

عنوان مقاله:

استخراج ترکیبات زیست فعال و ضد میکروبی عصاره اتانولی برهموم به روش خیساندن

محل انتشار:

دهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

مرجان شعبانی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران

محسن مختاریان - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

رضا کاظم پور - گروه زیست شناسی و علوم پایه، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران

خلاصه مقاله:

بره موم شبیه موم و از تولید زنبور عسل است که دارای خواص دارویی و ضد باکتریایی بسیاری می باشد. هدف از این پژوهش مطالعه ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی عصاره اتانولی بره موم و پودر خشک شده عصاره بره موم به روش فریز درایر و پرتودهی با لامپ UV و ارزیابی کارایی فرآیند استخراج بر سه شاخص کیفی، راندمان استخراج، روبش رادیکال آزاد DPPH[°] و میزان ترکیبات فنولیک کل پودر خشک شده بره موم و عصاره اتانولی بره موم می باشد. در این پژوهش فرآیند استخراج ترکیبات موثره (ترکیبات زیست فعال) بره موم خام به روش خیساندن در حلال (اتانول 70%) به مدت 4 روز در دمای 37°C جداسازی شد. نتایج نشان داد که میانگین بازده استخراج و ماده خشک عصاره بدست آمده از بره موم خام به ترتیب حدوداً 0/2 % و 8/12 % است. همانطور که مشاهده می گردد، نوع تیمار (خشک کردن و پرتودهی با لامپ UV) تاثیر معنی دار ($p < 05 / 0$) روی شاخص DPPH عصاره و پودر بره موم داشت. کمترین و بیشترین میزان شاخص DPPH به ترتیب مربوط به پودر بره موم خشک شده به روش انجمادی و عصاره اتانولی بود. نوع تیمار (خشک کردن و پرتودهی با لامپ UV) تاثیر معنی دار ($p < 01 / 0$) روی میزان ترکیبات فنولیک کل عصاره و پودر بره موم داشت. کمترین و بیشترین میزان ترکیبات فنولیک کل، به ترتیب مربوط به عصاره اتانولی و پودر بره موم خشک شده به روش انجمادی بود.

کلمات کلیدی:

بره موم، ترکیبات زیست فعال، ترکیبات فنولیک کل، راندمان استخراج، روبش رادیکال آزاد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1036919>

