

عنوان مقاله:

بررسی روشهای استخراج اینولین

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مریم شمشیرساز - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری (واحد پردیس)

علی معتمدزادگان - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

اینولین کربوهیدراتی است که ازیوندهای (1-2 B فروکتوزیل تشکیل شده و انتهای آن واحد گلوکز قرار می گیرد،، همچنین کربوهیدرات ذخیره ای در بسیاری از گیاهان از جمله سیب زمینی ترشی، آرتیشوفرنگی، ریشه کاسنی، سیر، ریشه مارچوبه، قاصدک، پیاز، موزو شنگ است. اینولین به عنوان جایگزین قند کم کالری، چربی و بافت دهنده در محصولات غذایی کاربرد دارد. خواص فیزیکوشیمیایی اینولین به درجه پلی مریزاسیون بستگی دارد و درجه پلی مریزاسیون به منبع گیاه، زمان برداشت، مدت زمان و شرایط نگهداری وابسته است. اینولین از گیاهان به روشهای مختلفی استخراج می شود، از جمله، استخراج با آب گرم، ترسیب با حلالهای آلی، استخراج با آنزیم و استخراج آبی با اعمال امواج فراصوت می باشند. فرایند استخراج از سه مرحله تشکیل می شود، استخراج ترکیبات محلول در آب، خالص سازی و خشک کردن.

کلمات کلیدی:

اینولین، استخراج، پلیمریزاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574257>

