

عنوان مقاله:

بررسی مقایسه ای روش های استخراج و جداسازی آنتی اکسیدان ها از چای

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین علوم و تکنولوژی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

ژاله شیدایی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مریم عزیزی لعل آبادی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه دانشگاه علوم پزشکی تبریز

خلاصه مقاله:

چای منبع غنی از کاتچین هاست که به دلیل خاصیت آنتی اکسیدانی شان به عنوان دهنده های الکترون عمل کرده و باعث مهار رادیکال های آزاد می شوند. کاتچین های چای سبز در جلوگیری از برخی سرطان ها نظیر سرطان پوست و کبد و هم چنین در کاهش پیشرفت سرطان های سینه، معده و ریه نقش بسزایی دارند و به طور گسترده در مواد غذایی، دارویی و آرایشی به منظور افزایش ماندگاری محصول و بهبود سلامتی انسان استفاده می شوند. از این رو تقاضا برای کاتچین ها به طور قابل توجهی افزایش یافته و به دلیل خواص فراسودمندی این مواد و کاربرد آنها در تولید انواع محصولات، تحقیقات بسیاری در مورد روش های بهینه استخراج این آنتی اکسیدانها صورت پذیرفته است. این ترکیبات به روش های متعددی طی چندین مرحله شامل آماده سازی treatment برگ های چای، استخراج کاتچین ها از چای با استفاده از حلال، جداسازی کاتچین ها از دیگر ترکیبات استخراج شده و خشک کردن نمونه به منظور دستیابی به کاتچین استخراج شده ی خشک، استخراج و جداسازی می شوند. ما در این تحقیق به بررسی انواع روش های جداسازی و خالص سازی کاتچین ها و افزایش بازدهی استخراج آن ها خواهیم پرداخت

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، استخراج، جداسازی، چای، کاتچین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/710908>

