

عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه ترکیبات فنلی و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌های اتانولی و متانولی صمغ دو گیاه دارویی آنغوزه (foetida) (Ferula assa) و باریجه (Ferula gummosa Boiss)

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی زیست شناسی گیاهان دارویی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مصطفی قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد زیست فناوری میکروبی، دانشکده زیست فناوری، دانشگاه تخصصی فناوریهای ن وین
آمل، آمل، ایران

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

هاجر رجایی لیتکوهی - استادیار گروه نانو زیست فناوری، دانشکده زیست فناوری، دانشگاه تخصصی فناوریهای نوین آمل، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

ترکیبات فنولیک، به ویژه آنهایی که منشا گیاهی دارند به دلیل ویژگی های آنتی اکسیدانی، بخش اساسی رژیم غذایی انسان را تشکیل می دهند. آنتی اکسیدانها قادرند سیستم های زیستی (اسیدهای نوکلئیک، پروتئین ها، لیپیدها و لیپوپروتئین ها) در برابر رادیکالهای آزاد و گونه های فعال اکسیژن محافظت کنند. برخی گیاهان دارویی حاوی مقادیر زیادی از آنتی اکسیدانها هستند که مصرف آنها می تواند بر سلامتی انسان موثر باشد. آنغوزه و باریجه از خانواده چتریان بوده که دارای ترکیبات فنلی هستند و به عنوان آنتی اکسیدان عمل می کند. هدف از این مطالعه، مقایسه و تعیین میزان فنل، فلاونوئید و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره دو گیاه آنغوزه و باریجه می باشد. مقدار فنل کل از روش فولین سیوکالتیو، میزان فلاونوئیدها از روش رنگ سنجی آلومینیومکلرید و فعالیت آنتی اکسیدانی با استفاده از روشهای قدرت احیاءکنندگی و مهار رادیکال آزاد DPPH بررسی گردید. نتایج نشان داد که عصاره های اتانولی و متانولی آنغوزه و باریجه می توانند به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی عمل نموده و پس از آزمایش های تکمیلی در صنایع غذایی و دارویی برای حفظ سلامت انسان مورد استفاده قرار گیرند.

کلمات کلیدی:

عصاره، آنتی اکسیدان، ترکیبات فنلی، باریجه، آنغوزه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1668195>

