

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های فیتوشیمیایی میوه سه ژنوتیپ از گیاه *L. Ficus carica* شهرستان خوی

## محل انتشار:

مجله اکوفیتوشیمی گیاهان دارویی، دوره 8، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسنده:

سکینه مرادخانی - استادیار گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه پیام نور، مرکز خوی، خوی، ایران

## خلاصه مقاله:

میوه انجیر (*Ficus carica* L.) حاوی مقادیر فراوانی از ترکیبات فنولی، فلاونوئیدی و آنتوسیانین ها می باشد که مهم ترین آنتی اکسیدان های طبیعی هستند. در این پژوهش میوه سه ژنوتیپ انجیر از سه منطقه: قرخ‌باشار، بدل‌آباد و پیرموسی واقع در شهرستان خوی، (آذربایجان غربی) در شهریورماه ۱۳۹۸ برداشت و صفات بیوشیمیایی آنها مورد بررسی قرار گرفت. اندازه گیری ظرفیت آنتی اکسیدانی با روش DPPH، میزان فنل کل، آنتوسیانین کل با استفاده از اسپکتوفتومتری و تعیین مقدار قندهای محلول و پلی-فنل ها با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی مایع (HPLC) انجام شد. میزان عملکرد آنتی اکسیدانی در میوه ها از ۹۳/۳۶ تا ۶۷/۴۵ درصد متغیر بود. بیشترین میزان فنل کل ۵۹/۴۱۸ میلی گرم در صد گرم وزن تر گالیک اسید بود که در ژنوتیپ دوم مشاهده گردید. بیشترین میزان آنتوسیانین ۲۱۹/۱ میلی گرم در صد گرم وزن تر بود که در ژنوتیپ اول مشاهده شد. طبق نتایج حاصل از آنالیز قندهای محلول هر سه قند فروکتوز، ساکارز و گلوکز در هر سه ژنوتیپ مشاهده شد. همچنین در این پژوهش ۹ ترکیب پلی فنلی از میوه ی انجیر استخراج شد که به ترتیب: شامل گالیک اسید، کافئیک اسید، کلروژنیک اسید، روتین، کوماریک، رزماریک اسید، کوئرستین، سینامیک اسید، آپازنین می باشد و ترکیب کلروژنیک اسید با میانگین ۸۸/۳۰ میکروگرم بر گرم به عنوان پلی فنل غالب شناسایی گردید. براساس نتایج حاصل از این پژوهش، ژنوتیپ های مختلف انجیر حاوی آنتی اکسیدان ها و پلی فنل های طبیعی می باشد که در بین آنها ژنوتیپ اول که مربوط به روستای قرخ‌باشار می باشد حاوی سطوح بالاتری از آنتی اکسیدان و پلی فنل ها می باشد که می توان این ژنوتیپ را برای برنامه های اصلاحی آینده پیشنهاد نمود، همچنین می توان از آن در صنایع غذایی و داروسازی استفاده کرد.

## کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، آنتی اکسیدان، آذربایجان غربی، انجیر، پلی فنل، قندهای محلول

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1296609>

