

# Çay Tohum Yağının Süperkritik Akışkanla Ekstraksiyonu ve Solvent Ekstraksiyonuyla Karşılaştırılması

Ahmad Rajaei, Mohsen Barzegar ve Yaddollah Yamini  
Eur Food Res Technol (2005) 220:401–405  
DOI 10.1007/s00217-004-1061-8

## Özet

Çay tohum yağının süperkritik akışkanla ekstraksiyonu (SFE), yağ kompozisyonu ve verimi üzerine; basınç, sıcaklık, ekstraksiyon zamanı (dinamik) ve modifiyer (etanol) gibi farklı parametrelerin etkilerini araştırmak için yapılmıştır.

Sonuçlar laboratuvar koşullarında DGF standart metodu B – 15, ultrasonik ekstraksiyon ve soksilet ekstraksiyonu yoluyla elde edilenlerle ayrıca karşılaştırılmıştır. SFE kullanılarak elde edilen çay tohum yağının verimi diğer metotlardan daha yüksekti. SFE'den elde edilen sonuçlar, ekstraksiyon verimi üzerine basınç ve modifiyer'in önemli etkiye sahip olduğunu göstermiştir. Modifiyer olmadan SFE yoluyla ekstrakte edilen yağ diğer koşullarda elde edilen yağdan daha saftı. Her bir ekstraktın yağ asidi kompozisyonu gaz kromatografisi yoluyla belirlenmiştir. Yağ örneklerinde ; palmitik (C 16:0) , stearik (C 18:0), oleik (C 18:1) , linoleik (C 18:2) ve gadoleik (C 20:1) yağ asitleri belirlenmiştir. **Yüksek doymamış yağ asitleri (UFA) ile birlikte düşük doygunlukta ki yağ asitlerini de içeren çay tohum yağı yenilebilir olup, oldukça sağlıklıdır.**

**Kaynak:** Ahmad Rajaei, Mohsen Barzegar ve Yaddollah Yamini. [Supercritical fluid extraction of tea seed oil and its comparison with solvent extraction](#). Eur Food Res Technol (2005) 220:401–405. DOI 10.1007/s00217-004-1061-8. Department of Food Science and Technology, Tarbiat Modarres University, P.O. Box: 14115–336 Tehran, IRAN.

Kamil Engin İSLAMOĞLU,  
Ziraat Mühendisi,  
[E-Mail](#)