

عنوان مقاله:

تاثیر تیمارهای زمان و روش های خشک کردن بر میزان فلاونوئیدهای گیاه رزماری

محل انتشار:

سومین کنفرانس ملی پژوهش های نوین در مهندسی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

پریزاد سلطانی - پریزاد سلطانی، دانشجوی کارشناسی ارشد، رشته علوم باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اصفهان (خوراسگان)،
دانشکده کشاورزی، شهر اصفهان، ایران

مهرداد جعفر پور - دکتر مهرداد جعفر پور، هیات علمی، گروه علوم باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشکده
کشاورزی، شهر اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از قدیمیترین روشهای نگهداری محصولات کشاورزی در مرحله پس از برداشت است (Ahmadi K & Sefidkon F & Assareh MH., 2008; Ahmadi A., 2012; Akbari A & Shahedi M & (Companion & Sadeghi M., 2009; Azimzadeh Z., 2013; Chan, E.W.C., Y.Y. Lim, S.K. Wong, K.K. Lim, S., 2009; Hosseini N & Malekiran A & Changizi S., 2012

. با توجه به اهمیت فوق العاده ی روش های خشک کردن بر فراوری گیاهان دارویی در این پژوهش به بررسی تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر میزان فلاونوئیدهای گیاه رزماری پرداخته شد. بدین منظور پژوهشی در قالب روش های مختلف خشک کردن از قبیل خشک کردن در سایه و آفتاب روی پارچه، آون (در دمای 50 ، 60 ، 70 درجه سانتی گراد)، میکروویو (در توان 100 ، 200 ، 300 وات) و انجماد خشک در 4 تکرار اجرا گردید. بنابراین با توجه به هدف مورد نظر از خشک کردن گیاه دارویی رزماری و با در نظر گرفتن صرفه اقتصادی هر یک از این روش ها می توان جهت فراوری این گیاه دارویی، روش های مورد بررسی را مد نظر قرار داد.

کلمات کلیدی:

سایه ، آفتاب، آون، میکروویو، گیاهان دارویی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/915087>

