

عنوان مقاله:

ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکال های آزاد عصاره های به دست آمده از هسته انار (Punica granatum L).

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات مهندسی سازه های آبیاری و زهکشی، دوره 15، شماره 2 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

شادی بصیری - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

در این پژوهش عصاره هسته انار با شش حلال با درجات مختلف قطبیت استخراج شد. بازده استخراج، ظرفیت آنتی اکسیدانی و احیاکنندگی، توانایی به دام انداختن رادیکال های آزاد، ارزیابی تاثیر آن بر مقاومت حرارتی و شرایط اکسیداسیون روغن بدون آنتی-اکسیدان سویا به عنوان یک سیستم مدل غذایی به صورت آزمایش فاکتوریل و در قالب طرح کاملا تصادفی با سه تکرار آنالیز شد. بررسی راندمان عصاره گیری نشان می دهد که حلال های هگزان و استون به ترتیب بالاترین راندمان استخراج را از هسته و کنجاله هسته انار دارند. نتایج بررسی قدرت آنتی اکسیدانی احیای یون های آهن سه ظرفیتی و همچنین فعالیت به دام انداختن رادیکال های آزاد عصاره ها، نشان می دهد که عصاره متانولی هسته انار دارای بالاترین قدرت آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی در بین سایر عصاره ها است. ارزیابی پایداری اکسایشی عصاره های استخراجی به روش رنسیمت نشان می دهد که عصاره متانولی هسته انار به صورت معنی داری پایداری اکسایشی نمونه شاهد را افزایش می دهد.

کلمات کلیدی:

توانایی به دام انداختن رادیکال های آزاد، خواص آنتی اکسیدانی، رنسیمت، قدرت احیاکنندگی آهن، هسته انار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1576676>

