

عنوان مقاله:

خواص آنتی اکسیدانی عصاره های دو گونه خیار دریایی خلیج فارس *Holothuria parva* و *Holothuria leucospilota*

محل انتشار:

مجله بوم شناسی آبریان، دوره 4، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فاطمه پیشه ورزاد

مرتضی یوسف زادی

احسان کامرانی

ترانه معینی زنجانی

آتوسا علی احمدی

موسی کشاورز

خلاصه مقاله:

جانوران دریایی به دلیل داشتن متابولیت های ثانویه از مهم ترین منابع تولیدات طبیعی با منشا فعالیت های زیستی محسوب می شوند. از جمله این موجودات که بسیاری از ترکیبات آن، با خواص آنتی اکسیدانی، ضد سرطان، ضد باکتری و ضد التهاب، شناسایی و مطالعه شده خیار دریایی می باشد. اگرچه تحقیقات انجام شده در این راستا بر روی گونه های خلیج فارس بسیار محدود است. در این مطالعه، خواص آنتی اکسیدانی عصاره های (ان- هگزانی، اتیل استاتی و متانولی) چهار اندام از دو گونه *H. leucospilota* و *H. parva* مورد آزمایش قرار گرفت. نتایج حاکی از آن بود که عصاره ی متانولی لوله ی گوارش گونه *H. parva* با IC_{50} ۶۴/۳۶۹ میکروگرم بر میلی لیتر دارای بهترین اثر آنتی اکسیدانی بود. در حالیکه عصاره ی اتیل استاتی لوله گوارش *H. leucospilota* با IC_{50} ۳۵/۱۴۵۱ میکروگرم بر میلی لیتر پایین ترین اثر آنتی اکسیدانی را نشان داد. از طرفی عصاره های ان- هگزانی اثری در جذب رادیکال های آزاد DPPH از خود نشان ندادند. این مطالعه نمایان ساخت که بعضی از اشکال فعالیت های آنتی اکسیدانی در عصاره های زیستی گونه های *H. leucospilota* و *H. parva* وجود دارد.

کلمات کلیدی:

Sea cucumber, Biological activity, Antioxidant, DPPH, Persian Gulf, خیار

دریایی، فعالیت زیستی، آنتی اکسیدان، خلیج فارس، DPPH

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1883745>

