

عنوان مقاله:

روش جداسازی غشایی برای شیرین کنند ها از برگهای استویا

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

محمد سهرابی بالسنی

علی نجفی - مشهد سازمان بازیافت و تبدیل مواد شهرداری مشهد - مدیرعامل

محمدحسین حدادخداپرست - دانشگاه فردوسی مشهد گروه صنایع غذایی

سمیرا ایزدی مقدم

خلاصه مقاله:

در فرآیندهای موجود، استخراج و تصفیه گلوکوزیدهای شیرین کننده از برگهای استویا در برگرفته مراحل زیادی از فرآیند می باشد که شامل استخراج بوسیله حلال های آبی است هدف از مطالعه حاضر توسعه فرآیندهای استخراج و تصفیه شیرین کننده ها با کاهش تعداد واحدهای عمل کننده و کاهش و یا حذف کاربرد روشهای شیمیایی دربرگیرنده حلالهای آبی می باشند آن بینایی است که برای استخراج گلوکوزیدها در دما و PH انتخاب بسیار کارآمد می باشد. همچنین نشان می دهد که فرآیندهای غشایی چند مرحله ای با موفقیت قادر به تغلیظ شیری کننده های گلیکوزیدی است. بر اساس نتایج مقدماتی، نشان می دهد که ترکیبات تلخ مزه در فرآیند نانوفیلتراسیون از کنسانتره شیرین کننده شستشو می شود همچنین این کار اثبات کرده است که یک فرآیند جداسازی بر مبنای غشا برای تصفیه گلیکوزیدهای اساسی شیرین کننده قابل ترقی بوده و نیازمند توجه بیشتر می باشد.

کلمات کلیدی:

استویا، شیرین کننده ها، استخراج، جداسازی، غشاها نانولترافیلتراسیون: نانوفیلتراسیون، میکروفیلتراسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161350>

