

عنوان مقاله:

اثر روش استخراج بر میزان فلاونوئید عصاره ریوند چینی (*Rheum palmatum*)

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سمیه حمیدی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

اکرم آریان فر - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه تقاضای روزافزون برای گسترش و توسعه ترکیبات طبیعی در تولید مواد غذایی، توجه به عصاره های گیاهی را برای تولید موادی نظیر آنتی اکسیدان ها افزایش داده است. در سال های اخیر به دنبال اثرات آثار سوء آنتی اکسیدان های سنتزی، تحقیقات بسیاری پیرامون جایگزین کردن آن ها با آنتی اکسیدان های طبیعی صورت گرفته است. ریوند چینی از جمله گیاهانی است که به سبب ویژگی های منحصر به فرد سلامتی زایی اش به عنوان یک ماده غذایی عمل گرا شناخته شده است که در صنایع غذایی و دارویی کاربردهای فراواری دارد. در این پژوهش بهینه سازی فرآیند استخراج عصاره اتانولی 08 درصد ریوند چینی با نام علمی *Rheum palmatum* به روش فراصوت با کمک 3 فاکتور زمان (38، 03، 53 دقیقه)، دما (08، 58، 08) و نسبت حلال به ماده ج امد (8/3، 0، 0/3) با استفاده از روش سطح پاسخ و نرم افزار Design Expert صورت گرفت. این طرح از طریق Box- Behnken در سه سطح با 10 ازمون انجام شد هدف از این پژوهش تعیین بیشینه میزان ترکیبات فلاونوئید کل بود. بالاترین قدرت استخراج کنندگی ترکیبات فلاونوئید در روش فراصوت 01/03 گزارش شد. شرایط بهینه برای استخراج حداکثر ترکیبات فلاونوئید از ریوند چینی زمان 35/81 و دما 53/00 و نسبت حلال به ماده جامد 8/03 تعیین گردید.

کلمات کلیدی:

استخراج، بهینه سازی، ترکیبات فلاونوئید، ریوند چینی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334104>

