

عنوان مقاله:

استخراج آلزینات از جلبک دریایی قهوه ای (Nizimuddin Zanardini) به کمک مایکروویو

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

پیام ترابی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران

ناصر همدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران

جواد کرامت - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

فناوری استخراج تحت امواج مایکروویو به عنوان یک فناوری جدید و سبز برای استخراج ترکیبات زیست فعال شناخته شده است. مایکروویو روشی جایگزین برای فناوریهای استخراج مرسوم است که دارای نقایصی مانند استفاده از مقادیر زیاد حلال و طولانی بودن زمان فرآیند میباشند. آلزینات یک پلی ساکارید غیریونی در دیواره سلولی جلبک هایقهوه ای است که باعث انعطاف پذیری و استحکام بافت میشود. به عنوان استابیلایزر، امولسیفایر و قوام دهنده کاربرد دارد و برای تولید مواد پرکننده قالبگیری دندان و افزایش دهنده گرانی در صنعت چاپ پارچه استفاده میشود. در تولید باندهای زخم مخصوصا برای زخم های بزرگ و سوختگی و در لباس آتشنشانان به عنوان ماده ضدحریق از آلزینات ها استفاده می شود. در این پژوهش از انرژی مایکروویو جهت استخراج آلزینات استفاده گردید و تاثیرمتغیرهای فرآیند بر راندمان استخراج آلزینات تحت مایکروویو مورد بررسی قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

آلزینات، مایکروویو، استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957537>

