

عنوان مقاله:

مقایسه میزان لیکوپن تفاله گوجه فرنگی و رب گوجه فرنگی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهدی مرادی کهواده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشجوی کارشناسی ارشد،
باشگاه پژوهشگران جوان، یاسوج، ایران

محسن رادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، دانشکده کشاورزی، هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، باشگاه پژوهشگران جوان،
یاسوج، ایران

خلاصه مقاله:

لیکوپن یک هیدروکربن چربی دار غیر اشباع می باشد و مهم ترین رنگدانه یافت شده در گوجه فرنگی است. هدف از این بررسی مقایسه میزان لیکوپن تفاله گوجه فرنگی با رب گوجه فرنگی می باشد. در این مطالعه ابتدا اولئوزین موجود در تفاله گوجه فرنگی و رب گوجه فرنگی تحت شرایط آزمایشگاهی و تاریکی با استفاده از حلال های ان-هگزان، استن، اتانول، مخلوطی از حلال های ان-هگزان، استن و اتانول به نسبت 1:1:2 و مخلوط ان-هگزان و استن به نسبت 1:1 استخراج گردید. سپس میزان لیکوپن نمونه ها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصله بیانگر این بود که بهترین شرایط استخراج لیکوپن از تفاله و رب گوجه فرنگی مربوط به مخلوط حلال های آلی (ان-هگزان، استن و اتانول به نسبت 1:1:2) بود.

کلمات کلیدی:

کاروتنوئید، لیکوپن، تفاله گوجه فرنگی، رب گوجه فرنگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334503>

