

عنوان مقاله:

بهینه سازی استخراج روغن هسته انار با استفاده از امواج فراصوت و بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

آرزو سیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این پژوهش از هسته انار به عنوان ضایعات کارخانجات تولید آب انار جهت استخراج روغن استفاده شد روغن هسته انار با استفاده از دوروش سوکسله روش متداول و امواج فراصوت روش نوین در زمانهای مختلف استخراج گردید کارایی این دوروش در استخراج روغن هسته انار مورد مطالعه قرار گرفت و مشخص شد که استفاده از امواج فراصوت کارایی بالاتری 20/01 نسبت به روش سوکسله 18/05 در استخراج روغن هسته انار دارد خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغنهای حاصل از روشهای مختلف استخراج با استفاده از روشهای موجود در استاندارد AOCS مطالعه شد و مشخص گردید که روغن هسته انار دارای خصوصیات فیزیکوشیمیایی بسیار مناسبی بوده و همچنین روشهای استخراج نمی توانند این خصوصیات را تحت تاثیر قرار دهند

کلمات کلیدی:

ضایعات ، بهینه سازی ، انار ، استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/310426>

