

عنوان مقاله:

بررسی خواص آنتیاکسیدانی عصاره متانولی میوه ولیک قرمز و مقایسه تاثیر روشهای شیکر و اولتراسوند در بهینهسازی استخراج

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

میثم اکبری - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، گروه علوم و صنایع غذایی، ساری، مازندران، ایران

محمدعلی خلیل زاده کلاگر - دانشیار، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر، گروه شیمی، مازندران، ایران

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، واحد ساری، گروه علوم و صنایع غذایی، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

میوه دارویی ولیک قرمز اثرات سلامت بخشی بر روی برخی از سیستمهای فیزیولوژیکی بدن دارد و قرنهایست که برای درمان انواع بیماریها خصوصاً بیماریهای قلبی-عروقی استفاده میشود که این اثرات مفید به دلیل حضور ترکیبات فنولیک و خواص آنتیاکسیدانی آن میباشد. در این پژوهش، بهینهسازی فرآیند استخراج ترکیبات آنتی-اکسیدانی میوه ولیک قرمز با حلال متانول، توسط روشهای اولتراسوند و شیکر، بررسی و قدرت آنتیاکسیدانی آن، با دو آزمون 2 و 2 دی فنیل-1-پیکریل هیدرازیل DPPH و بتاکاروتن-لینولئیک اسید اندازهگیری شد. نتایج نشان داد، درصد مهار رادیکال آزاد DPPH روش شیکر در غلظت 900ppm با درصد مهار 46/196 درصد بیشترین مقدار را به خود اختصاص داده و بعد از آن، غلظت 900ppm روش اولتراسوند 39/453 درصد قرارمیگیرد غلظت های 900ppm هردو روش عصارهگیری دارای درصد مهار بیشتری نسبت به آنتیاکسیدان سنتزی 36/4 TBHQ درصد بود در آزمون بتاکاروتن، آنتیاکسیدان TBHQ با $73/343 \pm 0/22$ درصد بیشترین مقدار رابه خود اختصاص داد و بعدازآن روش اولتراسوند در غلظت 900ppm از عصاره اثرمهری 70/44 $\pm 3/99$ درصد را داشت

کلمات کلیدی:

میوه ولیک قرمز، اولتراسوند، شیکر، آنتی اکسیدان، بتاکاروتن - لینولئیک اسید ، DPPH

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/355027>

