

عنوان مقاله:

بررسی استخراج کروسین از زعفران با استفاده از CO₂ فوق بحرانی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ابوالفضل رضاطلب - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

رضا جهانبانی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

زعفران *crocus sativus L* از گیاهان مهم ایران است که در سراسر دنیا مورد استفاده قرار میگیرد عامل رنگ و طعم زعفران به ترتیب کروسین و سافرنال می باشد که علاوه بر کاربردهای غذایی دارای خواص دارویی نیز می باشد جهت جداسازی کروسین از روشهایی مانند استفاده از الکل سفید: واکنش بین زعفران و محلول هیدروکسید پتاسیم، استخراج با اتانول و... بهره می گیرند در تمام این روشها بعد از جداسازی مشکلاتی از قبیل جداسازی حلال از کروسین است تاثیر حلال بر کیفیت کروسین وجود ارد که در نهایت عملکرد غذایی و دارویی کروسین را تحت تاثیر می گذارد استخراج با CO₂ فوق بحرانی یکی از روشهای جدید استخراج می باشد در این روش مایع فوق بحرانی هم خصوصیات حلالیت مایع را دارد و هم نفوذ پذیری گاز را دارد عمل استخراج و جداسازی حلال CO₂ فوق بحرانی از ترکیب استخراج شونده با تغییرات فشار و دما صورت می گیرد و بین حلال و ترکیب استخراج شونده واکنشی شیمیایی رخ نداده و نیازی به جداسازی ترکیب استخراج شونده از حلال نیست.

کلمات کلیدی:

زعفران ، کروسین، CO₂، فوق بحرانی، استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116393>

