

عنوان مقاله:

بررسی بکارگیری سیالات فوق بحرانی و مادون بحرانی در فراوری مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سمانه چیتی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

امیرحسین الهامی راد - دکترای علوم و صنایع غذایی عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر استفاده از روش های فوق بحرانی و مادون بحرانی در صنایع غذایی مورد توجه قرار گرفته است. استفاده از تکنیک های سنتی در استخراج ترکیبات از منابع گیاهی وخالص سازی مواد اولیه و محصولات مستلزم صرف زمان و حلال می باشد، همچنین از لحاظ دمایی ایمن نیستند و باعث تجزیه تعدادی از ترکیبات مغذی می گردند. این امر باعث شده تا محققین و صنعتگراندر جستجوی روشهای جدیدتر و بهتری باشند که با صرف کمترین هزینه و زمان به محصولی با کیفیت و خلوص بالا دستیابند. استفاده از سیالات فوق بحرانی یکی از توسعه یافته ترین روش های قابل اجرا در مقیاس صنعتی می باشد. در این گفتار، CO₂ و آب به عنوان متداولترین سیالات فوق بحرانی انتخاب گردید و ویژگیهای این حلال ها در شرایط فوق بحرانی، شرایط لازم برایانجام سریع استخراج با صرف کمتر حلال و حداکثر محافظت از ترکیبات حساس به حرارت که از جنبه های جالب استخراج باسیالات فوق بحرانی می باشد پرداخته شد. همچنین مراحل استخراج با سیالات فوق بحرانی، فواید، مضرات آن شرح داده شده است.

کلمات کلیدی:

استخراج، سیالات فوق بحرانی و مادون بحرانی، ترکیبات حساس به حرارت، حلال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323097>

