

## عنوان مقاله:

خواص آنتی اکسیدانی عصاره هیدروالکلی و اسانس روغنی گیاه درمنه (*emisa persica* Art): مقاله کوتاه

## محل انتشار:

مجله علمی دانشگاه علوم پزشکی بیرجند، دوره 20، شماره 4 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

حسن احمدوند - *department of biochemistry, faculty of medicine, Lorestan University of Medical Sciences, Khoramabad, Iran*

حمزه امیری - *department of biology, faculty of basic science, Lorestan University, Khoramabad, Iran*

حمید دالوند - *department of biology, Islamic Azad University, Brojerd Branch, Brojerd, Iran*

شاهرخ باقری - *department of biochemistry, faculty of medicine Lorestan University of Medical Sciences, Khoramabad, Iran*

## خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: مصرف ترکیبات آنتی اکسیدانی مشتق از گیاهان، باعث کاهش شیوع بسیاری از بیماری های مزمن می شود. هدف از این مطالعه، مقایسه خواص آنتی اکسیدانی عصاره هیدروالکلی و اسانس گیاه درمنه منطقه لرستان بود. روش تحقیق: این مطالعه توصیفی-تحلیلی، در سال ۱۳۹۱ بر روی عصاره هیدروالکلی و اسانس گیاه درمنه تهیه شده از منطقه لرستان انجام گرفت. توان حذف رادیکال های آزاد با استفاده از روش ۲ و ۲ دی فنیل-۱-پیکریل هیدرازیل (DPPH) و ظرفیت تام آنتی اکسیدانی، با استفاده از روش فسفومولیدات اندازه گیری شد. میزان ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی نمونه ها، با استفاده از روش فولین سیوکالتو و زیشن اندازه گیری شد. داده ها، با استفاده از نرم افزار آماری SPSS (ویرایش ۱۳) و آزمون کروسکال-والیس، در سطح معنی داری ( $P > 0.05$ ) تجزیه و تحلیل شد. یافته ها: ظرفیت تام آنتی اکسیدانی عصاره هیدروالکلی و اسانس درمنه، به ترتیب برابر با:  $0.51 \pm 0.05$  و  $0.51 \pm 0.05$  نانومول اسیدآسکوربیک بر گرم اسانس یا عصاره، میزان ترکیبات فنل عصاره هیدروالکلی و اسانس درمنه به ترتیب برابر با:  $14.13 \pm 3$  و  $68.326 \pm 0.71$  میلی گرم گالیک اسید بر گرم اسانس یا عصاره و میزان ترکیبات فلاونوئید عصاره هیدروالکلی و اسانس درمنه به ترتیب برابر با:  $4.1 \pm 0.65$  و  $3.6 \pm 0.94$  میلی گرم کوئرستین بر گرم اسانس یا عصاره بود. میزان IC<sub>50</sub> عصاره هیدروالکلی، اسانس و بوتیلیند هیدروکسی تولوئن (BHT) به عنوان کنترل مثبت به ترتیب برابر با:  $88.3 \pm 1$ ،  $67.1647 \pm 0.34$  و  $73.165 \pm 0.52$  میکروگرم بر میلی لیتر بود. نتیجه گیری: درمنه منبع قابل ملاحظه ای از ترکیبات آنتی اکسیدانی است و احتمالاً می توان از آن در فرآورده های غذایی، دارویی و صنعتی استفاده کرد.

## کلمات کلیدی:

*Artemisa persica*, Hydroalcoholic extrac, Essential oil, Total phenols, Total flavonoids, Antioxidant activity  
عصاره هیدروالکلی، اسانس، درمنه، فنل، فلاونوئید، ظرفیت آنتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1783519>



