

عنوان مقاله:

شناسایی ترکیبات شیمیایی اسانس گیاه زنیان *Trachyspermum* از منطقه باغین استان کرمان از طریق GC-MS و تعیین خاصیت آنتی اکسیدانی

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ساناز غلامپورسیوکی - دکتری شیمی مواد غذایی، گروه صنایع غذایی و تبدیلی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

راحله ژبانی - گروه شیمی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران .

خلاصه مقاله:

زنیان گیاهی است خودرو، بابرگ هایی ظریف و بریده، گل های سفیدرنگ و دانه های زردرنگ که برای تهیه اسانس از آن استفاده می شود. گیاه زنیان یکی از گونه های دارویی است که دارای خواص درمانی زیادی از جمله ضدنفخ، ضدتهوع، خلط آور، اسیدی شدن دستگاه گوارش، اختلالات کلیوی، آسم و مشکلات دهان و دندان می باشد. هدف از این پژوهش، شناسایی و تعیین درصد ترکیبات تشکیل دهنده اسانس این گیاه بومی ارزشمند از شهرستان باغین استان کرمان می باشد. در این مطالعه گیاه زنیان از روش تقطیر با آب با استفاده از دستگاه کلونجراسانس گیری انجام شد. جداسازی و شناسایی ترکیبات با استفاده از روش کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاکی از آن است که ترکیبات عمده تشکیل دهنده اسانس شامل *Terpinene*، *Cymene* و *Thymol* که به ترتیب %17.84، %23.70 و %50.55 و کمترین درصد اجزا مربوط به ترکیب *Terpinolene* می باشد. خاصیت آنتی اکسیدانی این گیاه در سه غلظت مختلف نیز نشان داد با افزایش غلظت خاصیت آنتی اکسیدانی افزایش می یابد

کلمات کلیدی:

دارویی طب سنتی، ترکیب شیمیایی، زنیان، GC-MS

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1270826>

