

عنوان مقاله:

تاثیر سطوح مختلف توان ماکروویو بر سینتیک خشک شدن درصد و اجزای اسانس گیاه دارویی بابونه کبیر *Tanacetum parthenium* L

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و چهارمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

حسین شاکری چالش تری - دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهرکرد

مهدی قاسمی ورنامخواستی - استادیار گروه مهندسی بیو سیستم دانشکده کشاورزی دانشگاه شهرکرد

علی ملکی - استادیار گروه مهندسی بیوسیستم دانشکده کشاورزی دانشگاه شهرکرد

عبدالله قاسمی پیر بلوطی - دانشیار گروه گیاهان دارویی و معطر دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

خلاصه مقاله:

در این تحقیق با بکار گیری یک دستگاه ماکروویو فرآیند خشک شدن بابونه کبیر به صورت لایه نازک بررسی و تاثیر توان های مختلف ماکروویو 360،540،720 وات بر زمان خشک شدن مدل ریاضی خشک شدن و کمیت و کیفیت اسانس استخراج شده از سر شاخه گلدار گیاه بابونه کبیر مورد ارزیابی قرار گرفت استخراج اسانس با روش تقطیر با آب *Hydro-distillation* انجام شد جداسازی و شناسایی ترکیب های متشکله اسانس با استفاده از دستگاه GC/MS صورت گرفت نتایج حاصل از تحلیل رگرسیونی مدل های مورد بررسی نشان داد که مدل میدیلی بهترین برازش را با داده های به دست آمده دارد نتایج به دست آمده حاکی از تاثیر مهنی دار توان های مختلف ماکروویو بر بازده اسانس ترکیبات اسانس و زمان خشک شدن را داشت $p < 0/05$ طبق نتایج بین زمان های خشک شدن در هر سه توان ماکروویو از لحاظ آماری تفاوت معنی داری وجود داشت در مورد بازده اسانس فقط بین میزان اسانس به دست آمده در توان های 360 و 540 وات اختلاف معنی داری در سطح 0/05 درصد وجود نداشت اما رونئی کلی تغییرات میزان بازده اسانس استحصالی به این صورت بود که با افزایش توان ماکروویو بازده اسانس کاهش یافت ترکیبات اصلی شناسایی شده شامل کامفور کامفن بورنل استات گرماسرین دی و سیکلوپنتادین بودند طبق نتایج و تحلیل آماری به جز کامفن بقیه ترکیبات اصلی تحت خشک شدن در توان های مختلف ماکروویو تفاوت معنی داری در سطح 0/05 درصد با هم داشتند

کلمات کلیدی:

ماکروویو، بابونه کبیر، خشک کردن، توان های مختلف، اسانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/453620>

