

عنوان مقاله:

تغییرات فصلی برخی از ترکیبات شیمیایی در چهار کلون چای (Camallia sinensis L).

محل انتشار:

مجله فرآیند و کارکرد گیاهی، دوره 7، شماره 23 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

منصور افشار محمدیان - University of Guilan

ساره ابراهیمی نوکنده - University of Guilan

مریم مسیبی - University of Guilan

خلاصه مقاله:

چای یکی از قدیمی ترین نوشیدنی های جهان محسوب می شود و ترکیبات موجود در شاخساره های چای با توجه به شرایط آب و هوا، فصل، نوع ژنتیکی و سن شاخه ها متفاوت هستند. در این تحقیق، شاخساره های چای شامل یک جوانه ی راسی و دو برگ مجاور از کلون های ۱۰۰، ۲۷۸، ۴۵۱ و DN، در سه فصل رویشی بهار، تابستان و پاییز از مرکز تحقیقات چای کشور (لاهیجان) جمع آوری شد. پس از عصاره گیری نمونه ها، میزان تغییرات فصلی، قدرت خنثی کنندگی رادیکال آزاد (DPPH)، ترکیبات کافئین، کلروژنیک اسید، کوئرستین، کاتچین و اپی گالوکاتچین نیز با دستگاه HPLC و پروتئین کل ارزیابی شد. نتایج این پژوهش نشان داد که فعالیت آنتی اکسیدانی کلون های ۱۰۰ و ۴۵۱ از اولین برداشت (بهار) تا سومین برداشت (پاییز) افزایش یافت، در حالیکه در کلون های ۲۷۸ و DN عکس این قضیه مشاهده شد. میزان پروتئین کلون های ۱۰۰ و DN در سه برداشت مختلف تغییرات ناچیزی را نشان داد. این نتایج، تاثیر تغییرات فصلی را بر روی ترکیبات شیمیایی شاخساره های جوان چای نشان می دهد.

کلمات کلیدی:

total protein, tea, antioxidant activity, caffeine, quercetin, پروتئین کل، چای، ظرفیت آنتی اکسیدانی، کافئین، کوئرستین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1367107>

