

عنوان مقاله:

اثر نوع حلال و روش عصاره گیری بر محتوای فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی گیاه دارویی گل جالیزی *Cistanche tubulosa*

محل انتشار:

ششمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نسترن ابراهیم پور - دانشجوی کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی کشاورزی، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه یزد، یزد، ایران

سید ابراهیم سیفتی - استادیار بیوتکنولوژی کشاورزی، گروه مدیریت مناطق خشک و بیابانی، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه یزد، یزد، ایران

حبیب نیکوکار - استادیار، مرکز تحقیقات نانوتکنولوژی پزشکی و مهندسی بافت پژوهشکده علوم تولیدمثل یزد، یزد، ایران

سعید قاسمی اسماعیل آباد - دانشجوی دکتری مهندسی بافت و پزشکی بازساختی، دانشکده فناوریهای نوین پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی ایران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

گل جالیزی (*Cistanche tubulosa*)، گیاهی انگلی و دارای خواص آنتی اکسیدانی و فنولی بالاست و در تعویق پیری، جلوگیری و درمان سرطان، محافظت کبدی، کلیوی و بهبود عملکرد سیستم ایمنی استفاده می شود. در این پژوهش، تأثیر دوروش عصاره گیری سوکسله و پرکولاسیون با دوحلال آبی و آبی- اتانولی ۷۰ درصد در غلظت های ۱۰۰، ۲۰۰، ۴۰۰، ۶۰۰ و ۸۰۰ میکروگرم بر میلی لیتر عصاره بر میزان فنول و فلاونوئید کل و همچنین قدرت احیاکنندگی و مهارکنندگی رادیکال آزاد بررسی شد. صفات اندازه گیری شده با استفاده از حلال های آبی و آبی- اتانولی در روش های سوکسله و پرکولاسیون تفاوت معناداری داشتند به طوری که میزان فنول کل ۱۹/۸۱ و قدرت احیاکنندگی ۰/۶۶ در حلال آبی- اتانولی روش پرکولاسیون به ترتیب در غلظت های ۸۰۰ و ۴۰۰ میکروگرم بر میلی لیتر بیشترین معناداری را نشان دادند. بیشترین مقدار فلاونوئید ۷۹۵/۳۳ و مهارکنندگی رادیکال های آزاد ۹۷/۷۹ در حلال آبی- اتانولی روش سوکسله و غلظت ۱۰۰ میکروگرم بر میلی لیتر مشاهده شد

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، پرکولاسیون، گل جالیزی، طب سنتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1870578>

