

عنوان مقاله:

ابداع روش ساده برای بررسی زعفران قلبی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

جوانشیر جوزن - دکتری شیمی تجزیه

ابوالقاسم جویبان - دکتری آنالیز دارویی

فهیمة ایرانمنش - دانشجوی کارشناسی ارشد شیمی تجزیه

خلاصه مقاله:

ترکیبات گلیکوزیدی موجود در کلاله زعفران عامل اصلی ارزش غذایی بالای آن محسوب میشود بهدلیل اقتصادی بالای زعفران مواد رنگی متعددی به عنوان تقلب به آن افزوده می شود هدف اصلی کارپژوهشی حاضر بررسی امکان ارایه روش ساده برای تشخیص مواد تقلبی موجود در زعفران می باشد از روش استخراج مایع - جامد با استفاده از اتانول 80 درصد برای استخراج مواد طبیعی و غیرطبیعی موجود در زعفران استفاده گردید به منظور شناسایی نهایی انواع ترکیبات موجود در نمونه از لوله موئین پر شده از دانه های فاز جاذب استفاده شد برای تهیه این لوله لوله ی موئین بطول 75 میلی متر با دانه های سیلیکاژل GF54 60 با دانه بندی 15 میکرومتر پر شده و برای جداسازی نسبی انواع ترکیبات طبیعی و غیرطبیعی زعفران استفاده شد نتایج حاصل نشان داد کهلوله موئین پیشنهادی از کارایی خوبی برای شناسایی خلوص زعفرانبرخوردار است.

کلمات کلیدی:

زعفران - کاروتنوئیدهای گلیکوزیدی - رنگهای قلبی زعفران

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150144>

