

## عنوان مقاله:

جداسازی و خالص سازی اسانس گیاه درمنه دیفوزا (*Artemisia diffusa*) به روش کروماتوگرافی گازی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مریم نوری - 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:

درمنه گیاهی است از خانواده آستریاسه یا کمپوزیته (کاسنی) با جنس های متنوع که 200 الی 400 گونه را شامل می شود. بسیاری از گونه های درمنه دارای اسانس های فرار می باشند. اسانس گیاه *Artemisia diffusa* به روش تقطیر با آب استخراج شد سپس توسط کروماتوگرافی گازی (GC-MS) مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. نتایج نشان داد که گیاه *Artemisia diffusa* دارای درصد بالایی اسانس بوده و از طرفی 32 ترکیب در اسانس آن شناسایی شد که عمده ترین ترکیبات آن مربوط به ترکیبات مونوترپن اکسیژنه بوده و چهار ترکیب، عمده ترین ترکیبات اسانس را تشکیل دادند که عبارت بودند از کامفن، پاراسایمن، پارامنت-ا-ان-2 ال و لینالول، که 42/19% از اسانس گیاه را تشکیل می دهند.

## کلمات کلیدی:

اسانس، درمنه دیفوزا، خالص سازی، کروماتوگرافی گازی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334168>

