

## عنوان مقاله:

اندازه گیری ترکیبات فرار محصولات لبنی به روش میکرواستخراج فاز جامد فضای فوقانی

## محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

سیامک رضایی نسب - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

محمود توکلی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

غلامحسین حقایق - استادیار، گروه گیاهپزشکی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

مهدی پیرنیا - دانشیار، گروه علوم دامی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

## خلاصه مقاله:

میکرواستخراج فاز جامد یکی از روش های پرکاربرد در زمینه استخراج ترکیبات فرار و غیر فرار از آنالیت های جامد یامایع می باشد. این روش بر اساس برقراری تعادل بین محلول آنالیت و یک فیبر پوشش شده با فاز جاذب به سه روش میکرواستخراج فاز جامد به طور مستقیم (Direct immersion SPME)، میکرواستخراج فاز جامد از فضای فوقانی (Head space SPME) و یک غشای محافظت شده (Membrane protected SPME) انجام می شود. در این مطالعه HS-SPME به عنوان روشی کاربردی جهت استخراج ترکیبات فرار از فرآورده های تخمیری لبنی مورد بررسی قرار می گیرد. به طور کلی ترکیباتی شامل اسیدهای چرب (اولئیک، لینولئیک) و استرهای آن ها، آمید ها، الکل ها، آلدئیدها، هیدروکربن ها، فوران ها، کتون ها، پراکسید ها و پیران ها با روش HS-SPME از فرآورده های تخمیری لبنی استخراج و آنالیز شده اند. (carboxen/polydimethyl-siloxane) ((CAR/PDMS نمونه فیبر پرکاربرد در زمینه استخراج این نمونه ترکیبات با روش HS-SPME می باشد. این مطالعه با هدف بررسی روش HS-SPME در استخراج ترکیبات فرار فرآورده های لبنی همراه با کرماتوگرافی گازی - طیف سنجی جرمی (GC-MS) انجام شده است.

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957307>

