

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات انتی اکسیدانی عصاره برگ سه وارپته زیتون ایران و مقایسه عملکرد آنها

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

نوشین یزدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

رضا اسماعیل زاده کناری - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

مازیار شریف زاده بابی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

## خلاصه مقاله:

برای بررسی اثرات انتی اکسیدانی عصاره سه وارپته برگ زیتون بر مراحل اکسیداسیون برگهای زیتون پس از آماده سازی با حلال متانول عصاره گیری شدند مقادیر ترکیبات فنولیک و توکوفرولی عصاره ها اندازهگیری شدند و فعالیت انتی اکسیدانی این عصاره ها نیز با استفاده از آزمون DPPH و شاخص پایداری اکسیداتیو OSI تعیین شدند و سپس باهم مقایسه شدند و برمبنای این شاخص مناسب ترین وارپته معرفی میگردد کل ترکیبات فنولی در برگ زیتون وارپته ماری 183/07 و در وارپته فیشمی 158/26 و در وارپته شنگه 122/97 میلیگرم معادل گالیک اسید درگرم عصاره بود بنابراین عصاره ماری دارای بیشترین ترکیبات فنولی بود ولی از نظر ترکیبات توکوفرولی اختلاف معنی داری بین وارپته ها وجود نداشت میزان فعالیت مهاررادیکال DPPH در بین وارپته های عصاره برگ زیتون بصورت ماری < فیشمی > شنگه بود همچنین عصاره برگ زیتون وارپته ماری بیشترین میزان شاخص پایداری اکسیداتیو OSI را نسبت به دو وارپته دیگر از خود نشان داد

## کلمات کلیدی:

انتی اکسیدان، برگ زیتون، ترکیبات فنولیک، الئورویئین، شاخص پایداری اکسیداتیو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205577>

