

عنوان مقاله:

اسانس گیری از پوست پرتقال با استفاده از روش تقطیر با آب و بخار آب

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سیدمحمد حجی خراسانی - آموزش کده فنی حرفه ای سما دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

مرجان باقری نجف آباد

یوسف رحیمی کشکولی

خلاصه مقاله:

اسانس پوست پرتقال کاربردهای زیادی در صنایع مختلف بخصوص صنایع بهداشتی و غذایی مانند اضافه شدن به نوشیدنی های گازدار بستنی کیک ها خوشبوکننده های هوا عطرها دارند هدف از این تحقیق تولید اسانس از پوست های تازه و خشک شده پرتقال با روشهای تقطیر با آب و بخار آب می باشد نتایج بدست آمده از این تحقیق نشان میدهد که اسانس بدست آمده از پوست پرتقال تازه اگرچه بازده کمتری نسبت به روشهای دیگر دارد ولی به دلیل بالا بودن درصد ترکیبات اکسیژن دار در آنها که به ترتیب 10/31% و 6/70% برای تقطیر با آب و بخار آب بدست آمده است از کیفیت بالاتری برخوردار می باشد از میان روشهای تقطیر روش تقطیر با آب روش مناسب تر برای استخراج اسانس می باشد زیرا اسانس پوست پرتقال تازه بدست آمده از این روش دارای کیفیت بهتری است.

کلمات کلیدی:

اسانس - پرتقال تقطیر با بخار آب - تقطیر با آب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148997>

