

عنوان مقاله:

بهینه سازی حلال در استخراج کروسین به روش فراصوت از زعفران

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و چهارمین همایش ملی گیاهان داوربی و کشاورزی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مأده کرمی پور اصفهانی - دانشجوی کارشناسی ارشد شیمی تجزیه پژوهشکده فناوری های شیمیایی سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران تهران

محمد عبادی - استادیار شیمی تجزیه پژوهشکده فناوری های شیمیایی سازمان پژوهش های علمی صنعتی ایران تهران

خلاصه مقاله:

زعفران یکی از اقلام مهم صادرات ایران به شمار می رود و به دلیل غنی بودن ترکیبات آنتی اکسیدانی به عنوان دارو در طب سنتی و نوین مورد توجه است در این تحقیق انتخاب روش مناسب و کاربردی برای استخراج ترکیبات موثره بخصوص کروسین از زعفران مورد مطالعه قرار گرفته است استخراج فراصوت توسط حلال برای استخراج مواد موثره و کروسین از زعفران مورد استفاده قرار گرفته است نسبت مناسب و بهینه حلال آب و اتانول برای استخراج ترکیبات موثره به دست آمد از روش اسپکتروفوتومتری فرابنفش مرئی برای اندازه گیری کروسین استفاده شد با توجه به جذب به دست آمده برای نسبت های مختلف حلال آب و اتانول و همین طور پایداری این محلول ها آب و اتانول با نسبت 50:50 به عنوان نسبت بهینه جهت استخراج مواد موثره زعفران به دست آمد

کلمات کلیدی:

زعفران، کروسین، استخراج فراصوت، اسپکتروفوتومتری، حلال اب الکل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/453660>

