

عنوان مقاله:

استخراج عصاره عناب و تعیین ترکیبات فنولی موجود در آن با روش حلال اتانولی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

الهه مرادی - گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان، قوچان، ایران

مصطفی شهیدی نوغابی - گروه صنایع غذایی، پارک علم و فناوری خراسان رضوی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

باتوجه به مشخص شدن اثرات سوء آنتی اکسیدان های سنتتیک که اثرات سمی بر روی مصرف کنندگان دارد و فعالیت آنزیم های کبدی را مختل می نماید و منجر به انواع سرطان ها می گردد و در دنیا کاربرد آنها در حال محدود شدن است لذا شناسایی آنتی اکسیدان ها و روش های استخراج آن ها از منابع قابل دسترس و ارزان جزء مهم اهداف این تحقیق می باشد. عصاره عناب بعلت دارا بودن ترکیبات فنولی می تواند بعنوان یک منبع آنتی اکسیدان طبیعی و جایگزین آنتی اکسیدان سنتتیک در سطح تجاری مطرح باشد. در این تحقیق عصاره عناب با تأثیر سه متغیر، نسبت حلال به ماده خشک، دما و زمان، استخراج شد، و میزان ترکیبات فنولی عصاره به روش فولین-سیکالچو تعیین گردید. نتایج نشان داد که، با افزایش نسبت حلال، زمان و دما میزان استخراج ترکیبات فنولی افزایش یافت و نسبت حلال بیشترین تأثیر را در استخراج ترکیبات فنولی ایفاء کرد. نتایج توسط نرم افزار آماری Design expert و مدل رویه سطح پاسخ برآزش، گردید.

کلمات کلیدی:

عناب، استخراج، ترکیبات فنولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564390>

