

## عنوان مقاله:

ارزیابی فواید تغذیه ای میوهی دو رقم نارنج محلی و خوشه‌های به منظور حفظ سلامت

## محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

نازلی قبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد زیست‌شناسی - علوم گیاهی تنکابن

پروانه راهداری - استادیار دانشگاه آزاد تنکابن

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

## خلاصه مقاله:

تولید میوه با ارزش غذایی بالا به منظور پیشگیری از بیماری‌ها جایگاه ویژه‌ای در جوامع پیشرفته دارد. در مقابل در سیستم‌های «درمان‌گرایانه» توجه به تولید محصولات کشاورزی سالمه موقوی یا هیچ جایگاه برخوردار نیست. میوه نارنج از جمله میوه‌های مغذی با خواص دارویی، به شمار می‌رود. این مطالعه با هدف بررسی ترکیبات با خاصیت آنتی‌اکسیدانی در دو بخش پوست و گوشت میوهی دو رقم نارنج کشت شده در شمال ایران انجام گرفت. صفات مورد مطالعه شامل فنل و فلاونوئید کل، کلروفیل a و b کاروتنوئید کل و سنجش ظرفیت آنتی‌اکسیدانی با روش مهار رادیکال‌های DPPH بود. نتایج نشان داد در میزان فنل و فلاونوئید کل پوست، کلروفیل a گوشت، کلروفیل b در دو بخش پوست و گوشت، کاروتنوئید پوست و گوشت، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی در بخش گوشت با اینکه این دو رقم تفاوت معنی‌داری با هم نداشتند ولی مقادیر قابل توجهی از ترکیبات آنتی‌اکسیدان داشتند. با مقایسه میانگین‌های ظرفیت آنتی‌اکسیدانی پوست و کاروتنوئید گوشت این دو رقم مشاهده شد که نارنج خوشه‌های به ترتیب با مقادیر 45/33 درصد و 1/84 میلی‌گرم در گرم بیشتر از نارنج محلی (40 درصد و 1/41 میلی‌گرم در گرم) بود. میزان فلاونوئید کل گوشت و کلروفیل a پوست نیز در نارنج محلی (0/31 گرم بر گرم و 1/10 میلی‌گرم در گرم) نسبت به نارنج خوشه‌های با مقادیر 0/12 گرم بر گرم و 0/94 میلی‌گرم در گرم غالب بود. در نهایت این دو رقم از نظر ظرفیت و ترکیبات با خاصیت آنتی‌اکسیدانی مشابه بوده و می‌توانند به طور یکسان در تغذیه روزانه مورد مصرف قرار گیرند.

## کلمات کلیدی:

آنتی‌اکسیدان، پوست، گوشت، مرکبات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288196>

