

عنوان مقاله:

ارزیابی میزان فنل و فعالیت آنتی اکسیدانی خرما مضافتی بم (Phoenixductylifera)

محل انتشار:

اولین همایش علمی پژوهشی زیست شناسی و علوم باغبانی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فرشته عزتی قادی - استادیار، گروه زیست شناسی گیاهی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه جیرفت

عبدالله رضانی قرا - استادیار، گروه زیست شناسی گیاهی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه جیرفت

خلاصه مقاله:

یکی از ارکان توسعه پایدار هر کشور در بخش کشاورزی تولید مواد غذایی مناسب و تامین امنیت آن است. مصرف محصولات گیاهی طبیعی و تازه غنی از آنتی اکسیدان ها و فیتو شیمیایی ها در غلبه بر بیماریهای موثر بر سلامتی انسان ها مفید است. خرما یکی از محصولات باغی مهم ایران است که به علت دارا بودن مواد معدنی، قندها، ویتامین های مختلف و ترکیبات آنتی اکسیدانی، ارزش تغذیه ای بالایی دارد. هدف این مطالعه، بررسی میزان فنل و بررسی اثر آنتی اکسیدانی خرما است. در این تحقیق، خرما را در استان کرمان با نام مضافتی بم انتخاب شد. میزان ترکیبات فنولی توسط روش فولین سیو کالتیو و میزان فعالیت آنتی اکسیدانی توسط روش های قدرت احیا کنندگی، ظرفیت آنتیاکسیدانی FRAP و DPPH اندازه گیری شد. نتایج بدست آمده نشان می دهد که میزان ترکیبات فنلی در خرما مضافتی بم $1/24 \pm 0.43$ میلی گرم اسید گالیک در 100 گرم از نمونه و فعالیت آنتی اکسیدانی به روش FRAP: $852 \pm 26/51$ میلی گرم در 100 گرم نمونه می باشد. همچنین میزان درصد DPPH در غلظت های مختلف عصاره خرما مضافتی بم نشان می دهد که با افزایش غلظت میزان فعالیت آنتی اکسیدانی افزایش می یابد که در غلظت های 200، 500 و 800 به ترتیب 37%، 47% و 63% می باشد. نشان می دهد که میزان قدرت احیاء کنندگی در غلظت های بالا بیشتر می باشد که به ترتیب در غلظت های 200، 500 و 800 برابر با 0/47، 0/53 و 0/62 می باشد. مطالعات انجام شده در این تحقیق نشان می دهد که خرما با داشتن ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدانی به عنوان یکی از منابع طبیعی دارای ارزش تغذیه ای بالای می باشد.

کلمات کلیدی:

خرما مضافتی بم، ترکیبات فنل، فعالیت آنتی اکسیدان، DPPH، FRAP

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/393505>

