

عنوان مقاله:

بررسی استخراج آنتوسیانین ها به روش سیستم برگشت حلال

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

لادن لسانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

شیوا قوچانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

جانا جلینی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

سحر کبیری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

خلاصه مقاله:

رنگ علاوه بر فراهم کردن ظاهری زیبا و خوش رنگ برای مواد غذایی منعکس کننده کیفیت بسیاری از اقلام غذایی خواهد بود. آنتوسیانین ها گروهی از رنگدانه های محلول در آب هستند که در حد وسیعی در مایع سلول های گیاهی وجود داشته و رنگ های قرمز، آبی و بنفش را در بسیاری از میوه ها و سبزی ها به وجود می آورند. در این مقاله استخراج آنتوسیانین از زرشک توسط حلال های رایجی مانند آب مقطر، اتانول، متانول، اتانول، اسید کلریدریک و اسید سیتریک توسط اعمال حرارت مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج نشان داد که با افزایش دما میانگین مقدار آنتوسیانین استخراجی کاهش پیدا می کند. استخراج عصاره زرشک با حلال توسط اتانول به همراه متانول حاوی بیشترین مقدار آنتوسیانین می باشد و همچنین کمترین مقدار آنتوسیانین در استخراج با اسید کلریدریک در 70°C مشاهده شد. استخراج با حلال های الکلی راندمان بیشتری نسبت به استخراج با حلال های اسیدی را نشان داده است.

کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، زرشک، برگشت حلال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234667>

