

عنوان مقاله:

اثر روشهای مختلف بسته بندی بر خصوصیات کمی و کیفی گیاه دارویی بادرشبی (*Dracocephalum moldavica* L).

محل انتشار:

مجله تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، دوره 30، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

سیدمحمد ابراهیم زاده موسوی - استاد، گروه علوم باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

سعیده محتشمی - دانشجوی دکتری، گروه فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

سیدمحمد ابراهیم زاده موسوی - استاد، گروه صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

محمدحسین میرجلیلی - استادیار، گروه کشاورزی، پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی، دانشگاه شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق به منظور بررسی اثر بسته بندی های مختلف بر میزان اسانس، فعالیت آنتی اکسیدانی، میزان ترکیب های فنلی، فلاونوئید کل، فلاون و فلاونول، بار میکروبی و رنگ گیاه دارویی بادرشبی (*Dracocephalum moldavica* L)، آزمایشی به صورت طرح کاملا تصادفی شامل ۹ تیمار با سه تکرار انجام شد. تیمارهای بسته بندی شامل: P1: تیمار شاهد (فاقد بسته بندی خاص)، P2: پاکت های پلی اتیلنی با ترکیب گازی هوای معمولی در معرض نور، P3: پاکت های پلی اتیلن- پلی آمید با ترکیب گازی هوای معمولی در معرض نور، P4: پاکت های پلی اتیلن- پلی آمید با ترکیب گازی هوای معمولی در تاریکی، P5: پاکت های پلی اتیلن- پلی آمید با ترکیب گازی ۵% O₂ و ۹۵% N₂ در تاریکی، P6: پاکت های پلی اتیلن- پلی آمید با ترکیب گازی ۵% O₂ و ۹۵% N₂ در معرض نور، P7: پاکت های پلی اتیلن- پلی آمید تحت خلا در معرض نور، P8: پاکت های پلی اتیلن- پلی آمید تحت خلا در تاریکی و P9: نمونه گیاهی خشک شده قبل از بسته بندی بود. بسته های مذکور به مدت ۳ ماه در دمای اتاق نگهداری شدند. نتایج بدست آمده از این تحقیق نشان دهنده تاثیر معنی دار تیمارها بر برخی فاکتورهای اندازه گیری شده بود. بالاترین میزان اسانس (درصد حجمی به وزنی) مربوط به نمونه قبل از بسته بندی و تیمار پاکت های پلی اتیلن- پلی آمید تحت خلا در تاریکی بود (به ترتیب ۷۳٪ و ۷۲٪). کمترین میزان اسانس مربوط به تیمار شاهد (بدون بسته بندی) و تیمارهای P2 و P5 به ترتیب با ۲۸٪، ۳۷٪ و ۳۹٪ بود. از نظر فعالیت آنتی اکسیدانی، تیمارهای قبل از بسته بندی، P1 و P5 دارای بیشترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی بودند در حالی که تیمارهای P2 و P4 دارای کمترین میزان بودند. بیشترین (۸/۱۸۸) و کمترین (۸/۷۲) میزان ترکیب های فنلی به ترتیب در تیمارهای قبل از بسته بندی و P2 بدست آمد. بیشترین (۶/۷۸) میلی گرم کوئرستین بر گرم وزن خشک نمونه) و کمترین (۱/۱۴) میزان ترکیب های فلاونوئیدی به ترتیب در تیمارهای P9 و P7 بدست آمد. از نظر آلودگی قارچی بالاترین میزان (Cfu10³ × ۴) مربوط به نمونه قبل از بسته بندی بود و بقیه تیمارها از این نظر در یک گروه قرار داشتند.

کلمات کلیدی:

بادرشبی (*Dracocephalum moldavica* L)، اسانس، بسته بندی، فعالیت آنتی اکسیدانی، ترکیب های فنلی، بار میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1286304>



