

عنوان مقاله:

تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر ماده موثره اندام هوایی سرخارگل

محل انتشار:

دومین همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

طالب قبائی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد

حسن نورافکن - دانشگاه آزاد اسلامی واحد

یوسف مجتهدی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد

خلاصه مقاله:

سرخارگل با نام علمی *Echinaceae purpurea* (L.) Moench گیاهی علفی و چند ساله متعلق به تیره گل ستاره بوده و منشأ آن شمال آمریکا گزارش شده است. اکیناسه دارای خواص آنتی ویروس بر علیه ویروس مولد بیماری ایدز، آنتی اکسیدان و خاصیت ضد سرطانی می باشد. در این مطالعه اندام هوایی سرخارگل با استفاده از شش روش مختلف خشک کردن شامل سایه، گلخانه، آفتاب و خشک کن کابینتی -صنعتی با دماهای 50 و 60 و 80 درجه سلسیوس، خشک گردید. مواد موثره با روش اولترا سونیک با امواج مافوق صوت استخراج گردیده و مقادیر مشتقات کافیک اسید(کافتاریک اسید، شیکوریک اسید، کلروژنیک اسید، اکیناکوزید و سیناریک اسید)، آلکامیدها (8 و 9) با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) و مقدار ترکیبات فنل کل گیاه با دستگاه اسپکتروفتومتری تعیین مقدار شدند. نتایج نشان داد که نمونه های خشک شده در گلخانه با پوشش پلاستیکی دارای بیشترین مقادیر کلروژنیک (3.18 mg/g.dw)، اکیناکوزید (4.29 mg/g.dw)، سیناریک اسید (1.55 mg/g.dw) و محتوای فنل کل (363 mg/g.dw) در اندام هوایی می باشند. همچنین نمونه های خشک شده در سایه دارای بالاترین مقادیر کافتاریک اسید، (25.8 mg/g.dw) شیکوریک اسید (36.57 mg/g.dw) و آلکامیدها (361.1 μg/g.dw) در اندام هوایی می باشند. به طور کلی با توجه به نتایج این تحقیق می توان اظهار نمود که خشک کردن با استفاده از گلخانه با پوشش پلاستیکی و خشک کردن در سایه برای بدست آوردن بالاترین مقدار ترکیبات مواد موثره در سرخارگل مناسب می باشد.

کلمات کلیدی:

سرخارگل، روش های خشک کردن، مشتقات کافیک اسید، آلکامیدها و فنل کل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/287304>

