



## Investigating the Effect of Solvent Type on Chlorophyll and Carotenoid Extraction from Dry and Wet Microalgae

L. Nedaei<sup>1</sup>, H. Shokrkar<sup>2\*</sup>

1- Ph. D. Student of Chemical Engineering, Sahand University of Technology

2- Associate Professor of Chemical Engineering, Sahand University of Technology

Email: h\_shokrkar@sut.ac.ir

### Abstract

*Chlorophyll and carotenoids can be extracted from microalgae using different solvents. In this study, for the first time, the extraction yield of pigments from mixed microalgae was compared in wet and dry conditions. The extraction yield of chlorophyll a, b and carotenoid using acetone solvent (without stirring) from wet algae equal 21.83%, 78.12%, and 66.01% respectively and from dry algae equals 61.34%, 57.19%, and 53.27%, respectively. Then, to select the suitable solvent, acetone, ethanol, methanol, dimethyl ether, and tween (20% and 85%) as non-ionic surfactants were used. Due to the difficult storage conditions of wet algae, dry algae was used in these experiments. The results show that the highest extraction yield of chlorophyll a, b, and carotenoid using tween (85%) without stirring on the tenth day is 91.70%, 87.12%, and 79.9% respectively. Also, the extraction yield with methanol solvent after 10 hours was 82.70%, 65.12%, and 62.90%. To reduce the extraction time using tween (85%), stirring was used. According to the results, the use of stirring increases the extraction rate of pigments, so that the extraction yield reached 98% within 50 min.*

Received: 9 November 2022

Accepted: 19 March 2023

Page Number: 56-65

### Keywords:

Mixed Microalgae,  
Solvent,  
Extraction,  
Chlorophyll,  
Carotenoid

---

### Please Cite this Article Using:

Nedaei, L., & Shekarkar, H. (2024). Investigating the Effect of Solvent Type on Chlorophyll and Carotenoid Extraction from Dry and Wet Microalgae. *Iranian Chemical Engineering Journal*, 23(132), 55-65, [In Persian].



## بررسی تأثیر نوع حلال بر استخراج کلروفیل و کاروتنوئید از ریزجلبک خشک و مرطوب

لیلا ندایی<sup>۱</sup>، هانیه شکرکار<sup>۲\*</sup>

۱- دانشجوی دکتری مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند

۲- دانشیار مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند

پیام نگار: h\_shokrkar@sut.ac.ir

### چکیده

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۸/۱۸

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۱۲/۲۸

شماره صفحات: ۵۶ تا ۶۵

### کلیدواژه‌ها:

ریزجلبک مختلط،  
حلال،  
استخراج،  
کلروفیل،  
کاروتنوئید

کلروفیل و کاروتنوئیدها را می‌توان با استفاده از حلال‌های مختلف از ریزجلبک‌ها استخراج کرد. در این تحقیق برای نخستین بار، بازده استخراج این رنگدانه‌ها از ریزجلبک مختلط در شرایط مرطوب و خشک بررسی و مقایسه شد. بازده استخراج کلروفیل *a* و *b* و کاروتنوئید با استفاده از حلال استون (بدون همزدگی) از جلبک مرطوب به ترتیب برابر با  $81/۳۴\%$ ،  $87/۱۹\%$  و  $5۲/۲۷\%$  است. برای انتخاب حلال مناسب در استخراج رنگدانه‌ها از استون، اتانول، متانول، دی‌میتیل‌اتر و سورفتانت‌های غیریونی تؤین (۲۰٪ و ۱۵٪) استفاده شد. به دلیل شرایط سخت نگهداری جلبک مرطوب، از جلبک خشک در این آزمایش‌ها استفاده شد. نتایج نشان می‌دهد که بالاترین بازده استخراج کلروفیل *a* و *b* و کاروتنوئید با استفاده از تؤین ۱۵٪ در شرایط بدون همزدگی در روز دهم به ترتیب برابر با  $87/۱۲\%$ ،  $91/۷\%$  و  $89/۹۰\%$  است. نیز، بازده استخراج با استفاده از حلال متانول بعد از گذشت ۱۰ ساعت برابر  $85/۱۲\%$ ،  $82/۷۰\%$  و  $65/۱۲\%$  به دست آمد. برای کاهش مدت زمان استخراج با استفاده از تؤین ۱۵٪، از همزدگی استفاده شد. براساس نتایج، استفاده از همزدگی، باعث افزایش سرعت استخراج رنگدانه‌ها می‌شود. به طوری که در مدت ۵۰ دقیقه، بازده استخراج به ۹۸٪ رسید.

\* تبریز، دانشگاه صنعتی سهند، دانشکده مهندسی شیمی

استناد به مقاله:

ندایی، لیلا، و شکرکار، هانیه. (۱۴۰۳). بررسی تأثیر نوع حلال بر استخراج کلروفیل و کاروتنوئید از ریزجلبک خشک و مرطوب، نشریه مهندسی شیمی ایران، ۶۵-۶۵ (۱۳۲)، ۵۶-۶۵.

## ۱. مقدمه

مایکروویو، اولتراسوند، همگن‌سازی، آسیاب) بازده فرایند استخراج را افزایش می‌دهد [۹، ۱۰]. در این پژوهش بعد از عملیات کشت و برداشت ریزجلبک، فرایند استخراج کلروفیل a، b و کاروتینید از ریزجلبک مختلف با استفاده از حلال‌های مختلف انجام شد. با توجه به نتایج تعدادی از تحقیقات در رابطه با تولید و استخراج کلروفیل و کاروتینید از کشت خالص جلبک، در این تحقیق از کشت‌های مختلف جلبک استفاده شده است. استفاده از کشت خالص منجر به هزینه‌های استریلیزاسیون نگهداری و فرایند کشت و سبب بالارفتن هزینه‌های سرمایه‌گذاری و عملیاتی می‌شود؛ لذا استفاده از کشت مختلف، به طور قابل توجهی باعث کاهش هزینه‌های تولید می‌شود [۱۱، ۱۲]. همچنین با استفاده از کشت‌های مختلف، از آن جایی که نیازی به ضدغوفونی کردن محیط کشت نیست، کنترل و عملیات فرایند آسان‌تر و باعث توجیه‌پذیری اقتصادی فرایند خواهد شد. طبق پژوهشی [۴] که برای تولید رنگدانه از جلبک انجام گرفت، هزینه استفاده از کشت جلبک مختلف، تقریباً نصف هزینه تمام شده برای کشت خالص جلبک است. بنابراین، هدف از این مطالعه مقایسه جلبک خشک و مرطوب، مقایسه حلال‌های مختلف (استون، اتانول، متانول، دی‌میتل اتر و سورفتانت غیریونی توئین٪ ۸۵ و٪ ۲۰) در شرایط بدون عمل همزدگی در استخراج رنگدانه از محیط کشت مختلف است. همچنین برای اولین بار بررسی استخراج رنگدانه از محیط کشت مختلف جلبک به کمک سورفتانت غیریونی توئین٪ ۸۵ مطالعه می‌شود.

## ۲. مواد و روش‌ها

### ۲-۱ کشت ریزجلبک

گونه‌های مختلف و بومی ریزجلبک از آب استخراج ائل گولی واقع در استان آذربایجان شرقی، شهرستان تبریز جمع‌آوری شد. سپس عملیات کشت ریزجلبک ابتدا در اrlen ۵۰۰ میلی‌لیتری همراه با عمل همزدگی انجام شد. بعد از رشد ریزجلبک‌ها در اrlen ۵۰۰ میلی‌لیتری، از این محیط، برای کشت اصلی ریزجلبک در فتوپوراکتور صفحه‌ای تخت (با حجم کل ۱۲ لیتر و حجم کاری ۱۰ لیتر) استفاده شد. نوردهی با لامپ‌های فلورسنت با شدت نور ۲۶۰  $\mu\text{mol m}^{-2}\text{s}^{-1}$  انجام و برای اندازه‌گیری و ثبت شدت نور از نورسنج استفاده شد. شرایط عملیاتی فتوپوراکتور در دمای محیط،

ریزجلبک‌ها موجودات تکسلولی، میکروسکوپی هستند که توانایی تولید بیومولکول‌های با ارزش متنوع (مانند رنگدانه‌ها، اسیدهای چرب، استرول‌ها، ترکیبات فنلی، ترپن‌ها، آنزیم‌ها، پلی‌ساقاریدها، آلکالوئیدها و سوموم) را دارند [۱]. در حال حاضر، محصولات طبیعی مبتنی بر ریزجلبک‌ها موضوع مورد علاقه در صنایع دارویی، غذایی و زیست‌فناوری است [۲]. کلروفیل‌ها یکی از ترکیبات زیست‌فعال مهمی هستند که به‌وسیله ریزجلبک‌ها به‌مقدار زیاد تولید می‌شوند. کلروفیل‌های a، b در ریزجلبک‌های سبز به‌فور یافت می‌شوند [۳]. آن‌ها به‌عنوان یک عامل رنگ‌آمیزی طبیعی مواد غذایی استفاده می‌شوند و دارای خواص آنتی‌اکسیدانی، ترمیم‌کننده زخم و همچنین ضد جهش‌زایی هستند [۴]. کاروتینیدها همچنین یک ترکیب فعال زیستی با ارزش بالا هستند که می‌توانند از گونه‌های ریزجلبک نیز استخراج شوند [۵]. در چند دهه اخیر، تحقیقات گسترده‌ای درخصوص امکان تولید کلروفیل و کاروتینید از جلبک‌ها شروع شده است که این امر به‌دلیل بازده بالای فتوسنتر، سرعت رشد بالا، امکان کشت در تمام طول سال و فرایندهای پایین‌دستی آسان است [۶]. به‌طور وسیعی بررسی شده است که برخی از ریزجلبک‌ها در محدودیت‌های مختلف مانند نور، نمک و نیتروژن توانایی رشد و تولید مقادیر بالایی از رنگدانه‌ها را دارند [۷].

کلروفیل‌ها را می‌توان از ریزجلبک‌ها با استفاده از حلال‌های معمولی (مانند متانول، اتانول، استون و دی‌متیل‌اتر) یا با کمک روش مایعات فوق بحرانی پیشرفت (استفاده از  $\text{CO}_2$  به‌عنوان حلال) استخراج کرد [۶]. امروزه استفاده از مایعات یونی نیز برای استخراج رنگدانه از ریزجلبک‌ها گزارش شده است [۷]. استخراج با حلal معمولی به قابلیت نفوذ حلال به غشای سلولی برای حل‌کردن لیپیدها و همچنین لیپوپروتئین غشاها کلروفیل‌است بستگی دارد [۴]. طبق مطالعات متانول یک حلal برتر است [۲]. با این حال، استخراج با متانول منجر به یک محلول بسیار ناپایدار می‌شود [۳]. براساس تحقیقات، فرمالدهید نسبت به متانول٪ ۹۰، اتانول٪ ۱۰۰، استون٪ ۹۰ برای استخراج کلروفیل حلال برتری است [۸]. با این حال، فرمالدهید به‌دلیل ماهیت سمی آن برای استخراج کلروفیل‌ها غذایی ارجحیت ندارد [۱]. پیش‌تیمارهای اضافی (به‌عنوان مثال،

آزمایش‌ها در شرایط بدون همزدگی، pH برابر ۷ و دمای محیط انجام می‌شوند. بازده استخراج کاروتینوئید و کلروفیل در زمان‌های ۳۰، ۶۰، ۹۰ min و ۷۵ pH برابر ۷ باشد. تمام آزمایش‌های این تحقیق، دو مرتبه تکرار شده است.

**۴-۲ بررسی استخراج کاروتینوئید و کلروفیل‌ها از جلبک خشک با استفاده از حلال‌های مختلف آلی و بدون همزدگی**

استخراج رنگدانه‌ها از جلبک مخلوط، در بازه‌های زمانی مختلف و با استفاده از حلال‌های موردنظر قرار گرفته است. استخراج به روش حلال موجب کاهش هزینه از نظر زیرساخت‌ها و فرایندهای عملیاتی می‌شود. با توجه به مطالعات انجام‌گرفته، حلال‌های اتانول و متانول ۹۰-۱۰۰٪ (حجمی/حجمی) بیشتر استفاده شده‌اند [۱۰-۱۲]. بنابراین در این تحقیق، برای استخراج کاروتینوئید و کلروفیل a، b از حلال‌های متانول ۹۵٪، اتانول ۹۹٪، استون ۸۰٪، دی‌متیل اتر استفاده شد. همچنان، آزمایش‌ها در شرایط بدون همزدگی، pH برابر ۷، دمای محیط و در بازه زمانی ۲ روز انجام شده است. برای بررسی استخراج رنگدانه به روش‌های شیمیایی، از سورفتانت‌های غیر یونی ۲۰٪ و ۸۵٪ در مدت زمان ۱۰ روز در شرایط بدون همزدگی، pH برابر ۷ و دمای محیط استفاده شده است.

### ۵-۲ بررسی استخراج کاروتینوئید و کلروفیل از جلبک خشک همراه با همزدگی

برای دست‌یابی به بازده بالا، میزان استخراج کاروتینوئید و کلروفیل a با استفاده از سورفتانت غیر یونی توئین ۸۵٪ و همراه همزدگی ۳۰۰ rpm pH برابر ۷ بررسی شد.

### ۳. بحث و نتایج

#### ۱-۳ انتخاب جلبک مرطوب یا خشک برای استخراج کاروتینوئید و کلروفیل

نتایج استخراج کاروتینوئید و کلروفیل برای هر دو نوع جلبک (مرطوب و خشک) در شرایط عملیاتی دمای محیط، بدون همزدگی و pH برابر ۷ در نمودارهای شکل (۱) ارائه شده است.

pH برابر ۷ با دبی برابر ۸ لیتر بر دقیقه هواهدی شد. محیط کشت ریزجلبک در ارن و فتوبیوراکتور، شامل سدیم نیترات، بیکربنات سدیم، پتاسیم فسفات، سدیم کلرید، پتاسیم کلرید و منیزیم سولفات به ترتیب با غلظت‌های گرم بر لیتر به ترتیب با غلظت‌های ۰/۸، ۰/۲۵، ۰/۱، ۰/۱، ۰/۱ g/L است.

### ۲-۲ آنالیز کاروتینوئید و کلروفیل‌ها

در تحقیق حاضر میزان کل رنگدانه‌ها با روش اسپکتروفوتومتریک اندازه‌گیری شده است. برای اندازه‌گیری محتوای کلروفیل a، b ابتدا ۲ mL از نمونه مورد نظر برداشته شد و به مدت ۵ min در ۴۰۰ rpm سانتریفیوژ شد، سپس به نمونه حاصل از سانتریفیوژ پس از دو بار شستشو با آب مقطر و دور ریختن مایع رویی، ۲ میلی‌لیتر حلال استون ۸٪ اضافه شد. در مرحله بعد، محلول حاصل به مدت ۵ min و در ۴۰۰ rpm سانتریفیوژ شد. هنگامی که رسوب حاصل سفید شد، جذب مایع رویی در دو طول موج ۶۴۶ و ۶۶۳ نانومتر اندازه‌گیری شد. چنان‌که رسوب به‌طور کامل سفید نشده باشد، باید حجم حلال را تا زمانی که رسوب کاملاً سفید شود، اضافه کرد. درنهایت محتوی کلروفیل a، b از معادلات زیر حساب شد [۱۲].

$$\text{Chla} = 16.72 A_{663} - 9.16 A_{646} \quad (1)$$

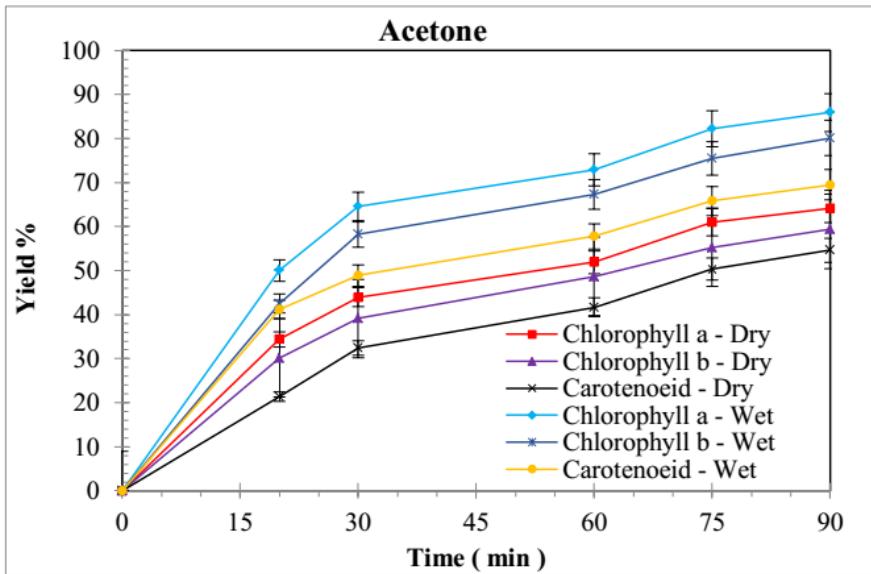
$$\text{Chlb} = 34.09 A_{646} - 15.28 A_{663} \quad (2)$$

اندازه‌گیری محتوای کاروتینوئیدها نیز همانند مراحل بالا انجام شد، فقط جذب مایع رویی در طول موج ۴۷۰ نانومتر اندازه‌گیری و از معادله زیر استفاده شد [۱۲].

$$\text{Carotenoeid} = (1000 A_{470} - 1.63 \text{ Chla} - 104.9 \text{ Chlb}) / 221 \quad (3)$$

### ۳-۲ بررسی استخراج کاروتینوئید و کلروفیل از جلبک مرطوب و خشک

از حلال استون برای مقایسه بازده استخراج کلروفیل و کاروتینوئید از جلبک مرطوب و خشک استفاده شد. البته لازم به ذکر است که این



شکل ۱. بررسی بازده استخراج کاروتونوئید و کلروفیل a، b از جلبک مرطوب و خشک بهوسیله حلال استون (دمای محیط، بدون همزدگی و pH خنثی).

Figure 1. Comparison of extraction efficiency of chlorophyll a, b and carotenoid from dry and wet algae using solvent acetone (without stirring, ambient temperature and neutral pH).

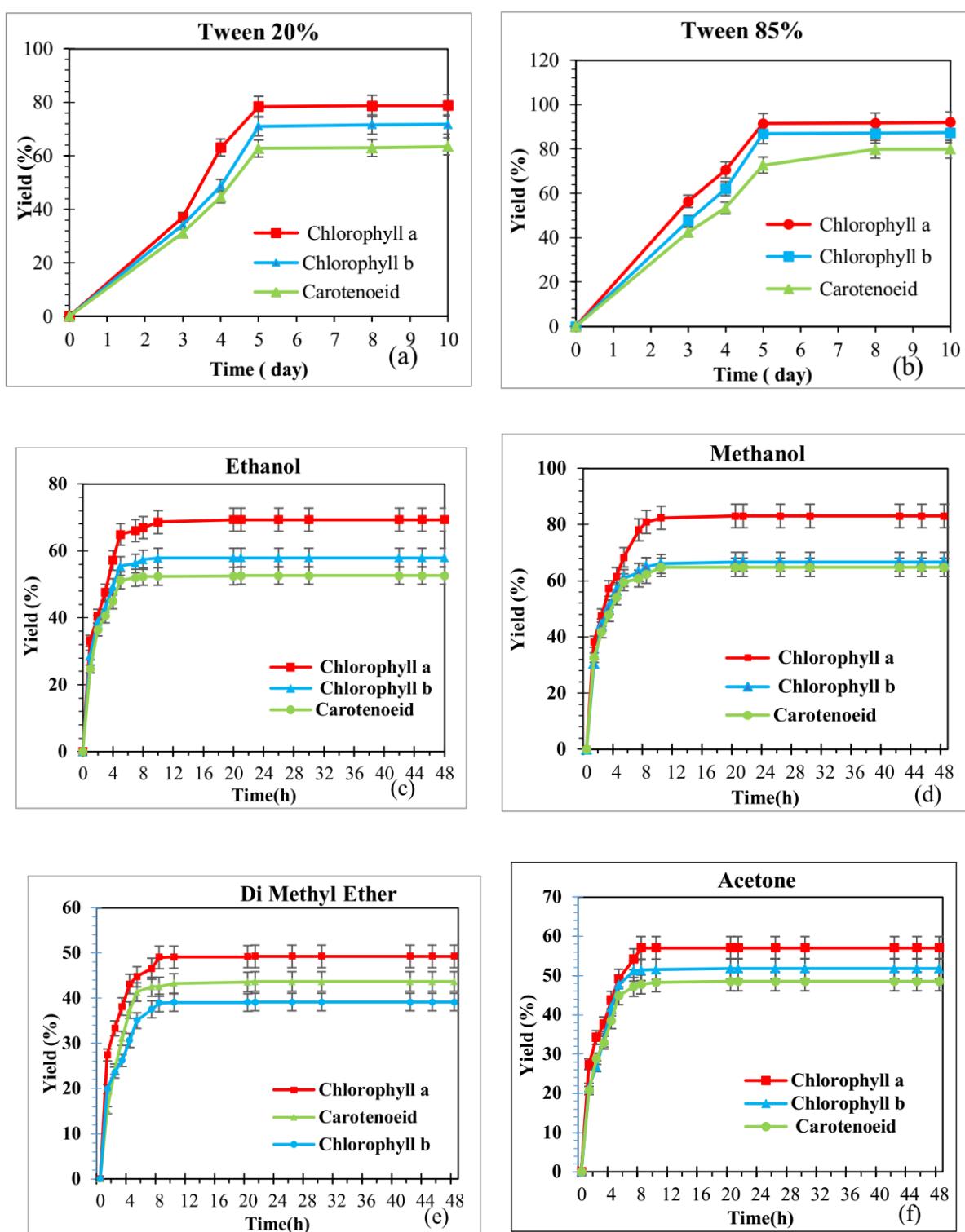
بازده استخراج بالاتری نسبت به جلبک خشک دارد، بلکه جلبک مرطوب می‌تواند باعث کاهش هزینه عملیاتی با حذف مرحله خشک کردن شود؛ اما از کاستی‌های فرایند استخراج رنگدانه از جلبک مرطوب، زمان نگهداری و افزایش هزینه در جابه‌جایی است [۳]. زیرا جلبک‌های مرطوب بعد از گذشت یک هفته در شرایط دمای محیط از بین می‌رود، لذا جلبک مرطوب را باید بلافصله بعد از مرحله کشت و برداشت استفاده یا در دمای زیر ۲۰°C نگهداری کرد [۱۴]. در این تحقیق نیز با توجه به شرایط سخت نگهداری جلبک مرطوب و انجام آزمایش‌های متعدد در مدت زمان‌های طولانی، در ادامه آزمایش‌ها از جلبک خشک برای بررسی میزان استخراج کاروتونوئید و کلروفیل استفاده شده است.

**۳-۲** بررسی استخراج کاروتونوئید و کلروفیل‌ها از جلبک خشک با استفاده از حلال‌های آلی، بدون همزن  
محتویات کاروتونوئید و کلروفیل‌های بدست آمده از جلبک خشک با استفاده از حلال‌های انتخابی در شرایط بدون همزدگی، pH خنثی، دمای محیط و در بازه‌های زمانی مختلف در شکل (۲) نشان داده شده است.

بازده استخراج کاروتونوئید و کلروفیل a، b بهوسیله حلال استون از جلبک خشک در زمان ۹۰ دقیقه به ترتیب ۶۱/۳۴٪، ۵۷/۱۹٪ و ۵۳/۲۷٪ و برای جلبک مرطوب به ترتیب دارای بازده ۸۳/۲۱٪، ۷۸/۱۲٪ و ۶۶/۰۱٪ است. مطالعات اندکی، استخراج کاروتونوئید و کلروفیل را از جلبک مرطوب و خشک مقایسه کرده‌اند. در مطالعه مارتلی و همکاران [۱۳] با روش‌های آون، نور خورشید، انجمادی و پاششی، خشک کردن جلبک /یزوکریسنس گالبانا/ و نیز جلبک مرطوب را بررسی کردند. نتایج نشان می‌دهد که عمل خشک کردن جلبک باعث کاهش بازده استخراج کاروتونوئید و کلروفیل a در مقایسه با بازده استخراج جلبک مرطوب می‌شود [۸]. در پژوهش سامبیت و همکاران [۱۰]، مقایسه بازده استخراج کلروفیل‌ها و کاروتونوئیدها از زیست‌توده ریزجلبک مرطوب و خشک شده (کلرالترموفیلا) با استفاده از اتانول بررسی شده است. نتایج نشان می‌دهد که بازده استخراج کلروفیل از زیست‌توده مرطوب ۲/۷ برابر بیشتر از زیست‌توده خشک است. در حالی که بازده استخراج کاروتونوئید ۶/۷ برابر بیشتر بود. البته تحقیقات نشان می‌دهد که، دما منجر به تخریب کاروتونوئید و کلروفیل می‌شود [۱۰]. استفاده از جلبک مرطوب نه تنها

بررسی تأثیر نوع حلال بر استخراج کلروفیل و کاروتینوئید از ریزجلب خشک و ...

نایابی و شکرکار - صص: ۶۵-۶۴



شکل ۲. بررسی محتوای استخراج کاروتینوئید و کلروفیل به وسیله (a) توئین ۲۰٪ (b) توئین ۸۵٪ (c) اتانول (d) متانول (e) دی متیل اتر (f) استون (دمای محیط، بدون عمل همزدگی و pH برابر ۷).

Figure 2. Chlorophyll and carotenoid extraction content by (a) tween20%, (b) tween) 85% , (c) ethanol, (d) methanol, (e) dimethyl ether, (f) acetone (without stirring, at ambient temperature and pH equal to 7).

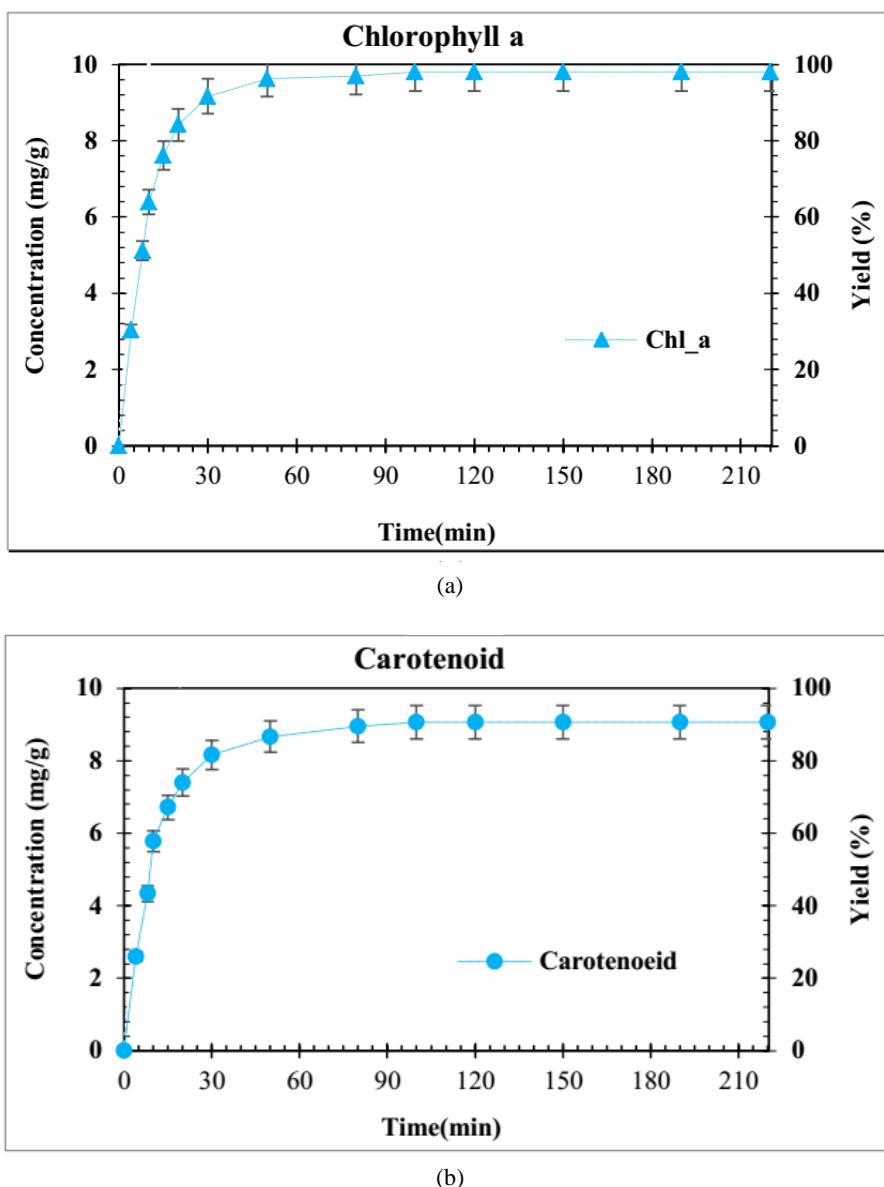
با زده استخراج کلروفیل از جلبک کلرا ولگاریس به کمک حلال‌های مтанول، استون و اتانول نسبت به حلال خالص بیشتر بوده و بالاترین بازده استخراج به ترتیب مربوط به حلال‌های مтанول، اتانول و استون است. نتایج پژوهش جسپرسن و کریستوفرسن [۱۹] نیز نشان داد که حلال اتانول نیز همانند مтанول در استخراج کاروتنوئید و کلروفیل مؤثر و کارامد است. بهدلیل وجود گروه‌های هیدروکسیل در انتهای زنجیره، کاروتنوئیدها تمایل بیشتری برای حل شدن در حلال‌های آلی دارند. همچنین تفاوت در راندمان کاروتنوئید و کلروفیل بهدلیل قطبیت مختلف حلال‌های آلی است. با توجه به نتایج مطالعات سایمون و هلیول [۲۰]، سارتوری و گروبلار [۲۱]، اقبالی و همکارانش [۲۲]، واسموند و شوریز [۲۳] و جفری و همکاران [۲۴] اتانول و مтанول را به عنوان حلال مورد استفاده در استخراج کاروتنوئید و کلروفیل از گونه‌های مختلف جلبک گزارش کردند. با توجه به نتایج این پژوهش، سورفکتانت غیریونی توئین ۸۵٪ از بالاترین بازده برخوردار بود، لذا برای بالابردن سرعت استخراج با سورفکتانت غیریونی توئین ۸۵٪، تأثیر همزن (عمل همزدگی) مطالعه و بررسی شد.

### ۳-۳ بررسی استخراج کاروتنوئید و کلروفیل از جلبک خشک همراه با همزدگی به وسیله سورفکتانت غیریونی توئین ۸۵٪

با توجه به نتایج بخش قبل، سورفکتانت توئین ۸۵٪ از بازده استخراج بالاتری برخوردار بود. در این مرحله در راستای افزایش بازده استخراج با سورفکتانت غیریونی توئین ۸۵٪، میزان استخراج کاروتنوئید و کلروفیل a در pH ۷، سرعت همزدگی ۳۰۰ rpm بررسی شده است. نتایج استخراج کاروتنوئید و کلروفیل a بر حسب زمان در شکل (۳) نشان داده شده است.

همان طور که مشاهده می‌شود، بازده کاروتنوئید و کلروفیل a با گذشت زمان و اعمال همزدگی، افزایش یافت. نتایج حاصل نشان می‌دهد که بالاترین میزان بازده استخراج کاروتنوئید و کلروفیل a با سورفکتانت توئین ۸۵٪ در زمان ۵۰ دقیقه به ترتیب ۹۱/۰۶٪ و ۹۸/۹۷٪ است. از سوی دیگر، با افزایش زمان تا ۲۲۰ دقیقه، بازده کاروتنوئید و کلروفیل a افزایش یافت. با اعمال همزدگی، بازده استخراج حدود ۷ درصد در مقایسه با شرایط

انتخاب حلال مهم‌ترین عامل برای استخراج مؤثر رنگدانه‌ها از زیست‌توده‌هاست. ظرفیت استخراج پذیری حلال به نفوذ پذیری دیواره سلولی ریزجلبک بستگی دارد. با توجه به نتایج، سورفکتانت غیریونی توئین ۸۵٪ (شکل (۲)-b) از بالاترین بازده برخوردار است. هرچند استخراج کاروتنوئید و کلروفیل و اثر توئین بر ریزجلبک کند است، اما بعد از گذشت ۱۰ روز، میزان استخراج کاروتنوئید با توئین ۸۵٪ از ۵۳/۶۰٪ به ۷۹/۹۰٪، کلروفیل a از ۵۶/۳۶٪ به ۹۱/۹۹٪، کلروفیل b از ۴۷/۵۱٪ به ۸۷/۲۹٪ افزایش یافته است. سورفکتانت توئین نه تنها نقش منبع کربن را به خوبی ایفا می‌کند، بلکه موجب تقویت جذب مواد مغذی به توده سلولی می‌شود. به این مفهوم که توئین، نفوذ پذیری به غشای سلولی را افزایش می‌دهد. بعد از توئین ۸۵٪، بالاترین میزان استخراج کاروتنوئید و کلروفیل a، b به ترتیب مربوط به مтанول (شکل (۲-d)، اتانول (شکل (۲-c)، استون (شکل (۲-e) و دی‌متیل اتر (شکل (۲-f)) است. در تمام حلال‌های مورد استفاده، در زمان‌های اولیه میزان استخراج کاروتنوئید و کلروفیل مقادیر کمی مشاهده می‌شود، اما بعد از گذشت ۱۰ بازده بالاتری حاصل شده است. بازده استخراج در حلال‌های انتخابی بعد از گذشت ۱۰ h به حالت پایدار می‌رسد. البته باید در نظر داشت که تماس طولانی‌مدت نمونه جلبک مورد آزمایش با حلال‌ها، باعث کاهش میزان استخراج کاروتنوئید و کلروفیل و تخرب آن خواهد شد. میزان بازده استخراج کلروفیل a و کاروتنوئید مربوط به دی‌متیل اتر ۴۹/۴٪، ۳۹/۲٪ و ۴۴/۵٪، برای استون ۵۷/۴٪، ۵۲/۱٪ و ۴۹/۵٪، برای اتانول ۷۵/۸٪، ۵۸/۴٪ و ۵۲/۷٪ و برای مtanol به ترتیب: ۹۰٪، ۶۵/۶٪ و ۶۷٪ به دست آمد. استفاده از حلال‌ها در pH پایین منجر به تخرب کلروفیل می‌شود. تخرب بهدلیل از دست‌دادن یون‌های منیزیم (Mg) کلروفیل رخ می‌دهد و باعث وجود آمدن فلوفیتین و محصولات آلومریزاسیون که در استخراج کلروفیل تداخل دارد، می‌شود. طبق نتایج پژوهش میس و همکاران [۱۵] مtanol حلال برتر نسبت به اتانول و استون برای استخراج کلروفیل و کاروتنوئید است. علاوه بر این، براساس برخی مطالعات دیگر [۱۷، ۱۶] در جلبک‌های سبز و قهوه‌ای نیز میزان استخراج کاروتنوئید با حلال مtanol بیشتر از حلال‌های استون و اتانول است و این بازده بالا بهدلیل قطبیت بالای حلشونده و حلال است. همچنین نتایج کنگ و همکاران [۱۸] حاکی از این بود که



شکل ۳. بررسی بازده استخراج (a) کلروفیل a (b) کاروتونوئید با توئین ۸۵٪ (pH ۷، ۳۰۰ rpm).

Figure 3. Investigating the extraction yields of (a) chlorophyll a, (b) carotenoid with tween 85% (300 rpm, pH 7).

#### ۴. نتیجه‌گیری

ریزجلبک‌ها، حاوی رنگدانه‌های با ارزشی مانند کلروفیل‌ها و کاروتونوئیدها هستند. در این تحقیق بعد از عملیات برداشت و خشک‌کردن ریزجلبک‌ها، فرایند استخراج رنگدانه‌ها از ریزجلبک مرطوب و خشک بررسی شد. بازده استخراج کلروفیل a، b و کاروتونوئید با حلال متانول، از جلبک خشک به ترتیب برابر ۶۱/۳۴٪، ۵۷/۱۹٪ و ۵۳/۲۷٪ و از جلبک مرطوب برابر ۸۳/۲۱٪، ۷۸/۱۲٪ و ۶۶/۰٪ است. نتایج نشان می‌دهد که زیست‌توده ریزجلبکی مرطوب

بدون همzedگی افزایش یافت. همچنین، مدت زمان کوتاه‌تری برای استخراج نیاز بود. بنابراین، همzedگی موجب افزایش حلایت، کاهش محسوس زمان استخراج و افزایش بازده استخراج می‌شود. همان‌طور که قبلاً ذکر شد، در این پژوهش برای اولین بار از سورفکتانت غیریونی توئین ۸۵٪ برای استخراج کاروتونوئید و کلروفیل از ریزجلبک مخلوط استفاده شده است؛ لذا سورفکتانت توئین ۸۵٪ را می‌توان به عنوان یک ماده جدید، برای استخراج کاروتونوئید و کلروفیل از ریزجلبک‌ها معرفی کرد.

## بررسی تأثیر نوع حلال بر استخراج کلروفیل و کاروتینوئید از ریزجلک خشک و ...

- [9] Pyle, D. J., Garcia, R. A., & Wen, Z. (2008). Producing docosahexaenoic acid (DHA)-rich algae from biodiesel-derived crude glycerol: effects of impurities on DHA production and algal biomass composition. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(11), 3933-3939.
- [10] Sarkar, S., Manna, M. S., Bhowmick, T. K., & Gayen, K. (2020). Extraction of chlorophylls and carotenoids from dry and wet biomass of isolated Chlorella Thermophila: Optimization of process parameters and modelling by artificial neural network. *Process Biochemistry*, 96, 58-72.
- [11] Razi, N., Shamsae Mehrgan, M., & Hosseini Shekarabi, S. P. (2020). A comparative study of different drying methods on some proximate composition and pigments of marine microalgae Isochrysis galbana. *Aquaculture Sciences*, 7(2), 12-20.
- [12] Hartmut, K., & Alan, R. W. (1983). Determinations of total carotenoids and chlorophylls b of leaf extracts in different solvents. *Analysis*, 4, 142-196.
- [13] Krishnan, R. Y., & Rajan, K. S. (2016). Microwave assisted extraction of flavonoids from Terminalia bellerica: Study of kinetics and thermodynamics. *Separation and Purification Technology*, 157, 169-178.
- [14] Bernaerts, T. M., Verstreken, H., Dejonghe, C., Gheysen, L., Fouquet, I., Grauwet, T., & Van Loey, A. M. (2020). Cell disruption of *Nannochloropsis* sp. improves in vitro bioaccessibility of carotenoids and ω3-LC-PUFA. *Journal of Functional Foods*, 65, 103770.
- [15] Zhang, T. Y., Hu, H. Y., Wu, Y. H., Zhuang, L. L., Xu, X. Q., Wang, X. X., & Dao, G. H. (2016). Promising solutions to solve the bottlenecks in the large-scale cultivation of microalgae for biomass/bioenergy production. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 60, 1602-1614.
- [16] Natarajan, R., Ang, W. M. R., Chen, X., Voigtmann, M., & Lau, R. (2014). Lipid releasing characteristics of microalgae species through continuous ultrasonication. *Bioresource technology*, 158, 7-11.
- [17] Zou, T. B., Jia, Q., Li, H. W., Wang, C. X., & Wu, H. F. (2013). Response surface methodology for ultrasound-assisted extraction of astaxanthin from *Haematococcus pluvialis*. *Marine drugs*, 11(5), 1644-1655.
- [18] Kong, W., Liu, N., Zhang, J., Yang, Q., Hua, S., Song, H., & Xia, C. (2014). Optimization of ultrasound-assisted extraction parameters of chlorophyll from *Chlorella vulgaris* residue after lipid separation using response surface methodology. *Journal of food science and technology*, 51, 2006-2013.
- برای استخراج رنگدانه‌ها مناسب‌تر است؛ اما به دلیل شرایط سخت نگهداری جلبک مروطوب، در این تحقیق از جلبک خشک در بررسی استخراج رنگدانه‌ها استفاده شد. هم‌چنین، بالاترین بازده استخراج کلروفیل a، b و کاروتینوئید از جلبک خشک مربوط به تؤین ۸۵٪ به ترتیب برابر با ۷۰٪/۹۱٪، ۷۹٪/۹۰٪ و ۸۷٪/۹۲٪ است. در ادامه بازده استخراج رنگدانه‌ها از ریزجلک، با سورفتانت غیریونی تؤین ۸۵٪ با اعمال همزدگی بررسی شد. نتایج نشان می‌دهد که همزدگی، به طور چشم‌گیری عملکرد استخراج را تسهیل می‌کند. بنابراین، رنگدانه‌ها در مدت زمان کمتری استخراج می‌شوند، لذا می‌توان عمل همزدگی را به عنوان یکی از شرایط عملیاتی مهم در راستای استخراج رنگدانه برای صرفه‌جویی در زمان و هزینه مطرح کرد.

### مراجع

- [1] Ruiz-Domínguez, M. C., Vaquero, I., Obregón, V., de la Morena, B., Vilchez, C., & Vega, J. M. (2015). Lipid accumulation and antioxidant activity in the eukaryotic acidophilic microalga *Coccomyxa* sp. (strain onubensis) under nutrient starvation. *Journal of applied phycology*, 27, 1099-1108.
- [2] Marker, A. F. H. (1972). The use of acetone and methanol in the estimation of chlorophyll in the presence of phaeophytin. *Freshwater Biology*, 2(4), 361-385.
- [3] Nedaei, L., & Shokrkar, H. (2022). A Review on the Extraction of Chlorophyll and Carotenoids from Microalgae. *Iranian Chemical Engineering Journal*, 21(123), 45-58, [In Persian].
- [4] Jajic, I., Sarna, T., & Strzalka, K. (2015). Senescence, stress, and reactive oxygen species. *Plants*, 4(3), 393-411.
- [5] Mehta, P., Singh, D., Saxena, R., Rani, R., Gupta, R. P., Puri, S. K., & Mathur, A. S. (2018). High-value coproducts from algae—An innovative way to deal with advance algal industry. *Waste to wealth*, 343-363.
- [6] Shokrkar, H., & Keighobadi, A. (2021). Investigation of the Hydrodynamic Condition Effects and Mass Transfer Rate on Enzymatic Hydrolysis of Mixed Microalgae.
- [7] Shokrkar, H., & Nedaei, L. (2023). Chlorophyll and carotenoid extraction from mixed microalgae; experimental and kinetic study. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1-13.
- [8] Keshav, A. (2010). Thermal degradation of coriander leaves: kinetic modelling. *International Journal of Chemical Sciences*, 8(5), 321-323.

- [19] Jespersen, A. (1987). Measurements of chlorophyll a from phytoplankton using ethanol as extraction solvent. *Arch. Hydrobiol.*, 109, 445-454.
- [20] Simon, D., & Helliwell, S. (1998). Extraction and quantification of chlorophyll a from freshwater green algae. *Water research*, 32(7), 2220-2223.
- [21] Sartory, D. P. (1985). The determination of algal chlorophyllous pigments by high performance liquid chromatography and spectrophotometry. *Water Research*, 19(5), 605-610.
- [22] Babadi, F. E., Boonnoun, P., Nootong, K., Powtongsook, S., Goto, M., & Shotipruk, A. (2020). Identification of carotenoids and chlorophylls from green algae *Chlorococcum humicola* and extraction by liquefied dimethyl ether. *Food and bioproducts processing*, 123, 296-303.
- [23] Wasmund, N., Topp, I., & Schories, D. (2006). Optimising the storage and extraction of chlorophyll samples. *Oceanologia*, 48(1).
- [24] Abaychi, J. K., & Riley, J. P. (1979). The determination of phytoplankton pigments by high-performance liquid chromatography. *Analytica Chimica Acta*, 107, 1-11.