

## عنوان مقاله:

مطالعه ظرفیت پاداکسایشی در چهار گونه از تیره سیب زمینی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

رحیمه امینی - گروه زیست شناسی، دانشگاه ارومیه

سیاوش حسینی سرقین - گروه زیست شناسی، دانشگاه ارومیه

رشید جامعی - گروه زیست شناسی، دانشگاه ارومیه

عبدالله حسن زاده قورت تپه - گروه زیست شناسی، دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

عدم پذیرش افزودنی ها و نگهدارنده های شیمیایی از سوی مصرف کنندگان به دلیل سرطان زایی و سمیت احتمالی، منجر به پژوهش های گسترده در زمینه کشف ترکیبات فعال طبیعی با خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی شده است. ترکیبات طبیعی قادر به افزایش عمر نگهداری مواد غذایی از طریق بازدارندگی رشد میکروارگانیسم های پاتوژن و فاسدکننده مواد غذایی و نیز حفاظت مواد غذایی از آسیب های ناشی از استرس اکسیداتیو می باشند. هدف این مطالعه تعیین محتوای فنولی کل و فعالیت ضد اکسایشی در عصاره های متانولی 4 گونه از تیره سیب زمینی (Solanum)، S.nigrum، S.dulcamara، S.melongena) است. محتوای فنول و فلاونوئید کل به ترتیب با استفاده از روش فولین سیو کالتو (Folin- ciocalteau) و A1C13 تعیین شد. بیشترین و کمترین محتوای فنولی، فلاونوئید، به ترتیب در S.dulcamara و S.tuberosum مشاهده شد، بیشترین ظرفیت مهار پراکسیداسیون چربی در S.tuberosum و کمترین مقدار در S.dulcamara مشاهده شد.

## کلمات کلیدی:

فعالیت پاد اکسایشی، فنول کل تام، فلاونوئید کل، تیره سیب زمینی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/245509>

