

عنوان مقاله:

روش های مختلف استخراج موسیلاژ بامیه

محل انتشار:

اولین کنگره ملی توسعه و ترویج مهندسی کشاورزی و علوم خاک ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

رضا دلیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

سجاد پیرسا - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

توحید جهانگشایش - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

موسیلاژها به مجموع پلی ساکاریدها، پروتئین ها و مواد معدنی موجود در یک گیاه یا دانه را گویند. امروزه با توجه به مزایای که موسیلاژها دارند بیشتر مورد استفاده قرار می گیرد. موسیلاژها در صنایع مواد غذایی و صنعت داروسازی کاربرد های فراوانی دارد در صنعت مواد غذایی به محلول استابیلایزر، سفت کننده و پری بیوتیک و در صنعت داروسازی برای تولید شربت و داروهای آنتی هیپرگلیسمیک مورد استفاده قرار می گیرد بطوریکه موسیلاژها در اثر تشکیل کمپلکس با چربی و مواد قندی موجود در مواد غذایی باعث کاهش جذب آنها در بدن شده و نیازی به ترشح انسولین ندارد بنابراین می تواند در تولید غذاهای بیماران دیابتی مورد استفاده قرار بگیرد. موسیلاژها به دو روش الکلی و آبی استخراج می شود که در روش الکلی با حلال هایی از قبیل استون، اتانول و بوتانول می توان موسیلاژها را رسوب داد و بعد خشک کردن آنها مورد استفاده قرار داد. در بین حلال های ذکر شده بیشترین راندمان تولید موسیلاژ از دانه ها و گیاهان مختلف بو سیله حلال استون استخراج می شود. و نتایج نشان داد که با ازای هر کیلوگرم گیاه بامیه تازه ، تقریباً ۲۲ گرم موسیلاژ بامیه خشک تولید می شود

کلمات کلیدی:

موسیلاژ بامیه، هیدروکلوئید، پلی ساکارید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/471730>

