

## عنوان مقاله:

بررسی تغییرات ترکیبات بیواکتیو با خواص دارویی در پوست نارنگی یاشار رویپایه های مختلف

## محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

محمد زمانی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران.

جواد فتاحی مقدم - استادیار بخش فنی و مهندسی موسسه تحقیقات مرکبات کشور، رامسر.

مهرو اسماعیلی - مربی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران.

## خلاصه مقاله:

پوست مرکبات بعد از تولید آبمیوه یک محصول زائد تلقی میشود، اما میتوان با استخراج ترکیبات مفید از آن، این ضایعات را به محصولی با ارزش تبدیل کرد. روغن پوست مرکبات خصوصاً نارنگی، ماده خاممهمی است که کاربرد فراوانی داشته و از نظر تجاری، بسیار باارزش است. در این تحقیق تغییرات در ظرفیت آنتیاکسیدانی و میزان ترکیبات بیواکتیو (شامل آسکوربیکاسید و ترکیبات فنلی) در پوست میوه ینوعی نارنگی جدید به نام یاشار بر روی پایههای نارنج، پونسیروس، سیتروملو، سیترنج و فلائنگدراگون در مراحل مختلف رسیدن میوه یعنی اول بهمن تا آخر اردیبهشت مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج بدست آمده نشان داد که ظرفیت آنتیاکسیدانی، میزان فنلکل و آسکوربیکاسید در پوست نارنگی یاشار تا نیمه اردیبهشت ماه به تدریج افزایش یافت. میزان ظرفیت آنتیاکسیدانی پوست این نارنگی بین 37-43 درصد در برداشت اول تا 65-75 درصد در برداشت آخر متغیر بود. میزان فنل کل در پوست نارنگی یاشار در برداشت های آخر در محدوده 0/10-0/12 میلی گرم در گرم وزن تر قرار داشت. همچنین کمترین میزان آسکوربیک اسید مربوط به میوههای پایه پونسیروس در اول اسفند به میزان 3/83 میلی گرم در 100 گرم وزن تر و بیشترین مقدار برای این شاخص مربوط به میوههای پایه فلائنگدراگون در نیمه اردیبهشت به میزان 72/67 میلیگرم در 100 گرم وزن تر بود. در بین میوههای روی پایههای مختلف تفاوت معنی داری در میزان شاخصهای مورد بررسی مشاهده نشد.

## کلمات کلیدی:

نارنگی یاشار، پوست، ظرفیت آنتیاکسیدانی، فنلکل، آسکوربیکاسید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288188>

