

عنوان مقاله:

اثر شرایط استخراج و فرآوری بر محتوای فنول کل میوه دو رقم زرشک ایرانی آبی (Berberis vulgaris) پلویی و (Berberis integerrima)

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سمیرا برنجی اردستانی - پژوهشکده کاربرد پرتوها، پژوهشگاه علوم و فنون هسته‌ای، سازمان انرژی اتمی ایران، صندوق پستی 14399-51113، دانشگاه تربیت مدرس

محمدعلی سحری - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، صندوق پستی 14155-111

محسن برزگر - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، صندوق پستی 14155-111

خلاصه مقاله:

اثرات شرایط استخراج و فرآوری شامل رقم (زرشک آبی: A و پلویی: P)، (حلال (آب: W و اتانول: E)، (نور (روشنایی: L و تاریکی: T (3 pH)، و 5/1 (و دمای 25 °C و 50، (فرآوریهای حرارتی (95 °C و 80، (یخچالی کردن (1 و 2 ماه)، انجماد (یک سال)، مایکروویو و پرتودهی گاما (دزهای 5/0 تا 10 کیلوگری) بر ترکیبات زیست فعال مطالعه شد. بیشترین و کمترین مقادیر فنول کل هر دو رقم به ترتیب در شرایط استخراج AET325 - PET325 و AWL350 - PEL350 بودند. بیشترین و کمترین مقادیر فنول کل هر دو رقم به ترتیب در شرایط فرآوری Py5 - Pmic و A7.5 kGy - A95 °C بودند

کلمات کلیدی:

زرشک، محتوای فنول کل، استخراج، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا/HPLC/فرآوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573903>

