

عنوان مقاله:

تأثیر غلظت های مختلف اسیدسالیسیلیک بر فعالیت آنتی اکسیدانی میوه زردآلو رقم شکرپاره

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

قاسم سرتیپ - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشگاه تبریز

جعفر حاجیلو - دانشیار گروه علوم باغبانی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

رادیكال های آزاد و گونه های واكنشگر اكسيژن مدام در مقادير كم توسط پروسه های معمول متابوليسم در بدن ايجاد می شوند كه بيشترشان عملكردهای فيزيولوژيك مفیدی نیز بر عهده دارند. اما زمانی كه توليد اين گونه متابوليتها و راديكال های آزاد در بافت بدن افزايش يابد با تخریب بيومولكولها در ايجاد برخی بيماريها و همچنين فرايند پيري و سرطانذخالت دارند. استفاده از میوهها به دليل كم بودن عوارض زيان آور و همچنين موثر بودن آنها همواره مورد توجه می باشد. از اين رو در اين تحقيق اثر کاربرد غلظتهای مختلف اسيدسالیسیلیک بر میزان فعالیت آنتياكسیدانی میوه زردآلو رقم شکر پاره مورد ارزیابی قرار گرفته است. زردآلو رقم شکرپاره 6 روز قبل از برداشت با 4 غلظت اسیدسالیسیلیک 0، 105، 3 و 4/5 میلی مولار محلول پاشی شد سپس میوه ها در زمان بلوغ تجاری برداشت و به آزمایشگاه منتقل شدند و پس از عصاره گیری میزان فعالیت آنتی اکسیدانی کل، فنول کل و فلاونوئید کل مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد كه در تیمار با اسیدسالیسیلیک مقدار فنول و فلاونوئید به طور معنی داری افزایش یافت ولی افزایش در مقدار فعالیت آنتی اكسيدان كل میوه ها معنی دار نبود و افزایش اندکی را نشان داد.

كلمات کلیدی:

آنتی اكسيدان، اسيدسالیسیلیک، زردآلو، فنول، فلاونوئید

لينك ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322401>

