

عنوان مقاله:

سنجش کمی و کیفی فلاونوئید کوئرستین در عصاره ی گیاهی *Rydingia michauxii*

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

امین اله طهماسبی - استادیار، گروه کشاورزی، مجتمع آموزش عالی میناب، دانشگاه هرمزگان، بندرعباس، ایران.

محمدحامد قدوم پاریزی پور - استادیار، گروه گیاهپزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران.

سیدمرتضی حسینی - دانشیار، مرکز تحقیقات طب، قرآن و حدیث، دانشگاه علوم پزشکی بقیه الله (عج)، تهران، ایران.

اکبر کرمی - دانشیار، بخش علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، ایران.

خلاصه مقاله:

ترکیبات فلاونوئیدی موجود در عصاره های گیاهی از جمله ی متابولیت های ثانویه مهمی هستند که به عنوان مصرف کنندگان رادیکال آزاد با فعالیت آنتی اکسیدانی بالا شناخته شده اند . در این مطالعه به منظور سنجش کمی و کیفی فلاونوئید کوئرستین در عصاره ی گیاه *Rydingia michauxii* که به عنوان یک گیاه دارویی در کشور کاربرد فراوانی دارد، از دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) استفاده شد کمی سازی ترکیبات طبق منحنی کالیبراسیون خطی نمونه های استاندارد انجام گرفت. واکاوی کروماتوگرافی نشان دادند که بالاترین مقدار از فلاونوئید کوئرستین در مرحله رویشی گیاه وجود دارند. در این پژوهش، مقدار کوئرستین از 61٪ تا 18/13 میلی گرم بر گرم وزن خشک گیاه متغیر بود. تغییرات در میزان فلاونوئید کوئرستین در طول مراحل مختلف رشدی ممکن است تحت تأثیر سن گیاه و تغییرات فصلی در جهت تولید متابولیت های گیاه قرار گیرد. با توجه به نتایج بدست آمده مبنی بر فراوانی ترکیبات فلاونوئیدی در مرحله رویشی گیاه *Rydingia michauxii*، میتوان از عصاره این گیاه به عنوان یک منبع طبیعی دارای ترکیبات فلاونوئیدی به جای نگهدارنده های شیمیایی برای به تأخیر انداختن پراکسیداسیون چربی در صنایع غذایی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

متابولیت های ثانویه، فعالیت آنتی اکسیدانی، نگهدارنده ی شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156641>

