

عنوان مقاله:

تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر خصوصیات بیوشیمیایی گیاه دارویی زرشک بی دانه. *Berberis vulgaris var. Asperma*

محل انتشار:

دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

سیده لاله طالب زاده - دانشجوی ارشد گیاهان دارویی علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

مجید عزیزی - استاد، عضو هیئت علمی گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

حسین آروئی - استادیار، عضو هیئت علمی گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

گیاه زرشک بی دانه (*Berberis vulgaris var. asperma*) از جمله گیاهان دارویی بومی ایران است. به منظور بررسی تاثیر روش های مختلف خشک کردن میوه زرشک دارویی بر حفظ خصوصیات بیوشیمیایی گیاه زرشک، آزمایشی بر پایه طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار انجام شد. روش های خشک کردن شامل آفتاب، سایه، آون 60 و 70 درجه سانتی گرادف میکروویو با توان های مختلف و خشک کردن توسط خشک کن کابینی 50 و 70 درجه سانتی گراد بود. نتایج نشان دهنده تاثیر معنی دار روش های مختلف خشک کردن بر میزان ترکیبات فنلی، میزان آنتوسیانین و میزان ویتامین ث، اسیدیتة و قند (بریکس) نمونه ها بود. کمترین مقدار ویتامین ث در روش آفتاب و بیشترین آن در روش خشک کن 70 درجه سانتیگراد حاصل شد. بالاترین میزان ترکیبات فنولی در تیمار آفتاب (160.2 میلی گرم گالیک اسید در 100 گرم وزن خشک) مشاهده شد در حالی که تیمار آون 70 درجه سانتی گراد (49.5 میلی گرم گالیک اسید در 100 گرم وزن خشک) کمترین مقدار ترکیبات فنلی را در بین تیمارها دارا بود. استفاده از تیمارهای میکروویو در توان پایین نیز موجب حفظ خصوصیات بیوشیمیایی میوه زرشک دارویی می شود.

کلمات کلیدی:

زرشک بی دانه، خشک کن، میکروویوف ترکیبات فنولی، آنتوسیانین، ویتامین ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/306052>

