

عنوان مقاله:

ارزیابی میزان فیل، فلاونوئید و آنتی اکسیدن پوست چهار رقم مرکبات تحت تاثیر دمای خشک شدن

محل انتشار:

اولین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زهرا برومند چشمه علی - دانشجو کارشناسی ارشد علوم و مهندسی باغبانی-گرایش گیاهان دارویی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

حسین مرادی - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده علوم زراعی و پژوهشکده فناوری های زیستی گیاهان دارویی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علی پاکدین - استادیار پژوهشکده ژنتیک و زیست فناوری طبرستان

یوسف قاسمی

خلاصه مقاله:

میوه ی مرکبات از نوع سته بوده که فرابرمیوه شامل دو بخش مجزا و بزرگ پوست و گوشت است در این پژوهش سعی بر این بود که تاثیر نوع گونه و میزان دمای خشک شدن پوست را بر خصوصیات فیتوشیمیایی و کیفیت فیزیکی شیمیایی ۴ گونه از مرکبات مورد بررسی قرار گیرد. این پژوهش در سال ۱۳۹۹ در دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری انجام شد. به این منظور ۴ گونه با شرایط یکسان از مرکبات رایج در منطقه از باغی در شهر ساری تهیه شد. پس از اندازه گیری میزان سفتی پوست، قطر پوست، پوست ها برای مراحل بعدی آزمایش در دماهای مشخص شامل دمای محیط (سای خشک)، ۴۵ درجه سانتی گراد و ۷۰ درجه سانتی گراد به آون منتقل شدند. نتایج نشان داد که گریپ فروت و پرتقال ایتالیایی میزان سفتی پوست بیشتری را نسبت به نارنگی تانگور و نارنگی ژاپنی نشان دادند. بیشترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی در گریپ فروت و نمونه شاهد بود ۹۶.۸۴ میلی گرم بر میلی لیتر کمترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی مربوط به نارنگی تانگور بود. در میزان فنل بیشترین میزان فنل مربوط به گریپ فروت در دمای ۷۰ درجه سانتی گراد بود و کمترین میزان فنل در نمونه ی شاهد نارنگی ژاپنی بود. بیشترین میزان فلاونوئید در نمونه ی شاهد نارنگی تانگور و دمای ۷۰ درجه نارنگی تانگور بود.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، مرکبات، ویتامین ث، متابولیت ثانویه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1353793>

