

## عنوان مقاله:

رنگدانه فیکوسیانیین : اهمیت، کاربرد و روش استخراج آن

## محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

حسین رسمی ممقانی - گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

حمیده وقاری - گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

امید احمدی - گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

هدا جعفری زاده مالیری - گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

## خلاصه مقاله:

در حال حاضر تولید تجاری بسیاری از رنگ دانه ها از منابع طبیعی بسیار حائز اهمیت می باشد، یکی از این رنگدانه ها، فیکوسیانیین بوده که یک کمپلکس رنگدانه پروتئینی آبی رنگ بوده که در سیانوباکتری ها و ریزجلبک ها یافت می شود. این رنگدانه طبیعی محلول در آب به علت خواص بی نظیری مانند تحریک سیستم ایمنی، فعالیت های آنتی اکسیدانی، ضد سرطانی، ضد التهاب، ضد ویروسی، کاهش کلسترول و مارکر فلورسنت پتانسیل بالایی در صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بیوتکنولوژی دارد، به طور کلی ریزجلبک ها منابع بسیار غنی ترکیبات مغذی و رنگ های طبیعی هستند که قابل افزودن به خوراک انسان می باشد. استخراج این رنگدانه از ماده اصلی آن بسیار حائز اهمیت می باشد که در میان مواد مختلف، از جلبک اسپیرولینا درصد بالایی از استخراج این ماده امکان پذیر می باشد و در میان روش های مختلفی که برای استخراج رنگدانه فیکوسیانیین وجود دارد، روش انجماد و ذوب کارایی بالایی داشته و با خالص سازی توسط ستون کروماتوگرافی به درصد بالایی از این ماده می توان دست یافت.

## کلمات کلیدی:

اسپیرولینا، استخراج، جلبک، فیکوسیانیین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1195959>

