

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر روش های مختلف استخراج بر میزان ترکیبات موثره عصاره های گیاهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرزانه مهری - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه

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

خلاصه مقاله:

گیاهان منبع غنی از ترکیبات فنلی (فلاونوئید، تانن و آنتوسیانین) هستند که مهم ترین آنتی اکسیدان های طبیعی به شمار می آیند. آنتی اکسیدان های طبیعی باعث افزایش قدرت آنتی اکسیدان های پلاسما و کاهش ابتلا به بعضی بیماریها مانند سرطان، بیماری های قلبی و سکنه مغزی می شوند. با توجه به سمی بودن و اثرات سوء تغذی های آنتی اکسیدانهای سنتتیک موجود در مواد غذایی، نیاز به آنتی اکسیدانهای طبیعی از گیاهان یا کمتر و اثربخشی بیشتر یک ضرورت جدی است. برای به دست آوردن بهترین و مرثرترین عصاره، توجه به مواردی از جمله خصوصیات ماده گیاهی، انتخاب حلال مناسب و دقت در مراحل عصاره گیری ضروری بوده و باید در نظر داشت که بازده بالا در عصاره حاصله به معنای بازده بالای ترکیب مورد نظر در عصاره نمی باشد. لذا در مطالعه حاضر بر درصد آن هستیم که با معرفی روشهای مختلف استخراج می گردازیم تا به حداکثر استخراج ترکیبات مؤثره (ترکیبات فنلی) و بالطبع خصوصیات آنتی اکسیدانی برسیم تا جایگزین آنتی اکسیدان سنتتیک شود.

کلمات کلیدی:

عصاره آنتی اکسیدان استخراج ترکیبات فنلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343350>

