

عنوان مقاله:

اثر روش های مختلف استخراج بر مقدار آنتوسیانین عصاره توت فرنگی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فرزانه مهری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

گیاه توت فرنگی (*Fragaria vesca* L.) متعلق به خانواده Rosaceae منبع غنی از آنتوسیانین هستند که دارای فعالیت آنتی اکسیدانی می باشد. هدف از این مطالعه بررسی تاثیر روش های مختلف استخراج (التراسوند و فوق بحرانی) و همچنین حلال های مختلف (آب، آب/ اتانول (50:50) و اتانول) بر میزان آنتوسیانین ها برای به دست آوردن بهترین بازده استخراج جهت استفاده بهینه از عصاره انجام شده است. بیشترین میزان آنتوسیانین در تیمار التراسوند آب/ اتانولی (502/98±5/22، 484/25±9/98 میکرو گرم در میلی لیتر) مشاهده شد. با توجه به نتایج مطالعه فوق می توان عصاره توت فرنگی به روش استخراج التراسوند آب/ اتانولی جایگزین آنتی اکسیدان های سنتزی در صنایع غذایی نمود.

کلمات کلیدی:

توت فرنگی، آنتوسیانین، التراسوند، فوق بحرانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647214>

