

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میکروبی، محتوی فنلی و فعالیت ضد اکسایشی شیره ازگیل

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 78 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Zeynab Raftani Amiri - مدیر گروه و عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی

- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

میوه ازگیل به دلیل حضور ترکیبات آنتی اکسیدانی و به ویژه فنل ها، اثرات مفیدی بر عملکرد برخی دستگاه های بدن مانند قلب و عروق دارد. میوه ازگیل ماندگاری بسیار پایینی دارد، این امر سبب تولید محصولات متفاوتی از آن شده که یکی از آنها شیره ازگیل، از فراورده های سنتی مناطق شمالی کشور می باشد. در این پژوهش ابتدا خصوصیات فیزیکوشیمیایی شیره اندازه گیری شد. سنجش میزان ترکیبات فنلی کل عصاره استونی شیره ازگیل به روش اسپکتروفتومتری انجام شد. سپس فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره با آزمون مهار رادیکال های آزاد DPPH مورد بررسی قرار گرفت و با آنتی اکسیدان سنتزی BHT مقایسه شد. نتایج نشان داد مقدار کل ترکیبات فنلی عصاره برابر با ۶۱ میلی گرم معادل اسید گالیک در ۱۰۰ گرم عصاره بود. غلظت ۱۰۰۰۰ میکروگرم در میلی لیتر عصاره استونی شیره ازگیل پس از آنتی اکسیدان سنتزی BHT بیشترین میزان درصد مهار را دارد ($P < 0.05$). بنابراین شیره ازگیل به عنوان منبع بالقوه ترکیبات زیست فعال طبیعی با فعالیت آنتی اکسیدانی بالا می تواند مطرح شود.

کلمات کلیدی:

ترکیبات فنلی، شیره ازگیل، فعالیت ضد اکسایشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830457>

