

عنوان مقاله:

بررسی میزان ترکیبات فنلی و توکوفرولی پوست لیمو شیرین

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

عماد وکیلی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، مازندران، ایران

وحید عربعلی - استادیار گروه شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، مازندران، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا...آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

مرکبات منبع غنی از ترکیبات فنلی هستند که مهم ترین آنتی اکسیدان های طبیعی به شمار می آیند نیاز به آنتی اکسیدان های طبیعی در صنایع غذایی، آرایشی و دارویی باعث تحقیقات علمی گسترده ای در دهه های اخیر شده است. لیمو از خانواده Rutaceae و با نام علمی Citrus lemon L. یکی از گیاهان دارویی می باشد که عمدتاً بخاطر ترکیبات آلکالوئیدی موجود در آن پرورش داده می شوند. پوست میوه لیمو شیرین منبع غنی از فلاونوئیدهای گلیکوزیدی، کومارین، گلیکوزیدها، بتا و گاما سیتوسترول و روغن های فرار می باشد. از نظر ترکیبات شیمیایی در پوست آن، اسانسی شامل پی نن، لیمونن، لینالول، لینالیل استات و بعلاوه یک ماده تلخ وجود دارد. هدف از مطالعه حاضر برای استخراج ترکیبات فنلی و توکوفرولی عصاره پوست لیمو شیرین از روش های نوین التراسوند و فوق بحرانی استفاده شد. نتایج مطالعه حاضر نشان داد که ترکیبات فنلی و توکوفرولی تحت تاثیر روش های مختلف استخراج بوده است و در بین روش های مختلف استخراج بهترین روش استخراج روش التراسوند آب- اتانولی بود که به طور معنی داری بیشتر از تیمار استخراج فوق بحرانی می باشد. بر اساس یافته های این بررسی عصاره پوست لیمو شیرین یک آنتی اکسیدان طبیعی مناسب و جایگزین آنتی اکسیدان های مصنوعی توصیه می گردد.

کلمات کلیدی:

پوست لیمو شیرین، عصاره، آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615632>

