

عنوان مقاله:

استخراج و بررسی میزان لیپید کل در جلبک *Spirulina sp*

محل انتشار:

اولین همایش ملی پدافند غیر عامل در علوم دریایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

زینب محرمی فرد - دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده علوم دریایی

بهروز زارعی دارکی - دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده علوم دریایی

ملیحه روشنگر - دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده علوم دریایی

خلاصه مقاله:

جمعیت های انسانی قرنها، بهره‌رubiهای زیادی از میکروجلبکها داشته‌اند. بیوتکتولوژی میکروجلبکها در تولیداتی نظیر مواد غذایی، دارویی، شیمیایی، استفاده از رنگدانه جلبکها، سوخته‌های زیستی، مکملهای غذایی کاربردهای بیشماری ارائه کرده است. در حدود 6/5% از ترکیبات شیمیایی اسپیرولینا مربوط به لیپید میباشد که شامل امگا ۳ و امگا 6 و اسید گاما لینولنیک GLA که از اسیدهای چرب ضروری در جلبک اسپیرولینا میباشد و به عنوان افزودنیهای رنگی مجاز خوراکی استفاده میشود. در بررسی که طی این مطالعه انجام شد جلبک اسپیرولینا در محیط گلخانه‌ای به منظور کنترل دما و با هدف تولید نیمه انبوه با استفاده از محیط کشت زاروک و نور غیر مستقیم خورشید در وان های 122 لیتر تولید گردید و زمانی که اپتیکال دnسیتی جلبک اسپیرولینا به 0/04 رسید، برداشت بصورت نیمه مداوم صورت گرفت و توده زنده آن خشک گردید و اسپیرولینای پودری جهت استخراج لیپید تهیه شد. در این بررسی میزان لیپید در مرحله رشد تصاعدی در ساعت‌های مختلف صبح و بعدازظهر طی دو روز اندازه‌گیری شد که میزان لیپید به صورت میانگین در ساعات صبح 4/5 درصد و در ساعات بعدازظهر 2% محاسبه شد.

کلمات کلیدی:

جلبک اسپیرولینا، لیپید، نیمه انبوه، استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/359386>

