

عنوان مقاله:

شناسایی استویول گلیکوزیدهای گیاه استویا به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مریم قدیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واح

بهروز اکبری - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو، سازمان غذا و دارو، وز

بیژن خورشیدپور - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین-پیشوا، گروه صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

برگ های گیاه استویا ربادیانا برتونی حاوی دی ترپن گلیکوزیدهایی است که حدوداً 250-300 برابر از ساکارز شیرین تر بوده و شیرین کننده حاصل از آنها امروزه کاربرد وسیعی در صنایع غذایی یافته است. فرایندهای متفاوتی جهت استخراج و تصفیه عصاره گیاه استویا وجود دارد که در نهایت باید منجر به تهیه شیرین کننده ای با محتوای بالای گلیکوزیدهای اصلی گیاه استویا یعنی استویوزید و ربودیوزید شود. مصرف استویا در محصولات غذایی بدون تعیین خلوص استویول گلیکوزیدها یا تعیین ناخالصی های گلیکوزیدی امکانپذیر نخواهد بود چون در غیر این صورت نمی توان قدرت طعم آنها را پیش بینی و از اثربخشی لازم، کافی و ایجاد خواص کیفی مطلوب اطمینان حاصل نمود. روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا از جمله روش های مورد استفاده جهت شناسایی استویولگلیکوزیدها می باشد. استفاده از آشکارسازهای UV در سیستم HPLC به دلیل فقدان رنگسازهای قوی در گیاه استویا هرچند عملی، در مقایسه با سایر آشکارسازها از جمله آشکارساز پالس آمپرومتری، طیف سنجی جرمی و تفرق نوری دارای حساسیت کمتری است

کلمات کلیدی:

استویا، کروماتوگرافی، پالس آمپرومتری، تفرق نوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205487>

