

عنوان مقاله:

محتوای ترکیبات فنولی و فعالیت های آنتی اکسیدانی عصاره های مختلف زولنگ *Euryngium cacasicum*

محل انتشار:

اولین همایش منطقه ای گیاهان دارویی شمال کشور (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

معصومه جامسون - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

علیرضا صادقی ماهونک - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرضیه بلندی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

شهلا سلمانیان - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

علی رغم اینکه سبزی زولنگ از دیرباز به عنوان دارو، سبزی خوراکی و عامل طعم دهنده مواد غذایی توسط بومیان شمال کشور، مورد استفاده قرار گرفته است، اما پتانسیل آنتی اکسیدانی ترکیبات فنولی این سبزی به ویژه گونه های ایرانی ناشناخته مانده است. هدف از تحقیق حاضر ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره های اتانولی، متانولی و استونی (805) یک گونه زولنگ ایرانی (*Euryngium cacasicum*) می باشد. مقدار کل ترکیبات فنولی عصاره ها با روش اسپکتروفتومتری اندازه گیری و فعالیت آنتی اکسیدانی آنها با روش های میزان مهار رادیکال های آزاد و قدرت احیا کنندگی بررسی شد با آنتی اکسیدان های سنتزی BHT مقایسه گردید. قدرت آنتی اکسیدان سنتزی BHT در تمامی آزمون های مورد بررسی به طور معنی داری ($P < 0/05$) بیشتر از عصاره ها بود و در بین عصاره های زولنگ، عصاره استونی بالاترین فعالیت آنتی اکسیدانی را دارا بود.

کلمات کلیدی:

ترکیبات فنولی، فعالیت آنتی اکسیدانی، عصاره زولنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/247034>

