

عنوان مقاله:

تاثیر نوع حلال بر قدرت آنتی اکسیدانی، میزان فنل و فلاونوئید گیاه *Postia puberula*

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 113 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Parvaneh Hemmati Hassan Gavyar - گروه زیست شناسی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه لرستان، خرم آباد

Hamzeh Amiri - Department of Biology, Faculty of Science, Lorestan University, Khoram-Abad, Iran

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی تاثیر نوع حلال بر قدرت آنتی اکسیدانی و میزان فنل و فلاونوئید گیاه *Postia puberula* متعلق به خانواده آستراسه است. جهت بررسی اثرات آنتی اکسیدانی میزان، فنل و فلاونوئید عصاره‌های اتانولی، متانولی، آبی و هیدروالکلی تهیه شد. بررسی اثرات آنتی اکسیدانی نیز با دو روش ۲۰۲ دی فنیل ۱-پیکریل هیدرازیل (DPPH) و بتاکاروتن- لینولئیک اسید صورت گرفت. جهت سنجش محتوای ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی به ترتیب از شاهد های گالیک اسید و کوئرستین استفاده شد. نتایج نشان داد که نوع حلال مورد استفاده در عصاره گیری می تواند بر اثرات آنتی اکسیدانی، میزان فنل و فلاونوئید موثر باشد، به طوری که بیشترین میزان آنتی اکسیدانی در هر دو روش مربوط به عصاره هیدروالکلی است، همچنین بیشترین میزان فنل در عصاره هیدروالکلی و بیشترین میزان فلاونوئید در عصاره اتانولی مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

DPPH, β -carotene/linoleic, Phenol content, Flavonoid content, Different solvents, کلمات کلیدی: DPPH, بتاکاروتن - لینولئیک اسید فنل، فلاونوئید، اتانول، متانول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833014>

