

# **Valorificarea extractelor vegetale din materii prime autohtone pentru obținerea de produse cu caracter antioxidant**

**Drd. Ing. Ana-Maria DRĂGHICI-POPA**

**Conducător de Doctorat: Prof. Dr. Ing. Raluca STAN**

## **Rezumat**

Polifenolii ocupă un loc din ce în ce mai important în știință datorită utilizării în produse farmaceutice și alimentare. Acești compuși prezintă numeroase proprietăți benefice pentru sănătatea umană, precum proprietăți: antiinflamatoare, antimicrobiane, antioxidante și cardio-protectoare. Majoritatea beneficiilor acestor compuși sunt datorate efectului antioxidant.

Principala metodă de obținere a polifenolilor este extracția din surse vegetale. Astfel, teza abordează provocările extracției eficiente a polifenolilor din materii vegetale mai puțin valorificate: porumbe, tescovină de struguri și semințe de in.

Prin urmare, obiectivul general al studiului experimental din această lucrare a fost de a optimiza metodele de extracție a polifenolilor din trei materii vegetale (porumbe, tescovina de struguri și semințe de in) în vederea obținerii extractelor naturale cu aplicabilitate în industria farmaceutică și alimentară.

În această lucrare, se prezintă modul în care randamentul extracției polifenolilor este influențat de parametrii de extracție. De asemenea, sunt descrise date privind modul în care adăugarea de extract polifenolic în loșionile de corp conduce la creșterea efectului fotoprotector al loșionii. Totodată, sunt expuse date care arată că utilizarea unor metode avansate de extracție crește semnificativ eficiența procesului de extracție comparativ cu metodele convenționale.

În concluzie, această lucrare aduce contribuții semnificative în domeniul extracției polifenolilor, propunând soluții pentru optimizarea proceselor de extracție. Rezultatele obținute în cadrul acestei lucrări vor putea fi aplicate în industrie, contribuind la dezvoltarea unor produse farmaceutice și alimentare.