

عنوان مقاله:

استخراج و مقایسه‌ی محتوای موسیلاژ ساقه، دانه، برگ و گلبرگ سه گونه‌ی ختمی (*Alcea sulphurea* Hohen) ، *Alcea rosea* (Boiss) ، & ، *Alcea tabrisiana* (Boiss . & Buhse) ،
. L

محل انتشار:

همایش ملی محیط زیست و تولیدات گیاهی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

بابک دلنواز هاشملویان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، گروه زیست شناسی، ساوه، ایران

پریرسا رحمانیان
عذرا عطائی عظیمی

خلاصه مقاله:

هیدروکلوئیدهای موسیلاژی در بسیاری از گیاهان عالی به فراوانی یافت می شوند. این پلی ساکاریدها گروه های ساختاری متنوعی از درشت مولکول های زیستی با طیف گسترده ای از خواص فیزیکی و شیمیایی را به وجود می آورند که در پزشکی و داروسازی مورد استفاده می باشند. موسیلاژهای گیاهی به دلیل غیر سمی بودن، ارزانی، دسترسی آسان، کاربردهای متنوع و اینکه بر خلاف ترکیبات سنتزی، آلوده کننده محیط زیست نیستند، اهمیت زیادی در پزشکی و داروسازی دارند. در این پژوهش، محتوای موسیلاژ سه گونه ختمی *Alcea sulphurea* ، *Alcea rosea* ، و *Alcea tabrisiana* از تیره پنیرک (Malvaceae) استخراج و اندازه گیری شد مقایسه میانگین ها در سطح 0/05 نشان داد که تفاوت محتوای موسیلاژ بین گونه ها، بین اندام ها و بین اندام- گونه معنی دار است. گونه *Alcea sulphurea* بهترین گونه، و ساقه ها بهترین اندام، ذخیره موسیلاژ هستند

کلمات کلیدی:

موسیلاژ، *Alcea rosea* ، *Alcea sulphurea* ، *Alcea tabrisiana* ، Malvaceae

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/275267>

