

عنوان مقاله:

شیمی هل سبز و روشهای استخراج عصاره هل

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علی محمدی ثانی - عضو هیئت علمی و مدیر گروه تحصیلات تکمیلی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

احمد اسماعیل زاده - دانشیار دانشکده تغذیه دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

مریم ملکی خشنود - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی-تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

هل، که به نام ملکه ادویه ها معروف است، دومین دانه ادویه مهم در دنیا است، دارای عطر و طعم بسیار مطلوبی بوده و از زمان های بسیار دور، بعنوان ادویه ای با ارزش مطرح بوده است برای استخراج اسانس، هل را تقطیر کرده و برای بدست آوردن اولئورزین از روش استخراج با حلال استفاده می شود. در بازار جهانی، معمولاً هل به صورت دانه کامل به فروش می رسد. تجارت به شکل تزئین شده بسیار کم بوده و خرید و فروش پودر هل هم تقریباً ناچیز است. میوه خشک هل حاوی روغن فرار بر اثر بخار، روغن چرب ثابت، رنگدانه ها، پروتئین ها، سلولز، پنتوزان، شکر، نشاسته، سیلیس، کلسیم اکسالات، و مواد معدنی می باشد. اجزاء تشکیل دهنده اسانس بین گونه های مختلف، شرایط مختلف رشد، نگهداری، روش های خشک کردن و مدت زمان و شرایط نگهداری متفاوت است. نکته اساسی تعیین کننده کیفیت هل، مقدار اسانس معطر آن است. اسانس هل به طور تجاری از طریق تقطیر بخار پودر میوه بدست می آید. بازده و ویژگی های حسی اسانس بدست آمده از این روش، به عوامل زیادی وابسته است.

کلمات کلیدی:

هل، استخراج، عصاره، اولئورزین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322873>

