

عنوان مقاله:

ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره پوست انار در روغن سویا

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سبیکه جوینی پور - مدرس گروه صنایع غذایی، دانشکده فنی دختران نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای، استان خراسان رضوی، ایران

محمد اسماعیل نصرآبادی - مربی گروه صنایع غذایی، دانشکده فنی دختران نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای، استان خراسان رضوی، ایران

خلاصه مقاله:

برای جلوگیری از اکسایش روغن ها روش های متعددی وجود دارد که یکی از این موارد افزودن آنتی اکسیدان های سنتزی می باشد. اما با توجه به این که آنتی اکسیدان های سنتزی اثرات نامطلوبی همچون اثر جهش زاوی و سرطان زاوی در بدن انسان دارند، لذا تحقیق بر روی منابع آنتی اکسیدان های طبیعی به منظور جایگزین کردن ترکیبات سنتزی ضروری به نظر می رسد. در این پژوهش ابتدا عصاره اتانولی پوست انار به روش فراصوت استخراج گردید. سپس قدرت مهار رادیکال های آزاد عصاره ها در غلظت های 100، 200، 400، 800، 1600 پی پی ام باآزمون DPPH مورد سنجش قرار گرفت نتایج نشان داد که با افزایش غلظت عصاره از 100 تا 1600 پی پی ام خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره افزایش می یابد. در مرحله بعد غلظت 1600 پی پی ام عصاره و 200 پی پی ام BHT به روغن سویا تصفیه شده فاقد آنتی اکسیدان افزوده شد و فعالیت مهارکنندگی رادیکال های آزاد و هم چنین پایداری اکسایشی روغن سویا در دمای 65 درجه سانتی گراد به مدت سه روز از طریق اندازه گیری اندیس تیوبار بیتوریک اسید مورد بررسی قرار گرفت به طوری که در غلظت 1600 پی پی ام خاصیت آنتی اکسیدانی افزایش یافت .

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان های طبیعی، پوست انار قرمز، روغن سویا، پایداری اکسایشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1147145>

