

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیرات آنتی اکسیدانی اسانس های آویشن و زیره در روغن سویا

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

سمیرا سمیرا - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد سوادکوه

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی اسانس های آویشن و زیره در روغن سویا بود. آویشن و زیره دو گیاه دارویی ارزشمند هستند که در طب سنتی ایران به طور گسترده مورد استفاده قرار می گیرند. تجزیه اسانس های مورد مطالعه با GC/MS منجر به شناسایی ترکیب های عمده ی آن ها شد در اسانس آویشن کارواکرول (26/08 درصد)، پاراسیمن (20/34 درصد)، و تیمول (17/23 درصد)، و در اسانس زیره کاربوفیل (27/81 درصد)، گاماترپینن (15/19 درصد) و کومنیل استات (14/67 درصد) ترکیب های عمده تشکیل دهنده بودند خاصیت آنتی اکسیدانی اسانس های آویشن و زیره با اندازه گیری اعداد پراکسید و تیوباریتوریک اسید در روغن سویا بررسی شد. فعالیت آنتی اکسیدانی آنها با آنتی اکسیدان های سنتزی BHT و BHA مورد مقایسه قرار گرفت. فعالیت آنتی اکسیدانی هر دو اسانس با افزایش غلظت، افزایش معنی داری یافت. از طرفی غلظت های مختلف اسانس ها قادر بودند، به خوبی روند اکسیداسیون را کند نمایند و اثر اسانس زیره در غلظت 0/06 درصد و اسانس آویشن در غلظت 1 درصد، مشابه اثر BHA در غلظت 0/02 درصد بود.

کلمات کلیدی:

آویشن، زیره، اسانس، فعالیت آنتی اکسیدانی، روغن سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303571>

