

## عنوان مقاله:

بررسی اثر روش های مختلف استخراج بر ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی روغن هسته انار

## محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسنده:

آرزو سیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش روغن هسته انار با استفاده از سه روش مختلف از جمله سوکسله والکترومتل به عنوان روشهای متداول و روش امواج فراصوت به عنوان روش نوین استخراج شد و مقدار کل ترکیبات فنولی و همچنین فعالیت آنتی اکسیدانی آنها مورد بررسی قرار گرفت جهت اندازه گیری مقدار کل ترکیبات فنولی از روش Folin-ciocalteu استفاده شد فعالیت آنتی اکسیدانی نمونه های مختلف با استفاده از آزمون DPPH بررسی شد در این مطالعه تعیین شد که روغن هسته انار دارای مقادیر بالایی ترکیبات فنولی می باشد و همچنین از فعالیت آنتی اکسیدانی مناسبی برخوردار است البته مقدار ترکیبات فنولی و همچنین فعالیت آنتی رادیکالی روغن هسته انار تحت تاثیر روش استخراج قرار دارد و در واقع میتوان بیان کرد که امواج فراصوت باعث بهبود استخراج ترکیبات فنولی و در نتیجه فعالیت آنتی اکسیدانی میشود علاوه بر این می توان بیان کرد که با توجه به اینکه روغن هسته انار دارای فعالیت آنتی اکسیدانی بسیار مناسب است پس میتوان از آن به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی در صنعت غذا استفاده کرد

## کلمات کلیدی:

هسته انار ، عصاره ، فراصوت ، فعالیت آنتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/310425>

