

عنوان مقاله:

ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی، تعیین محتوی فنولی و فلاونوئیدی کل عصاره‌های آبی و اتانولی صمغ گیاه دارویی آنغوزه
Ferula assa-foetida

محل انتشار:

نهمین همایش ملی مطالعات و تحقیقات نوین در حوزه زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مصطفی قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد زیست فناوری میکروبی، دانشکده زیست فناوری، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین
آمل، آمل، ایران

مصطفی گواهی - استادیار گروه نانو زیست فناوری، دانشکده زیست فناوری، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

تمایل عمومی جامعه به استفاده از عصاره‌های طبیعی به عنوان ترکیبات پاداکسنده، ضد میکروب و نگهدارنده در طی سالهای اخیر افزایش یافته است. استفاده از آنتی اکسیدانهای طبیعی طریقی به جهت از میان بردن رادیکالهای آزاد و پیشگیری از عوارض جانبی آنها است. گیاهان مقدار قابل ملاحظه ای فنول و فلاونوئید دارند که در همه قسمت های گیاهان پراکنده شده اند و خواص آنتی اکسیدانی به آنها می دهند. گیاه دارویی آنغوزه از خانواده چتریان که دارای ترکیبات فنلی می باشد که به عنوان آنتی اکسیدان عمل می کند. هدف از این پژوهش بررسی محتوای ترکیبات فنولی، فلاونوئیدی و فعالیت ضد اکسایشی عصاره صمغ آنغوزه تحت تاثیر حلالهای مختلف می باشد. مقدار فنل کل از روش فولین سیوکالتیو، میزان فلاونوئیدها رنگ سنجی آلومینیوم کلرید و فعالیت آنتی اکسیدانی به روش DPPH بررسی گردید. نتایج بدست آمده در این پژوهش نشان داد، عصاره اتانولی گیاه در مقایسه با عصاره آبی آن، فعالیت آنتی اکسیدانی بالاتری دارد.

کلمات کلیدی:

عصاره، آنتی اکسیدان، فنول و فلاونوئید کل، آنغوزه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1567018>

