

## عنوان مقاله:

بررسی اثر روشهای جداسازی ترکیبات فنلی برگ زیتون به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی به کار رفته در روغن های خوراکی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مهديه اميرپور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، گروه علوم و صنایع غذایی، دامغان، ایران

رضا اسماعیل زاده کناری - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

لیلا نوری

## خلاصه مقاله:

برگ زیتون یکی از گیاهان دارویی و از ترکیبات آنتی اکسیدان طبیعی می باشد که به خاطر ویژگیهای آنتی اکسیدانی خود در روغنهای سرخ کردنی مورد استفاده قرار گرفته است. در بین بخش های مختلف درخت زیتون، برگ زیتون، غنی ترین منبع ترکیبات فنولی و الئوروپین فراوان ترین ترکیب فنلی موجود در برگ می باشد برگهای زیتون بالاترین فعالیت آنتی اکسیدانی و قدرت گیرندگی رادیکالهای آزاد را در بین بخش های مختلف درخت برای استخراج آنها می باشد. به روشهایی مختلف شامل حلالهای (آبی، الکلی، هیدروالکلی) و روش سیال فوق بحرانی انجام ترکیبات فنلی و توکوفرولی برگ زیتون استخراج و ارزیابی شد. ترکیبات فنلی در این تحقیق به روش HPLC فاز معکوس شناسایی شد. فعالیت آنتی اکسیدانی بر اساس اکسیداسیون  $\beta$ - کاروتن و اسید لینولئیک اندازه گیری گردید. نتایج نشان می دهد که نوع روش استخراج بر میزان استخراج ترکیبات فنلی تاثیر داشته و در روش استخراج با حلال روش هیدروالکلی مناسب تر از آبی و الکلی به تنهایی می باشد. استخراج به کمک سیال فوق بحرانی از روشهای استخراج با حلال مناسب تر بوده و میزان ترکیبات فنلی و کاروتنی بیشتری به دست می دهد. در مجموع با توجه به نتایج به دست آمده می توان نتیجه گرفت که نوع روش استخراج بر کیفیت و کمیت ترکیبات فنلی تاثیر بسزایی دارد.

## کلمات کلیدی:

ترکیبات فنلی، برگ زیتون، آنتی اکسیدان طبیعی، عصاره گیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/275357>

