

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر شرایط مختلف خشک کردن بر میزان گالیک اسید در برگ خشک شده گیاه بادرنجبویه

محل انتشار:

اولین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مریم ظهیری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی- صنایع غذایی دانشگاه آزاد آزادشهر

سیده زهرا سیدالنگی - استاد و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از گیاهان دارویی جایگاه خاصی در پزشکی داروسازی و صنایع غذایی دارد و به همین علت حفظ کیفیت گیاهان دارویی در حین تولید و فرآوری و انبار سازی مسئله مهمی محسوب می شود. گیاه بادرنجبویه (*Melissa Officinalis*) یکی از گیاهان دارویی مهم و معطر است که در طب و نیز صنایع غذایی و عطرسازی کاربرد وسیعی دارد. این گیاه به دلیل دارا بودن گالیک اسید بر درمان بیماری های سیستم عصبی همچون ام اس اثر درمانی دارد. از آنجا که حذف رطوبت و خشک کردن یک راهکار اساسی برای حفظ کیفیت گیاهان دارویی است. محققان زیادی بر روی بهترین روش خشک کردن خاص هر گیاه مطالعه می کنند. برای یافتن بهینه دما خشک کردن بادرنجبویه برگهای این گیاه در سه تیمار (سایه، 42 درجه و 60 درجه در خشک کن هوای داغ) خشک شد. از نمونه های خشک شده به روش خیساندن عصاره اتانولی تهیه گردید و جهت بررسی میزان گالیک اسید در تمام تیمارهای مختلف مورد آنالیز با دستگاه HPLC قرار گرفتند. نتایج حاصل شامل 11/7ppm در نمونه سایه و 12/6ppm در نمونه 42 درجه و 9/74ppm در نمونه 60 درجه بود. در محدوده دمایی 42 درجه این میزان بالاتر از تیمارهای 60 درجه و نمونه خشک شده در سایه ثبت شد. با توجه به نتایج حاصله می توان گفت بهترین روش خشک کردن این گیاه با هدف حفظ میزان گالیک اسید، خشک کردن در دمای 42 درجه بود.

کلمات کلیدی:

خشک کردن، بادرنجبویه، گالیک اسید، HPLC، گیاه دارویی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/330073>

