

عنوان مقاله:

مقایسه راندمان استخراج رنگزا و کیفیت رنگری با گیاه اسپرک در روش سنتی و مایکروویو

محل انتشار:

سیزدهمین کنفرانس ملی مهندسی نساجی ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

روح الامین شاهی - دانش آموخته کارشناسی ارشد

زهرا احمدی - عضو هیئت علمی دانشگاه هنر، دانشکده هنرهای کاربردی

کمال الدین قرنجیک - عضو هیئت علمی پژوهشگاه رنگ

خلاصه مقاله:

گیاه اسپرک از تیره کونکاریان است که به دلیل شفافیت و قدرت رنگی بالا و نیز ثبات های عمومی بهتر نسبت به دیگر رنگزاهای زرد طبیعی دارای اهمیت بوده و مورد توجه قرار گرفته است. به کمک روش های استخراج رنگزا از گیاه علاوه بر حذف قسمت زائد، می توان شرایطی پدید آورد که رنگری طبیعی تکرار پذیر و قابل اجرا در ماشین آلات صنعتی رنگری شود. در این پژوهش استخراج رنگزای گیاه اسپرک به روش های سنتی از قبیل جوشاندن و دم گذاری و نیز روش مایکروویو در حلال ها و در شرایط مختلف pH انجام گرفت. پس از استخراج پودر رنگزا از گیاه اسپرک و رنگری کلاف پشمی، مقادیر رنگی و ثبات های عمومی اندازه گیری شدند. نتایج نشان داد که بکارگیری روش مایکروویو بوسیله حلال ترکیبی آب-متانول به نسبت ۸۰ به ۲۰ با راندمان ۵۸٪ و کاربرد زاج سفید در حضور اسیداستیک نتایج بهتری از نظر راندمان استخراج و کیفیت ماده رنگزا حاصل کرد.

کلمات کلیدی:

رنگزای گیاهی، اسپرک، روش های استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1954608>

