

عنوان مقاله:

بررسی جنبه های بیوشیمیایی کارکرد اسانس های گیاهی در صنایع کشاورزی

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

امیرحسین سعیدنژاد - استادیار گروه کشاورزی، دانشگاه پیام نور، تهران، ایران

علی مداحیان - استادیار گروه کشاورزی، دانشگاه پیام نور، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

اسانس ها روغن های معطری هستند که در بسیاری از گیاهان وجود دارند که توسط موجودات زنده و بیشتر، گیاهان بیوسنتز می شوند. اسانس های طبیعی عمدتاً بوسیله تقطیر با آب، بخار آب و یا فشردن در مورد مرکبات استخراج می شوند. این ترکیبات در اندام های مختلف گیاهان یافت می شوند و از نظر ترکیبات شیمیایی همگن هستند. اسانس های طبیعی شامل مواد فرار با منشاء ترپنوییدی و یا غیر ترپنوییدی می باشند که در عین حال بعضی از آنها ممکن است حاوی مشتقات نیتروژن یا گوگرد باشند. اسانس های طبیعی به عنوان منبع طبیعی مهم برای محصولات طبیعی تجدید شونده مورد توجه می باشند، عصاره های گیاهی و جانوری که توسط حلالهای مختلف بدست می آیند شامل اسانس های طبیعی نمی شوند. اسانس ها از نظر کمیت و کیفیت و همچنین اجزاء و عناصر تشکیل دهنده از اندامی به اندام دیگر متفاوت می باشند. لذا یکی از مهمترین مسایل گیاهان دارویی مطالعه و تحقیق در مورد مواد فرار موجود در اندام های مختلف یک گیاه و مقایسه آنها از نظر کمیت و کیفیت با یکدیگر است. در این مطالعه به بررسی اسانس اهی طبیعی از نظر خصوصیات کمی و کیفی نیز روش های نوین استخراج اسانس با هدف حفظ خصوصیات مطلوب اسانس ها پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

اسانس، استخراج، حلال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615587>

