

## عنوان مقاله:

بهینه سازی و بررسی تاثیر امواج فراصوت بر استخراج آبی روغن از سبوس برنج طارم محلی

## محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

مریم خوئی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

فرشته چکین - استادیار، گروه شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

احمد شهیدی - استادیار، گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه، عملکرد استخراج آبی بعنوان یک حلال محیط دوست برای استخراج روغن سبوس برنج می باشد. فاکتورهای کلیدی استخراج و شرایط بهینه عملیات نظیر pH دما و دور سانتریفوژ مشخص شدند و به بررسی شرایط بهینه عملیات التراسوند بر بازده استخراج آبی پرداخته شد. برای کنترل فعالیت لیپاز سبوس از روش یخچال گذاری استفاده شد. نتایج نشان داده است که بالاترین بازده استخراج آبی در pH=12 دور سانتریفوژ 800rpm و دمای 50°C بدست آمده است. همچنین دریافت شده که التراسوند باعث افزایش بازده استخراج روغن شد شرایط بهینه عملیات التراسوند دمای 25°C و زمان 70 دقیقه بدست آمد. عملیات پاربویل کردن باعث افزایش بازده روغن در استخراج با هگزان به میزان 4% و در استخراج آبی با تیمار التراسوند به میزان 3% شده است

## کلمات کلیدی:

استخراج آبی روغن، امواج فراصوت، برنج طارم، پاربویل کردن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297205>

