

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن غلظتهای مختلف شکر و نبات بر فعالیت آنتی اکسیدانی چای سیاه

محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

عاطفه عموزاده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

جعفر محمدزاده میلانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علی معتمدزادگان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

رادیکال های آزاد در فرایندهای فیزیولوژیکی بسیار مهم هستند و موجب بیماریهای مزمن و تحلیل برنده، از جمله بیماریهای قلبی عروقی و سرطان میشوند. آنتی اکسیدان ها با خنثی سازی رادیکالهای آزاد موجب کاهش خطرابتلا به این بیماری ها شده و همچنین نقش بسیار مهمی را در حفظ سلامتی بشر ایفا می کنند. چای پرمصرف ترین نوشیدنی در دنیا بعداز آب می باشد که اغلب به همراه برخی از افزودنی ها مصرف می شود. این مطالعه سعی بر بررسی اثر افزودن غلظتهای مختلف شکر و نبات (5، 1، 0.2 گرم) بر میزان ظرفیت تام آنتی اکسیدانی، ترکیبات فنلی و ترکیبات فلاونوئیدی کل در چای سیاه را دارد. ظرفیت تام آنتی اکسیدانی با روش فرپ، ترکیبات فنلی کل با روش فولین-سیوکاتیو و ترکیبات فلاونوئیدی کل با روش رنگ سنجی کلرید آلومینیوم، برای عصاره آبی تازه تهیه شده چای و افزودنی ها اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که بیشترین میزان ظرفیت تام آنتی اکسیدانی در نمونه حاوی چای و 2 گرمافزودنی نبات 7015.33 میکرو مول بر لیتر فرپ)، بیشترین میزان ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی کل به ترتیب در نمونه حاوی چای و 2 گرم افزودنی شکر (1723.33 میلی گرم معادل گالیک اسید در هر لیتر از عصاره آبی) و نمونه حاوی چای و 2 گرم افزودنی نبات (685.96 میلی گرم معادل کوئرستین در هر لیتر از عصاره آبی) مشاهده شد. در نتیجه ی افزودن غلظت های مختلف شکر و نبات به چای سیاه در این پژوهش، سطوح مختلفی از فعالیت آنتی اکسیدانی بدست آمد که بهترین فعالیت آنتی اکسیدانی، مربوط به غلظت 2 گرم نبات اضافه شده به چای بوده است

کلمات کلیدی:

چای سیاه، فعالیت آنتی اکسیدانی، ترکیبات فنلی، فلاونوئیدها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288193>

