

عنوان مقاله:

بررسی خواص ضد اکسیدانی عصاره Piper longum

محل انتشار:

دومین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا میرزا کریمی - استادیار دانشگاه کاشان

زینب طلوعی - استادیار دانشگاه کاشان

خلاصه مقاله:

longum

Piper
یا فلفل بلند، درخچه ای است که بیشتر در مناطق گرمسیری و نیمه گرسیری یافت می شود. مواد شیمیایی موجود در گیاه شامل؛ آلکالوئیدها، متابولیت های ثانویه، اسانس، فلاوئوئیدها و استروئیدها است. این گیاه به دلیل وجود آلکالوئیدها و متابولیت های ثانویه خود دارای خاصیت ضد اکسیدانی است. این ضد اکسیدانها می توانند رادیکالها ی آزاد را سرکوب کنند. آسیب های ناشی از استرس اکسیداتیو در بدن را ترمیم کنند و بدن را از آسیب ناشی از آن مصون دارند. از خواص ضد اکسیدانی این گیاه به عنوان مسکن، ضد اسهال، ضد اسهال، سیستم ایمنی، برای درمان آسم، بی خوابی، زوال عقل، صرع، دیابت، آرتروز روماتوئید، آسم، اختلالات طحال، تب نفاس، جذام و غیره استفاده می شود. این گیاه علاوه بر آن که به عنوان در دارو در طب سنتی مورد استفاده قرار می گیرد، به عنوان طعم دهنده غذا هم استفاده می شود. در این مقاله به بررسی دقیق محتوای خواص ضد اکسیدانی این گیاه می پردازیم.

کلمات کلیدی:

Piper longum، خواص ضد اکسیدانی، پیپرین، طب سنتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2007119>

