

عنوان مقاله:

مطالعه ترکیبات فنلی چهار رقم بومی و وارداتی سیب در منطقه کرج

محل انتشار:

هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

انسبه قربانی - دانشجوی دکتری

داود بخشی - استادیاران گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان

محمود قاسم نژاد - استادیاران گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان

حسن حاج نجاری - استادیار موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر کرج

خلاصه مقاله:

در این مطالعه مقدار برخی از ترکیبات فنلی پوست، مقدار فنل کل و فعالیت آنتی اکسیدانی پوست و گوشت دو رقم بومی و دو رقم وارداتی سیب ایران پرورش یافته در منطقه کرج اندازه گیری شد. رقم 'شیخ احمد' دارای بیشترین مقدار کلروژنیک اسید بود. بیشترین مقدار فلاونوئیدهای کاتچین و فلوریدزین به ترتیب در رقم های 'ولثی شیرین' و 'جین هاردی' اندازه گیری شد. پوست رقم 'جین هاردی' دارای بیشترین مقدار کوئرستین 3-گالاکتوزید و س یانیدین 3-گالاکتوزید (آنتوسیانین) بود. پوست و گوشت رقم 'جین هاردی' و 'شیخ احمد' به ترتیب دارای بیشترین و کمترین مقدار فنل کل بودند. بطور کلی، پوست هر چهار رقم مورد بررسی، غنی از انواع ترکیبات فنلی بویژه فلاونوئیدها بود. به همین ترتیب، پوست سیب دارای فعالیت آنتی اکسیدانی بیشتری نسبت به گوشت بود.

کلمات کلیدی:

کلروژنیک اسید، کوئرستین 3- گالاکتوزید، آنتوسیانین، فعالیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/174291>

