

## عنوان مقاله:

مروری بر ویژگی ها و روش های استخراج کاروتنوئید ها

## محل انتشار:

سومین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

اشکان سلطان محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان، خوراسگان

محمد گلی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان، خوراسگان

## خلاصه مقاله:

کاروتنوئید ها گروهی از رنگدانه های طبیعی زرد رنگ تا نارنجی و قرمز رنگ هستند که در بسیاری از میوه ها، سبزیجات و گل ها دیده می شوند. استفاده ی چند منظوره از کاروتنوئید ها در صنعت غذا، محصولات آرایشی و صنایع داروسازی بر بهبودسازی روش های استخراج آن ها با بیشترین کارایی و بازیابی تاکید دارد. انتخاب روش مناسب برای استخراج کاروتنوئید ها از ماتریکس غذا با توجه به حضور کاروتنوئید های متنوع با میزان قطبیت مختلف و همچنین موانع فیزیکی و شیمیایی متعدد در ماتریکس غذا بسیار دشوار است. این مقاله مروری جنبه های تئوری و پیشرفت های اخیر در روش های معمول و غیرمعمول برای استخراج کاروتنوئید ها از جمله: استخراج مایع اتمسفری با سوکسله، استخراج با مایکروویو، استخراج با سیال فوق بحرانی، استخراج با پالس الکتریکی، استخراج با کمک فراصوت و استخراج به کمک آنزیم را شرح داده است و در پایان به بررسی مزایا و معایب هر روش و پرداخته است

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، کاروتنوئید، استخراج

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/810683>

