

عنوان مقاله:

تاثیر نوع حلال بر میزان ترکیبات زیست فعال و فعالیت ضداکساینده عصاره آلبالو تلخه (White mahlab L).

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 65 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زنجان

- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زنجان

- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زنجان

خلاصه مقاله:

چکیده هدف از پژوهش حاضر بررسی اثر سه نوع حلال مختلف آب، اتانول و متانول بر بازده استخراج، میزان فنل کل (TPC)، فلاونوئید کل (TFC) و فعالیت ضداکساینده به دو روش دی فنیل پیکریل هیدرازیل (DPPH) و هیدروژن پراکسید (H_2O_2) عصاره آلبالو تلخه (White mahlab L) بوده است. نتایج نشان داد که در بین عصاره‌های مورد بررسی، عصاره اتانولی بالاترین راندمان استخراج (33.3 ± 5.0 درصد) را داشته است. در حالی که عصاره متانولی بیشترین میزان فنل کل (79.3 ± 0.9 میلی‌گرم معادل اسید گالیک در گرم نمونه) و فلاونوئید کل (16.0 ± 0.07 میلی‌گرم معادل روتین در گرم نمونه) را نشان داد. همچنین عصاره متانولی بیشترین درصد مهار رادیکال‌های آزاد DPPH و هیدروژن پراکسید را در غلظت 0.05 مشخص کرد (به ترتیب 29.64 ± 8.1 و 28.2 ± 0.5 درصد). با توجه به نتایج این تحقیق، می‌توان عصاره متانولی میوه آلبالو تلخه را که در کشور ما به آن هیچگونه توجهی نشده است به عنوان یک منبع طبیعی دارای ترکیبات زیست فعال مفید و دارای فعالیت ضداکساینده بالا برای استفاده در صنعت غذا و دارو معرفی کرد.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: آلبالو تلخه، استخراج، ترکیبات زیست فعال، فعالیت ضداکساینده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829256>

