

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیت آنتی اکسیدانی گیاه پونه گاوی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مجتبی حیدری مجد - دانشجوی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

سیدعلی مرتضوی

شادی بلوریان

داوود سالارباشی

خلاصه مقاله:

دراین پژوهش بهینه سازی استخراج ترکیبات فنولی از عصاره متانولی گیاه پونه گاوی که تحت تاثیر تیمار فراصوت قرارگرفته است از طریق آزمون سطح پاسخ و از طریق آزمون فولین سیوکالته صورت گرفت ودرادامه اثرعصاره متانولی این گیاه برروی فعالیت آنتی اکسیدانی بررسی شد برای بهینه سازی فراینددر آزمون ها 3 فاکتور زمان 15 و 35 و 55 دقیقه دما 15 و 30 و 45 درجه سانتیگراد و PH6 و 7 و 8 بررسی شد نتایج به دست آمده نشان میدهد که مناسبترین شرایط برای استخراج ترکیبات فنولیک دمای 43 درجه سانتیگراد $pH=6.3$ و زمان 37 دقیقه می باشد تحت این شرایط میزان استخراج ترکیبات فنولیک به بیش از 15.3mg گالیک به ازای 1 گرم از پودر اولیه پیش بینی شد.

کلمات کلیدی:

بهینه سازی - اولتراسوند پونه گاوی - ترکیبات فنولیک - آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149085>

