

## عنوان مقاله:

بررسی تغییرات ظرفیت آنتیاکسیدانی و ترکیبات بیواکتیو در نارنگی یاشار طیرسیدن

## 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:

مصرف منظم میوههایی چون مرکبات در رژیم غذایی، باعث افزایش سلامتی انسان و کاهش خطر ابتلا به بیماریهای قلبی عروقی، برخی از انواع سرطانها و تصلب شرایین میشود. این اثرات مفید به دلیل وجود ترکیبات مختلف چون ویتامینها، مواد معدنی، فیبر و همچنین ترکیبات آنتی اکسیدانی مانند ویتامینت، پلی-فنلها، فلاونوئیدها و کاروتنوئیدها است. در این پژوهش تغییرات در ظرفیت آنتی اکسیدانی و میزان ترکیبات بیواکتیو (شامل آسکوربیک اسید و ترکیبات فنلی) در رقم جدید نارنگی یاشار بر روی پایه های نارنج، پونسیروس، سیتروملو، سیترنج و فلائینگ دراگون در مراحل مختلف رسیدن میوه (اول بهمن تا آخر اردیبهشت) مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج نشان داد که در همه پایهها ظرفیت آنتی اکسیدانی و میزان فنل نارنگی یاشار تا نیمه فروردین ماه افزایش یافت و پس از آن مقدار فنل تقریباً بدون تغییر باقی ماند اما ظرفیت آنتی اکسیدانی کاهش پیدا کرد. میزان ظرفیت آنتیاکسیدانی نارنگی یاشار بر روی پایه های فلائینگ- دراگون در نیمه بهمن و سیتروملو در نیمه فروردین به ترتیب کمترین 26/05 و بیشترین 56/62 مقادیر بودند. همچنین بیشترین میزان فنل گلوش 0/25 میلی گرم در گرم وزن تر مربوط به پایه سیترنج در نیمه اردیبهشت بوده و کمترین مقدار فنل در میوههای پایه فلائینگ دراگون در اول بهمن مشاهده شد. میزان ویتامین ث در نارنگی یاشار در دامنه ی 30/67-8/66 متغیر بود و این تغییرات طی رسیدن از روند خاصی پیروی نکرد. به طور کلی نوع پایه تأثیر معنی داری بر روی میزان ترکیبات بیواکتیو در نارنگی یاشار نداشت.

## کلمات کلیدی:

مرکبات، نارنگی یاشار، ظرفیت آنتیاکسیدانی، فنل، اسید آسکوربیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288189>

