

## عنوان مقاله:

مروری بر روش های نوین استخراج ، شناسایی و خالص سازی قندها

## محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم و مهندسی کشاورزی (با رویکرد آب ، خاک و هوا) (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

مهديه قمری - دکترای صنایع غذایی ، مرکز توسعه مکانیزاسیون و صنایع کشاورزی، وزارت جهاد کشاورزی، تهران

سمیه حسین زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی ، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک ، قزوین

## خلاصه مقاله:

کربوهیدراتها یا قندها منبع تامین انرژی هستند. غذاهای کربوهیدراتی علاوه بر تامین انرژی، منبع خوبی از ویتامین ها، مواد معدنی و فیبرها هستند. کربوهیدراتها را به مونوساکاریدها، دیساکاریدها، اولیگوساکاریدها و پلی ساکاریدها تقسیم بندی می کنند. کربوهیدراتها(هیدرات های کربن یا مواد قندی) یکی از انواع مولکولهای زیستی هستند که از نظر شیمیایی آنها را پلی هیدروکسی آلدئید یا پلی هیدروکسی کتون می دانند. استخراج با غشای محافظت شده، استخراج با مایع در معرض فشار و با استفاده از آب داغ، استخراج با کمک امواج ماکروویو و .... از جمله روش های استخراج غشایی و سیستم های فیلتراسیون در صنعت قند هستند. امروزه روشهای مدرنی به منظور جداسازی و استخراج قندها مورد استفاده قرار می گیرد. در این مقاله ، روشهای استخراج با میدان الکتریکی پالسی ، استخراج با کمک ماکروویو، استخراج با آب داغ در معرض فشار، استخراج با سیال فوق بحرانی و استخراج فاز جامد و همچنین روشهای خالص سازی، شناسایی و کمی سازی کربوهیدرات ها را خواهیم پرداخت . تمامی روشهای شرح داده شده در این مقاله دارای فواید و مضراتی هستند. در همه این روشها، مقدار حلال مصرفی کم است یا استفاده نمی شود، سریعتر هستند، سمیت کم و حساسیت بالایی دارند و نسبت به روشهای کلاسیک استخراج راحت تر است .

## کلمات کلیدی:

کربوهیدرات، استخراج، خالص سازی، شناسایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1989319>

