

عنوان مقاله:

مقایسه استخراج پکتین از ضایعات کشاورزی و بررسی کیفیت آن

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی علوم، مهندسی و فناوری های محیط زیست (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نازیلا کاکائوی - دانشجو دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

دکتر مریم نیکزاد - هیات علمی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

پروفسور علی اصغر قریشی - هیات علمی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

دکتر مائده السادات محمدی - هیات علمی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

خلاصه مقاله:

در این تحقیق به بررسی استخراج اسیدی پکتین از سه محصول کشاورزی نارنج به و کدوتنبل در دما زمان و pH یکسان پرداخته شد بازده استخراج پکتین در دمای 80 و pH=2 پس از مدت زمان 70 دقیقه برای نارنج به کدوتنبل به ترتیب 15/50 17/25 10% بدست آمد که بالاترین بازده استخراج مربوط به نارنج بوده است درجه استریفیکاسیون عامل اصلی خواص فیزیکی شیمیایی پکتین نیز برای هر یک از محصولات مورد بررسی قرار گرفت میزان درجه استریفیکاسیون پکتین حاصل از به 90/90% نارنج 86/88% و کدو 86/27% اندازه گیری شد همچنین در کار حاضر سنجش درصد متوکسیل موجود در پکتین مستخرج از سه محصول مورد نظر انجام شد که میزان آن برای به نارنج و کدوتنبل به ترتیب 14/3135، 14/9318، 14/2195% سنجیده شد

کلمات کلیدی:

پکتین ، استخراج اسیدی ، بازده ، درجه استریفیکاسیون ، درصد متوکسیل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/407636>

