

# شیوه‌های نوین برای استخراج پکتین از پسماندهای صنعتی میوه‌ها و سبزی‌ها

غلامرضا مصباحی<sup>۱</sup>

استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز؛ mesbahi@shirazu.ac.ir

## چکیده

پکتین پلی‌ساکارید طبیعی مفیدی است که دارای کاربردهای متعدد غذایی، دارویی و پزشکی است. این ترکیب از پسماندهای (ضایعات) محصولات کشاورزی مانند پوست مرکبات، تفاله سیب، تفاله چغندر قند با استفاده از روش استخراج سنتی تولید می‌شود. اخیراً برخی از روش‌های جدید برای فرآیند استخراج پکتین مورد بررسی قرار گرفته‌اند. مزایای این روش‌های نوین شامل زمان استخراج کوتاه‌تر، کاهش دمای استخراج، افزایش راندمان، کاستن مصرف حلال و پکتین با کیفیت بهتر است. در این مقاله مروری، برخی از این روش‌های جدید استخراج پکتین از جمله استخراج با آب زیر بحرانی (SWE)، استخراج با کمک مایکروویو (MAE)، استخراج با کمک فراصوت (UAE) و استخراج با کمک آنزیم (EAE) بررسی می‌شوند.

واژه‌های کلیدی: استخراج پکتین، پسماندها، آب زیر بحرانی، مایکروویو، فراصوت

---

<sup>۱</sup> - نویسنده مسئول: غلامرضا مصباحی، شیراز، منطقه باجگاه، دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز، بخش علوم و صنایع غذایی. تلفن 09171089702