

عنوان مقاله:

بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره های استخراج شده از میوه زرشک بی دانه (Berberis vulgaris) با استفاده از
(SCW (Subcritical Water).

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مرتضی محمدی - مربی پژوهشی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی رضوی

عبدالمجید مسکوکى

سیدعلی مرتضوی

خلاصه مقاله:

اکسیداسیون روغنها و چربی ها باعث کاهش کیفیت و زمان ماندگاری غذاهای حاوی آنها می گردد استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی یکی از موثرترین راه های جلوگیری از فسادناشی از اکسیداسیون می باشد دراین مطالعه آنتی اکسیدان های موجود درمیوه زرشک بی دانه با استفاده از سیال مادون بحرانی آب در دو دمای 120 و 180 درجه و فشار ثابت 10 bar استخراج و مقدار ترکیبات فنولی کل و قدرت احیا کنندگی عصاره های بدست آمده ارزیابی شد نتایج در طرح فاکتوریل با استفاده از جدول ANOVA تجزیه و تحلیل و توسط آزمون LSD در سطح 99 درصد مقایسه شدند. مقدار کل ترکیبات فنولی از 1-100 (mg G.A). (100 g D.M) مقایسه شد قدرت احیا کنندگی بود در تغییر 2439/3 تا 1861/9 در تغییر بود قدرت احیا کنندگی عصاره ها با دو آنتی اکسیدان BHT و اسید اسکوربیک نیز مقایسه شد قدرت احیا کنندگی عصاره های بدست آمده به روش SCW اختلاف معنی داری با یکدیگر نداشتند ولی با قدرت احیا کنندگی BHT و اسید اسکوربیک دارای تفاوت معنی داری در سطح $P < 0001$ بودند.

کلمات کلیدی:

زرشک بی دانه - سیال مادون بحرانی - ترکیبات فنولی - قدرت احیا کنندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148478>

