

عنوان مقاله:

تأثیر زمان برداشت میوه روی میزان ترکیبات آنتی اکسیدانی روغن برخی از ارقام زیتون (*Olea europaea* L.) در منطقه رودبار

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 52 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

Sedigheh Rostami - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد دانشگاه گیلان

Mahmood Ghasem Nejad - دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه گیلان

Mohammad Ramezani Malak Roodi - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی استان گیلان

خلاصه مقاله:

چکیده یکی از مهمترین عامل موثر بر کیفیت روغن زیتون، برداشت به موقع میوه هاست. در این پژوهش، اثر زمان برداشت میوه بر میزان ترکیبات آنتی اکسیدانی روغن چهار رقم زیتون زرد، روغنی، آریکین و کراتینا در منطقه رودبار، استان گیلان مطالعه شد. به این منظور ویژگی هایی از جمله میزان کلروفیل کل، کاروتنوئید کل، فنول کل، فلاونوئید کل، فعالیت آنتی اکسیدانی، غلظت عصاره مورد نیاز برای بازدارندگی ۵۰ درصد از رادیکال (IC₅₀) DPPH و کارایی ضد رادیکالی (AE) روغن زیتون اندازه گیری شدند. نتایج نشان داد که تاخیر در برداشت میوه میزان ترکیبات آنتی اکسیدانی روغن از جمله کلروفیل کل، کاروتنوئید کل، فنول کل و فلاونوئید کل روغن را در هر چهار رقم مورد مطالعه کاهش داد، که در نتیجه فعالیت آنتی اکسیدانی کل و کارایی ضد رادیکالی روغن کاهش پیدا کرد، اما IC₅₀ افزایش یافت. نتایج همچنین نشان داد که بین فعالیت آنتی اکسیدانی کل با کارایی ضد رادیکالی (+۹۱۹/۰)، کلروفیل کل (+۵۶۲/۰)، کاروتنوئید کل (+۵۱۱/۰)، فنول کل (+۸۶/۰) و فلاونوئید کل (+۸۶۸/۰) همبستگی مثبت و معنی دار، اما با (۸۷/۰ -IC₅₀) همبستگی منفی معنی دار وجود داشت. در کل، بالاترین میزان ترکیبات آنتی اکسیدانی روغن زمانی مشاهده شد که میوه های سه رقم زرد، روغنی و آریکین در محدوده زمانی ۱۵ تا ۲۶ مهر ماه و در رقم کراتینا ۲۶ مهر تا ۱۰ آبان برداشت شدند. بعلاوه، تاخیر در برداشت باعث افزایش درصد روغن میوه زیتون گردید، اما ترکیبات آنتی اکسیدانی روغن و ارزش غذایی آن را کاهش داد.

کلمات کلیدی:

Key words: Antioxidant activity, Harvesting date, Olive Oil

روغن زیتون، زمان برداشت، فعالیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829510>

