

عنوان مقاله:

استخراج ترکیبات موثر گیاه کلپوره با استفاده از امواج مایکروویو

محل انتشار:

شانزدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

حمیدرضا باقری - دانشجوی دکتری مهندسی شیمی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، دانشکده فنی و مهندسی

حسن هاشمیپور رفسنجانی - استاد مهندسی شیمی و عضو هیئت علمی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، دانشکده فنی و مهندسی

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از مواد طبیعی همچون عصاره و اسانس گیاهان داروئی در صنایع مختلف به عنوان جایگزین مواد سنتزی در مواردی همچون ضداسیدان مورد توجه قرار گرفته است. محصولات حاصل از استخراج معمولا عصاره نام دارند. در این تحقیق عصاره گیاه کلپوره با استفاده از روش نوین استخراج به کمک امواج مایکروویو مورد بررسی قرار گرفت. به این منظور مقدار 14 گرم گیاه خشک کلپوره تهیه و با 50 میلی لیتر آب خیسانده و به منظور آغشته سازی کامل نمونه ها، دو زمان 30 ساعت و دو هفته در نظر گرفته شد. هر یک از نمونه ها به مدت 10 دقیقه درون یک مایکروویو خانگی و با توان عملکردی 1000 وات قرار گرفت. به منظور اندازه گیری میزان اسانس استخراج شده و آنالیز ترکیبات موجود در اسانس، از روش بهره گرفته شد. مطابق نتایج حاصل از آنالیز کروماتوگرافی وزنی حدود 95 % از ترکیبات موثره گیاه کلپوره از آن خارج شده است. همچنین بیشترین میزان میلی گرم اسانس استخراج شده در حالتی بود که زمان آغشته سازی دو هفته و به میزان 16 میلی گرم بود.

کلمات کلیدی:

کلپوره، مایکروویو، استخراج، اسانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/859991>

