

عنوان مقاله:

بررسی اثر روش اولتراسوند بر میزان ترکیبات آنتی اکسیدانی عصاره های گیاهی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فروغ گیلانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ایران

زینب رفتنی امیری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ایران

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

خلاصه مقاله:

ترکیبات آنتی اکسیدانی، به طور طبیعی در گیاهان مانند میوه ها و سبزی ها وجود دارند. آنتی اکسیدان های طبیعی شامل فلاونوئید ها، فنولیک اسید ها و توکوفرول ها هستند. روش های مختلفی برای استخراج این ترکیبات وجود دارد که یکی از این روش ها، اولتراسوند است. ویژگی های حلال، زمان، دما، شدت و فرکانس فرآیند از عوامل موثر بر اس-تخراج عصاره با روش اولتراسوند است. پدیده کاویتاسیون که در طی فرآیند اولتراسوند ایجاد می شود موجب افزایش مقدار بازده و سرعت اس-تخراج ترکیبات موثره عصاره های گیاهی می گردد.

کلمات کلیدی:

اولتراسوند، استخراج، آنتی اکسیدان، کاویتاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564050>

