

## عنوان مقاله:

بررسی روش ماکروویو در استخراج ترکیبات فنلی گیاهان

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مینا جلالی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جمشید فرمانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا فرهمند فر - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

## خلاصه مقاله:

اکسیداسیون روغن ها علاوه بر تغییر ویژگی های روغن و مواد غذایی، بر سلامت مصرف کنندگان اثر سوئی می گذارد. یکی از راه های جلوگیری از اکسیداسیون لیپیدها و یا حفاظت در برابر آسیب های ناشی از رادیکال های آزاد، استفاده از آنتی اکسیدان ها است. گیاهان ترکیبات آنتی اکسیدانی با ارزشی دارند و فعالیت آنتی اکسیدانی بعضی از میوه ها و سبزیجات به مقدار کل ترکیبات فنولی آنها بستگی دارد به همین دلیل معمولاً روش های ماسراسیون، ماکروویو، اولتراسوند، آب زیربحرانی برای استخراج عصاره های فنلی از گیاهان استفاده می شوند که در این مطالعه استخراج با ماکروویو، از طریق گردآوری چندین مطالعه بیشتر مورد بررسی قرار می گیرد.

## کلمات کلیدی:

استخراج، آنتی اکسیدان، ماکروویو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343331>

