

## عنوان مقاله:

بررسی میزان آهن، ترکیبات فنلی و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره کنگر (Cirsium Congestum)

## محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 10، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

فاطمه علوی خوشحال - دانش آموخته ی گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران.

اکرم شریفی - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش از گیاه کنگر (Cirsium Congestum) بصورت خشک و منجمد با سه حلال آب، متانول و اتانول و با روش پركولاسیون عصاره گیری شد. سپس محتوای فنلی کل و قدرت مهار رادیکال های آزاد عصاره ها در غلظت های ۵۰، ۱۵۰، ۲۵۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ میلی گرم بر لیتر و مقدار آهن مورد سنجش قرار گرفت. نتایج نشان داد با افزایش غلظت عصاره کنگر، میزان ترکیبات فنلی و فعالیت مهارکنندگی افزایش معنی داری ( $P < 0.05$ ) نشان داد. بیشترین محتوای فنلی کل در نمونه منجمد عصاره متانولی کنگر با غلظت ۲۵۰ mg/l و بیشترین فعالیت مهارکنندگی رادیکالهای آزاد در نمونه منجمد عصاره آبی کنگر با غلظت ۱۰۰۰ mg/l بدست آمد. محتوای فنلی کل و قدرت مهارکنندگی عصاره های مذکور با افزایش قطبیت حلال افزایش یافت. حلال آب ترکیبات فنلی کمتری را نسبت به حلال متانول استخراج کرد. بیشترین محتوای فنلی کل (۵۶/۷۴ میلی گرم اسید گالیک در ۱۰۰ میلی لیتر) در نمونه منجمد عصاره متانولی کنگر با غلظت ۲۵۰ mg/l و بیشترین فعالیت مهارکنندگی رادیکالهای آزاد (۱۴/۷۶ درصد) در نمونه منجمد عصاره آبی کنگر با غلظت ۱۰۰۰ mg/l بدست آمد. گیاه کنگر می تواند منبع خوبی برای تامین آهن باشد. عصاره کنگر حاوی mg/l ۲/۲۶ آهن بود.

## کلمات کلیدی:

قدرت مهارکنندگی رادیکال آزاد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002926>

