

عنوان مقاله:

بررسی محتوای پلی فنولی عصاره آبی، اتانولی و متانولی گلبرگ زعفران

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

علی جلیلیان - دانش آموخته کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

امیرحسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

گلبرگ زعفران یک محصول فرعی برداشت زعفران، با تولید سالیانه 10000 تن بوده که برای کشاورز قابل استفاده نیست. امروزه گلبرگ زعفران تنها برای استخراج رنگ استفاده می شود که البته آن هم به قدر کافی رشد نکرده است. بنابراین استخراج عصاره از این گلبرگ می تواند ارزش افزوده این محصول صادراتی را افزایش دهد. در این مطالعه عصاره آبی، اتانولی و متانولی گلبرگ زعفران به روش غوطه وری استخراج و غلظت های 100، 200، 400، 800 و 1600 پی پی ام از آن تهیه شد. سپس محتوای فنولی آنها به روش فولین سیوکالتیو تعیین شد. عصاره متانولی با غلظت 100 پی پی ام کمترین سطح محتوای فنولیک (26/44 میلی گرم اسید گالیک به ازای یک گرم ماده خشک) و عصاره متانولی با غلظت 1600 پی پی ام بالاترین سطح آن (258/588 میلی گرم اسید گالیک به ازای یک گرم ماده خشک) را نشان داد. مطالعات نشان داد که عصاره گیری با حلال آبی و اتانولی راندمان مناسبی در استخراج ترکیبات فنولی ندارد و بهترین حلال برای استخراج عصاره گلبرگ زعفران، متانول است. این عصاره می تواند به عنوان منبع طبیعی در بهبود ارزش تغذیه ای و افزایش عمر نگهداری محصولات غذایی استفاده شود.

کلمات کلیدی:

گلبرگ زعفران، محتوای پلی فنولیک، عصاره متانولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564222>

