

## عنوان مقاله:

مقایسه فعالیت پاداکسایشی میوه تازه و خشک زرشک وحشی (*Berberis integririma*) در حلال اتانولی

## محل انتشار:

دومین همایش ملی تغییر اقلیم و تاثیر آن بر کشاورزی و محیط زیست (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

فریده شریفی - دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی گیاهی، دانشکده علوم، دانشگاه ارومیه، ارومیه

لطیفه پوراکبر - استادیار، گروه زیست شناسی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

## خلاصه مقاله:

امروزه گیاهان دارویی به عنوان منابع طبیعی که دارای خاصیت آنتی اکسیدانی هستند، مورد توجه محققین برای استفاده در سامانه های غذایی و بیولوژیک قرار گرفته اند هدف: بررسی مقایسه ای مقدار ترکیبات فنلی، آنتوسیانینی و فلاونوئیدی و قدرت احیای آهن به روش FRAP در عصاره اتانولی زرشک تازه و زرشک خشک جمع آوری شده از منطقه قمجغای واقع در شهر بیجار در استان کردستان می باشد. روش بررسی: در این مطالعه آزمایشگاهی اندازه گیری میزان ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی به روش اسپکتروفوتومتری UV-Vis و میزان آنتوسیانین به روش تغییرات pH صورت گرفت. نتایج: بررسی عصاره های اتانولی زرشک تر و خشک نشان داد مقدار ترکیبات فنلی بر حسب گالیک اسید به ترتیب در زرشک تازه و زرشک خشک 23/824 و 51/485 میلی گرم بر گرم وزن خشک، آنتوسیانین بر حسب سیانیدین 3- گلوکوزید به ترتیب در زرشک تازه و زرشک خشک 6/526 و 2/400 میلی گرم بر گرم وزن خشک و فلاونوئید به ترتیب در زرشک تازه و زرشک خشک 1/461 و 1/052 میلی گرم بر گرم وزن خشک بود. قدرت احیاکنندگی به روش FRAP به ترتیب در زرشک تازه و زرشک خشک 4/911 و 18/156 بود. نتیجه گیری: نتایج نشان می دهد که میوه زرشک زر افشانی منبع خوبی برای فنل و فلاونوئید و نیز آنتوسیانین بوده بنابراین می توان از آن به عنوان یک منبع گیاهی که دارای ترکیبات آنتی اکسیدانی است در صنایع غذا و دارو استفاده کرد.

## کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، فلاونوئید، FRAP، *Berberis integririma*

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/245417>

