

عنوان مقاله:

بررسی راه های جداسازی گاما اوریزانول از روغن ارقام سبوس برنج ایرانی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 32 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده g-اوریزانول یک ترکیب آنتی اکسیدانی و غیر قابل صابونی شونده موجود در روغن سبوس برنج است. این ماده ترکیبی از استرهای اسید فرولیک الکل های تری ترپنی و استرول های گیاهی است و از نظر خصوصیات آنتی اکسیدانی مشابه توکوفرول ها می باشد. در این پژوهش به منظور جداسازی g-اوریزانول، چهار رقم از ارقام برنج شمال کشور شامل برنج طارم محلی، فجر، شیرودی و ندا انتخاب شدند. بعد از پایدار سازی حرارتی و شلتوک گیری، بر روی سبوس برنج حاصله از نمونه ها عملیات روغن گیری صورت گرفت. سپس به منظور جداسازی و خالص سازی g-اوریزانول از کروماتوگرافی های ستونیو HPTLC استفاده شد و نهایتا برای شناسایی ترکیبات اوریزانول روش GC/MS به کار برده شد. در روش دیگر از صابونی کردن روغن خام سبوس برنج برای استخراج g-اوریزانول استفاده گردید. در ادامه فعالیت آنتی اکسیدانی g-اوریزانول حاصله از این ارقام، در سه غلظت ۱/۰، ۵/۰ و ۱۰/۰ % روی چربی استخراجی از دمه گوسفندی و توسط دستگاه رنيسمت مورد بررسی قرار گرفته است. در بین ارقام برنج مورد بررسی، رقم ندا از محتوای روغنی و g-اوریزانول بالاتری نسبت به سایر ارقام برخوردار است. ضمن آنکه حداکثر قدرت آنتی اکسیدانی این ترکیب مربوط به رقم طارم محلی می باشد.

کلمات کلیدی:

اوریزانول، روغن سبوس برنج، صابونی کردن، فعالیت آنتی اکسیدانی
- oryzanol, Rice bran oil, Chromatography, Saponification, Antioxidant activity, کلید واژگان:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825609>

