

## عنوان مقاله:

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌های متانولی آبی و اتانولی آبی دانه خرفه

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

راضیه جلالی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

راضیه نیازمند - استادیار گروه شیمی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد

مصطفی شهیدی نوقابی - استادیار گروه شیمی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد

## خلاصه مقاله:

خرفه به عنوان یکی از پرمصرف ترین گیاهان دارویی در لیست سازمان بهداشت جهانی قرار گرفته است و اصطلاح اکسیر جهانی به آن نسبت داده شده است. گیاهان حاوی ترکیبات فیتوشیمیایی مختلفی شامل دی ترپن ها، فلاونوئیدها، تانن ها و اسیدهای فنلی می باشند که به عنوان یک منبع غنی از آنتی اکسیدان طبیعی محسوب می شوند. به دلیل جلوگیری از اثرات نامطلوب افزایش استفاده از آنتی اکسیدان های سنتزی از قبیل بوتیلید هیدروکسی آنیزول (BHA) و بوتیلید هیدروکسی تولوئن (BHT)، امروزه توجه به آنتی اکسیدان های طبیعی افزایش یافته است. هدف از این پژوهش بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره های متانولی- آبی و اتانولی- آبی دانه خرفه می باشد. استخراج عصاره بذر خرفه به نسبت 4:1 از طریق دو حلال اتانول - آب و متانول- آب (به نسبت 20:80 حجمی/حجمی) در دمای محیط و به مدت 24 ساعت انجام شد. فعالیت آنتی اکسیدانی با استفاده از روش مهار رادیکال پایدار 2 و 2 دی فنیل-1 پیکریل هیدرازیل (DPPH) در متانول تعیین شد. نتایج نشان داد عصاره متانولی- آبی فعالیت آنتی اکسیدانی بالاتری نسبت به عصاره اتانولی- آبی داشت. همچنین در هر دو عصاره با افزایش غلظت فعالیت آنتی اکسیدانی نیز افزایش یافت. IC(50) عصاره های اتانولی اکسیدان طبیعی قابل دسترس در صنعت غذا و دارو استفاده شود.

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، حلال، خرفه، 2 و 2 دی فنیل-1 پیکریل هیدرازیل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234934>

