

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره متانولی برگ سنا

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

طیبه پریزن - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

امیرحسین الهامی راد - استادیار دانشگاه آزاد سبزوار

محمد آرمین - استادیار دانشگاه آزاد سبزوار

مهناز خلیلی - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

امروزه به دلیل افزایش نامطلوب آنتی اکسیدانهای سنتزی تمایل روزافزونی به استفاده از آنتی اکسیدانهای طبیعی وجود دارد به همین دلیل در این پژوهش ابتدا ترکیبات فنلی برگ سنا توسط حلال متانول به روش پرکولاسیون استخراج شد راندمان استخراج عصاره متانولی 14/17% گزارش شد سپس میزان کل ترکیبات فنولی موجود در عصاره به روش فولین - سیوکالتیو تعیین گردید نتایج بیانگر این مطلب بود که مقدار این ترکیبات در عصاره متانولی $665 \pm 0 / 3$ برحسب گرم اسید گالیک موجود در یک کیلوگرم ماده خشک می باشد در مرحله بعدی قدرت احیا کنندگی عصاره مورد بررسی قرار گرفت فعالیت رادیکال گیرندگی عصاره به روش DPPH سنجیده شده نتایج نشان داد که مقدار $47 \text{ Ic}50 = \text{ppm}$ / می باشد ارزیابی رابطه بین میزان ترکیبات فنلی و خاصیت رادیکال گیرندگی عصاره نشان داد که بین میزان ترکیبات فنلی و درصد مهارکنندگی عصاره همبستگی مثبت ($r = 0 / 96$) در سطح 0/01 وجود دارد براین اساس مشخص گردید که با افزایش مقادیر ترکیبات فنلی قدرت آنتی رادیکالی عصاره نیز افزایش می یابد.

کلمات کلیدی:

برگ سنا - ترکیبات فنلی - فعالیت آنتی رادیکالی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150000>

