

## عنوان مقاله:

کاربرد CO(2) فوق بحرانی در صنایع غذایی

## 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:

عرفان طاعتی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

ملیکا محمدی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

سولماز صارم نژاد - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، علوم پزشکی تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

سیال های فوق بحرانی دارای دانسیته مشابه مایعات و ویسکوزیته و ضریب انتشار مشابه گازها بوده و بدلیل کشش سطحی و ویسکوزیته کمتر می توانند بیشتر از مایعات، داخل ماتریس های جامد نفوذ کنند. این ترکیبات جایگزین مناسبی برای حلال های آلی در فرایندهای صنعتی و آزمایشگاهی هستند. این تکنیک بدلیل استفاده از کربن دیاکسید به عنوان یک حلال جز لیست GRAS دامنه گسترده ای از کاربردهای جدید در صنایع غذایی ایجاد کرده است. استخراج با CO(2) فوق بحرانی بدلیل فراهم آوردن امکان تولید محصولات سلامتی بخش برای انسان در دهه های اخیر مورد توجه ویژه صنعت غذا قرار گرفته است. بسیاری از اجزای زیست فعال از منابع گیاهی حاصل میشوند و پیشرفت در تکنولوژی سیال فوق بحرانی در فراوری مواد خام طبیعی سبب تولید تعداد زیادی اجزای غذایی ارزش افزوده شده است. مقاله حاضر به مروری دقیق بر کاربردهای کربن دی اکسید فوق بحرانی در فراوری مواد غذایی و تولید محصولات مختلف و همچنین کاربردهای این تکنیک در سایر بخش های صنعت غذا می پردازد.

## کلمات کلیدی:

سیال فوق بحرانی، کربن دی اکسید، صنایع غذایی، کاربرد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958033>

