

**عنوان مقاله:**

بهبود پایداری اکسیداسیون روغن کانولا با استفاده از عصاره میوه گیاه زینیان به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی

**محل انتشار:**

دوماهنامه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۱ (سال: ۱۳۹۸)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

**نویسنده‌گان:**

فهیمه توریان - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری‌های نوین آمل، آمل، ایران

مریم عزیزخانی - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری‌های نوین آمل، آمل، ایران

**خلاصه مقاله:**

پذیرش مصرف آنتی اکسیدان‌های سنتزی به علت اثرات زیان آور آنها بر سلامتی انسان، رو به کاهش است. در نتیجه، علاقه زیادی جهت بافتمن آنتی اکسیدان‌های طبیعی موثر وجود دارد. زینیان گیاه دارویی ارزشمند است که در طب سنتی ایران به طور گستردۀ مورد استفاده قرار می‌گیرد. در تحقیق حاضر به ارزیابی خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره آبی و الکلی (اتانولی و متانولی) میوه گیاه زینیان در روغن کانولا پرداخته شده است. به جهت بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌ها، از دو آزمون بررسی میزان مهارکنندگی رادیکال آزاد DPPH و سامانه بتاکاروتون / لینولیک اسید استفاده شد. همچنین، رفتار آنتی اکسیدانی عصاره گیاه زینیان در روغن کانولا، با اندازه گیری اعداد پراکسید و تیوباریتیوریک اسید مورد ارزیابی قرار گرفت. در آزمون بی رنگ شدن بتاکاروتون، بیشترین بازدارندگی در غلظت ۲ میلی گرم بر میلی لیتر را ( $96\% \pm 0.9\%$ ) BHT نشان داد و سپس عصاره اتانولی ( $96\% \pm 0.0\%$ ) قرار داشت. سپس در سامانه DPPH و بی رنگ شدن بتاکاروتون، ابتدا قدرت فعالیت آنتی اکسیدانی BHT و بعد عصاره اتانولی در سطح غلظتی  $400$  ppm و  $600$  ppm قرار گرفت. در آزمون گرمخانه گذاری، عصاره‌ها توانایی جلوگیری از تولید محصولات اولیه و ثانویه اکسیداسیون، در روغن کانولا را داشتند. همچنین نتایج آماری نشان داد که عصاره اتانولی در غلظت  $600$  ppm مقایسه با غلظت  $200$  ppm BHT در داشته ( $p < 0.05$ ). با توجه به نتایج به دست آمده، می‌توان از گیاه زینیان به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی در مواد غذایی به ویژه روغن‌های خوراکی استفاده کرد.

**کلمات کلیدی:**

زنیان، عصاره، فعالیت آنتی اکسیدانی، روغن کانولا

**لينک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:**

<https://civilica.com/doc/1785936>

