



اولین همایش ملی بهینه سازی و بهره وری
مصرف انرژی در صنایع غذایی و کشاورزی
۲۹-۳۰ اردیبهشت ۱۴۰۵



بسم الله الرحمن الرحيم

مروری بر حلال‌های یوتکتیک عمیق و کاربردهای آن در استخراج

پویا رضوانی^۱، علی فروهر^{۲*}

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

Email: p.rezvani@ag.iut.ac.ir

۲- استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان

Email: forouhar@iut.ac.ir

کدمقاله: EFAB015831217



اولین همایش ملی بهینه سازی و بهره وری مصرف انرژی در صنایع غذایی و کشاورزی

۲۹-۳۰ اردیبهشت ۱۴۰۵



برگزار کننده
موسسه تخصصی توسعه منابع و انرژی

چکیده: امروزه با پیشرفت‌های انجام شده در زمینه شیمی سبز، حلال‌های جدیدی کشف شده‌اند که در عین دارا بودن ویژگی‌های عملکردی مطلوب، دوستدار محیط زیست نیز می‌باشند. حلال‌های یوتکتیک عمیق (Deep Eutectic Solvents, DESs) یکی از مهم‌ترین دسته از این حلال‌ها بوده که در طبقه حلال‌های سبز قرار می‌گیرند.

در این مطالعه مروری، ابتدا طبقه‌بندی حلال‌های یوتکتیک عمیق بر اساس نوع دهنده و پذیرنده پیوند هیدروژنی شامل انواع نوع I تا IV بررسی شده است. سپس روش‌های ساخت این حلال‌ها و پارامترهای مؤثر بر تشکیل آن‌ها نظیر دما، زمان، نسبت مولی اجزا و میزان رطوبت مورد بحث قرار گرفته است. در ادامه، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی DESها شامل ویسکوزیته، چگالی و کشش سطحی و نقش آن‌ها در کارایی فرآیندهای مختلف تحلیل شده است. بخش اصلی این مقاله مروری به کاربرد DESها در استخراج ترکیبات زیست فعال و بیوپلیمرها نظیر ترکیبات آنتی‌اکسیدانی، پلی‌فنل‌ها، سلولز و پکتین اختصاص دارد.

کلید واژه‌ها: DES، استخراج، حلال سبز، پیوند هیدروژنی



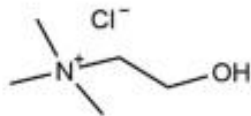
اولین همایش ملی بهینه سازی و بهره وری
مصرف انرژی در صنایع غذایی و کشاورزی
۲۹-۳۰ اردیبهشت ۱۴۰۵



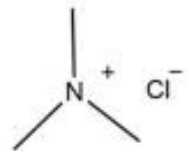
مقدمه

- ❑ حلال یوتکتیک عمیق برای اولین بار در سال ۲۰۰۱ توسط ابوت و همکارانش گزارش شد
- ❑ اولین حلال یوتکتیک عمیق با ترکیب کولین کلراید و اوره با نسبت ۱:۲
- ❑ ابداع طیف وسیعی از نمک‌های آمونیوم چهارتایی با اوره در سال ۲۰۰۳
- ❑ کلمه "یوتکتیک" از یونانی باستان εὐτέκτος یا eútēktos به معنای راحتی در ذوب است
- ❑ نقطه یوتکتیک نشان دهنده ترکیب شیمیایی و دمایی است که در آن مخلوطی از دو جامد در کمترین دمای ذوب، نسبت به هر یک از ترکیبات، کاملاً ذوب می‌شود

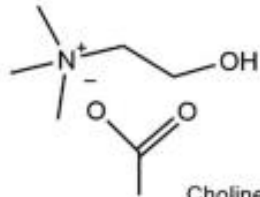
Hydrogen Bond Acceptors



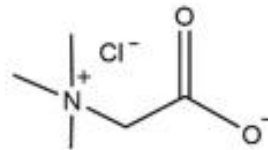
Choline chloride



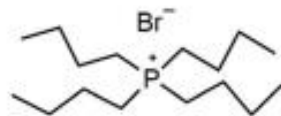
Trimethylammonium chloride



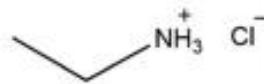
Choline acetate



Betaine

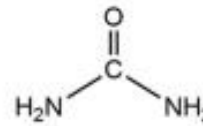


Tetrabutylphosphonium bromide

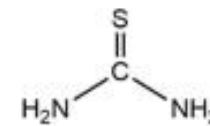


Ethylammonium chloride

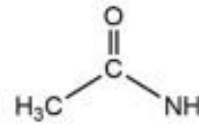
Hydrogen Bond Donors



Urea



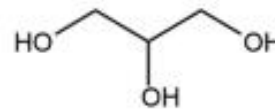
Thiourea



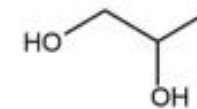
Acetamide



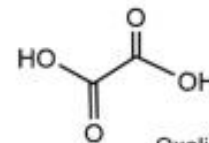
Ethylene glycol



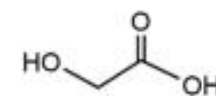
Glycerol



1,2-Propanediol



Oxalic acid



Glycolic acid

مقدمه

مقدمه

طبقه بندی حلال های یوتکتیک عمیق





اولین همایش ملی بهینه سازی و بهره وری
مصرف انرژی در صنایع غذایی و کشاورزی
۲۹-۳۰ اردیبهشت ۱۴۰۵



مقدمه

طبقه بندی حلال های یوتکتیک عمیق

طبیعی
(NADES)

آبگریز
(HDES)

درمانی
(THEDES)



مقدمه

ساخت حلال های یوتکتیک عمیق

یکی از نشان های ساخت حلال، رسیدن به یک مایع هموزن و کاملاً شفاف

مرسوم ترین روش حرارت دهی تحت همزدن مداوم

روش های مختلف تهیه مثل خشک کردن انجمادی یا آسیاب کردن در هاون

حرارت دهی بین ۵۰ تا ۱۰۰ درجه سلسیوس بدون نیاز به فیلتر کردن ثانویه

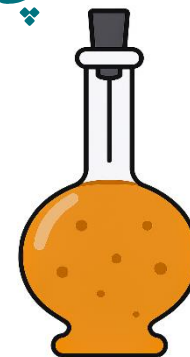
ترکیب عامل دهنده و گیرنده هیدروژن با نسبت مولی مشخص



ویژگی های فیزیکوشیمیایی

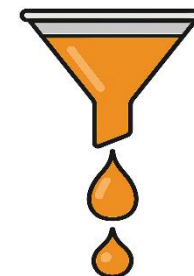
- اکثرا در دمای ۲۵ درجه سلسیوس چگالی بیشتر از آب دارند
- چگالی وابسته به دما
- کاهش چگالی با افزایش دما
- افزایش انرژی حرارتی مولکول ها با افزایش دما
- دور شدن مولکول ها از هم و اشغال حجم بیشتر
- ضعیف شدن نیروهای بین مولکولی با افزایش دما، کمی تر می شوند
- پخش مولکول ها و اشغال حجم بیشتر
- کاهش چگالی کلی

چگالی





ویسکوزیته

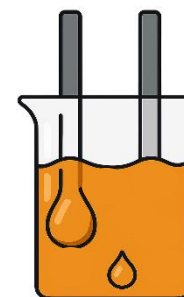


- پارامتری مهم خصوصا در زمان استخراج
- غالبا غیر نیوتونی ولی برخی نیز نیوتونی هستند
- اکثرا در دمای اتاق ویسکوزیته بیشتر از ۱۰۰ میلی پاسکال ثانیه و بسیار چسبناک به دلیل شبکه پیوند هیدروژنی گسترده
- محدوده ویسکوزیته بسیار وسیع برای این حلال ها و وابستگی ویسکوزیته این حلال ها به نسبت اجزا تشکیل دهنده آنها
- ویسکوزیته بالاتر DESهایی متشکل از قندها مثل گلوکز، فروکتوز و غیره
- کاهش ویسکوزیته این حلال ها با افزایش دما زیرا با افزایش دما انرژی جنبشی افزایش یافته و برهمکنش مولکولی و ویسکوزیته کاهش می یابد

ویژگی های فیزیکوشیمیایی

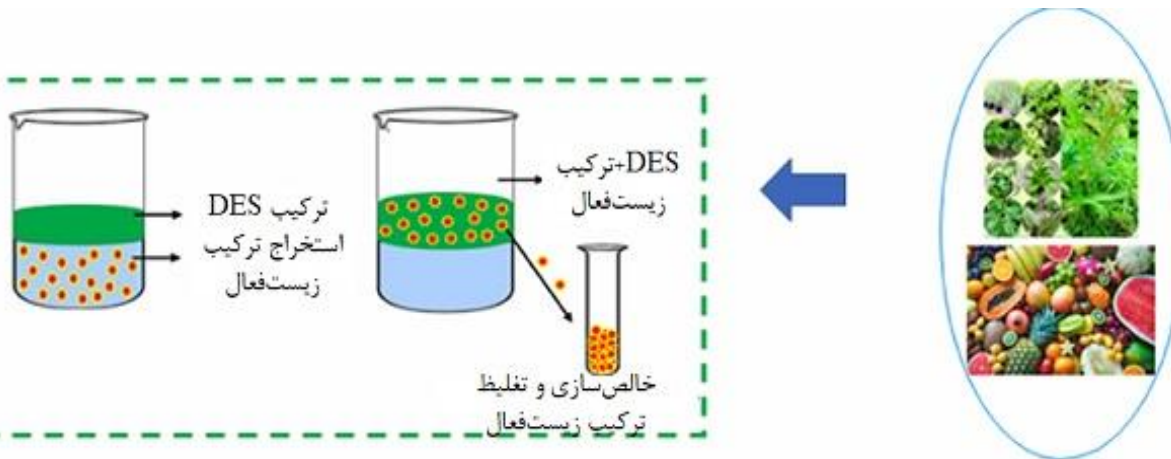
کشش سطحی

- مطالعات محدودتر نسبت به ویژگی های قبلی
- مایعات بسیار چسبناک، کشش سطحی بالایی را نشان می دهند
- کشش سطحی حلال های یوتکتیک عمیق گزارش شده معمولاً بین ۳۵ تا ۷۵ میلی نیوتن بر متر در دمای ۲۵ درجه سلسیوس
- کشش سطحی مناسب بودن حلال یوتکتیک را برای فرآیند انتقال جرم تعیین می کند
- عوامل اصلی مؤثر بر کشش سطحی حلال های یوتکتیک شامل دما، زنجیره آلکیل، پیوند هیدروژنی بین گروه های هیدروژن دهنده و هیدروژن گیرنده و ویسکوزیته است.
- کاهش کشش سطحی با افزایش دما به دلیل افزایش میانگین انرژی جنبشی مولکول ها و سهولت حرکت مولکولی



استفاده از DESs در استخراج

- الزام حفاظت از محیط زیست در زمان استخراج
- تکنیک‌های استخراج نوآورانه با استفاده از حلال‌های سازگار با محیط زیست از جمله DESs
- نقش رو به رشد DESها را در استخراج کارآمد و پایدار ترکیبات زیست فعال و ماکرومولکول‌های متنوع از ماتریس‌های طبیعی
- همسو با اصول اقتصاد چرخشی هدف ارزش‌گذاری ضایعات کشاورزی و صنایع غذایی
- افزایش بازده و کارایی نسبت به حلال‌های سنتی



استفاده از DESs در استخراج

- توانایی DESهای مختلف در استخراج مواد مختلف از جمله ترکیبات فنلی، ترکیبات آنتی اکسیدانی، لیپیدها، طعم دهنده ها، سلولز، لیگنین و غیره
- ویژگی هایی از جمله ویسکوزیته، رسانایی یونی، نسبت ماده منبع به DES، دما و مدت زمان به عنوان پارامترهای کلیدی مؤثر بر استخراج هستند
- امکان استخراج سازگار با محیط زیست، انتخابی و راحت محصولات واکنش با حلال های یوتکتیک عمیق





نمونه‌هایی از استخراج انجام شده با حلال‌های یوتکتیک عمیق

DESs

گلوکز-گلیسرین

تری اتیلن گلیکول/کولین کلراید

آب/اوره/استات سدیم

لاکتیک اسید/کولین کلراید

آنتی اکسیدان

ترکیبات فنلی

پکتین

سلولز



ذغال اخته

سیب زمینی

پوست خربزه

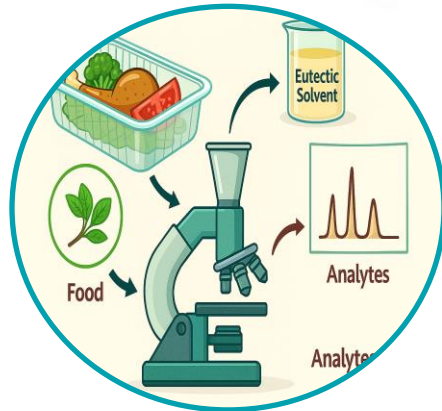
باگاس نیشکر

(Sik., et al 2024)

(Suo., et al.,2022)

(Rico., et al.,2022)

(Firouzi., et al.,2022)



استفاده از DESs در استخراج

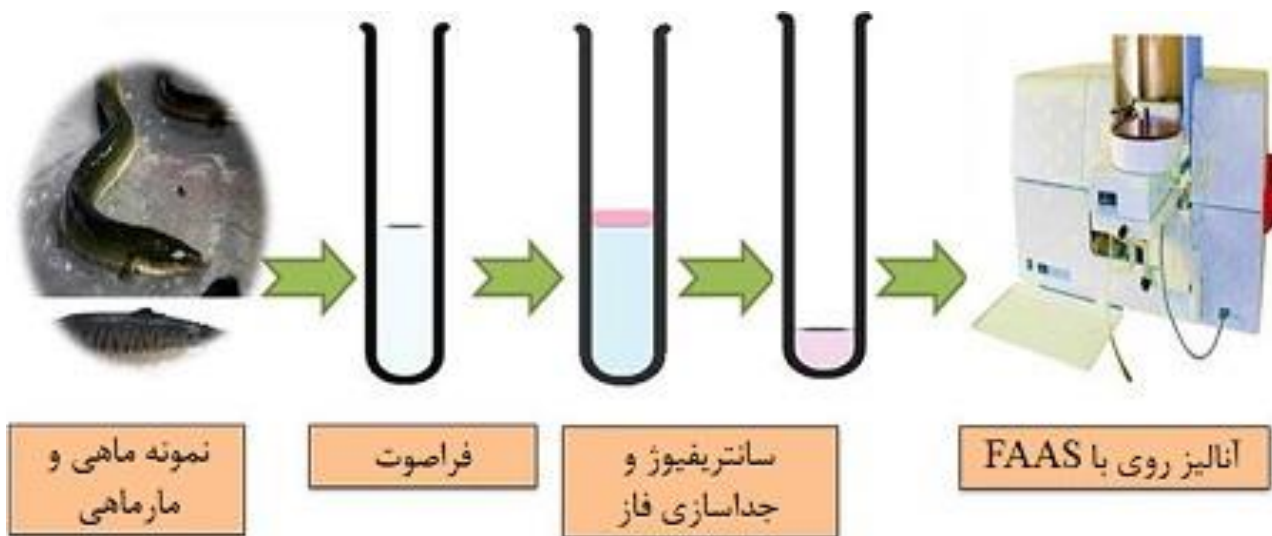
آنالیز مواد غذایی

- استخراج فلزات سنگین و سموم در بافت محصولات غذایی و کشاورزی
- تجزیه و تحلیل آفت کش ها
- تعیین آنالیت های نامطبوع
- به طور مثال، DES های آبدوست مختلف متشکل از کولین کلرید، اسیدهای کربوکسیلیک، اوره و پلی آل ها برای استخراج مواردی مثل باریم، آهن، کلسیم، روی، منگنز، منیزیم، قلع، سرب و غیره از نمونه هایی مثل برگ کاهو
- خواص ویژه آن ها می تواند گزینش پذیری جداسازی را بهبود بخشد و زمان جداسازی را کوتاه کند.
- از نظر تأثیر زیست محیطی، مزایای DES بر پایه زیست تخریب پذیری، قابلیت بازیافت و پایداری است.
- همچنین به دلیل عدم فراریت آنها، DES های آبدوست و آبگریز می توانند در HPLC و طیف سنجی UV-Vis برای آنالیز سریع پیاده سازی شوند

استفاده از DESs در استخراج

آنالیز مواد غذایی

- استخراج عنصر روی و اندازه گیری میزان آن در ماهی
- حلال یوتکتیک عمیق مورد استفاده آن‌ها متشکل از کولین کلراید و فنل با نسبت مولی ۱:۲ بوده و از ۸- هیدروکسی کینولین به عنوان عامل شلاته کننده یون روی استفاده کردند
- راندمان بالا میزان روی را در حد ppb





بحث و نتیجه گیری



- دوستدار محیط زیست (حلال سبز)
- سمیت کمتر از حلال های آلی
- فرآیندهای صنعتی ایمن تر و پایدارتر
- طیف گسترده ای از کاربردها در صنایع غذایی
- استخراج ترکیبات زیست فعال و بیوپلیمرها از منابع گیاهی از جمله پلی فنل ها، فلاونوئیدها، رنگدانه ها، اسیدهای چرب ضروری، بیوپلیمرها و سایر ترکیبات زیست فعال
- محیط های مناسب برای تعیین مقدار فلزات سنگین، باقیمانده آفت کش ها و سایر آلاینده ها در نمونه های غذایی
- جایگزین مناسبی برای حلال های آلی مرسوم



گزیده‌ای از منابع

1. Castro-Muñoz, R., et al., *Deep eutectic solvents for the food industry: extraction, processing, analysis, and packaging applications—a review*. CRFSN, 2024. **64**(30): p. 10970-10986.
2. El Achkar, T., H. Greige-Gerges, and S. Fourmentin, *Basics and properties of deep eutectic solvents: a review*. Environ. Chem. Lett., 2021. **19**: p. 3397-3408.
3. Firouzi, M., et al., *Green solvent-based extraction of cellulose from hemp bast fibers: From treatment efficacy to characterizations and optimization*. Int. J. Biol. Macromol., 2025. **288** :p. 138689.
4. Melikoglu, M., *Deep eutectic solvents in food science: Pioneering analytical applications and future prospects*. Microchem. J, 2025. **216**: p. 114799.
5. Rico, X., B. Gullón, and R. Yáñez, *A comparative assessment on the recovery of pectin and phenolic fractions from aqueous and DES extracts obtained from melon peels*. Food. Bioprocess. Technol, 2022. **46**(10): p. 1-39.
6. Sik, B., et al , *.Using natural deep eutectic solvents for the extraction of antioxidant compounds from cornelian cherry (Cornus mas L.) fruits*. Green Anal. Chem, 2024. **11**: p. 100154.
7. Suo, H.Z., et al., *Deep eutectic solvent-based ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from different potato genotypes: comparison of free and bound phenolic profiles and antioxidant activity*. Food.Chem, 2022. **388**: p. 133058.

با تشکر از
توجه شما