

عنوان مقاله:

اندازه گیری ترکیبات تام فنولی و فلاونوئیدها در آبمیوه های صنعتی

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

شقایق کیخسروی - گروه کنترل غذا و دارو، دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی تهران

فاطمه زمانی مزده - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی تهران

آنیثا چالی پور - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی تهران

محسن امینی - گروه شیمی دارویی، دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی تهران

خلاصه مقاله:

میوه ها و سبزیجات غنی از مواد آنتی اکسیدانی هستند که این ترکیبات نقش حافظتی در برابر بیماری هایی چون سرطان دارند. بخش بزرگی از خاصیت آنتی اکسیدانی مربوط به ترکیبات تام فنولی و فلاونوئیدهای موجود در میوه ها می باشد. در این مطالعه میزان ترکیبات تام فنولی و فلاونوئیدهای موجود در 73 نمونه آبمیوه صنعتی از 4 نوع مختلف مورد اندازه گیری قرار گرفت. اندازه گیری ترکیبات تام فنولی با دستگاه اسپکتروفتومتر انجام گرفت و برای جداسازی فلاونوئید های موجود در آبمیوه های صنعتی متدی با دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا طراحی شد تا بتواند 5 فلاونوئید کاتچین، اریوسیتترین، نارنجین، هسپریدین و کوئرستین را در مدت زمان بهینه جداسازی کند. نتایج به دست آمده نشان داد میزان ترکیبات تام فنولی در آبمیوه های مختلف تفاوت معناداری با هم دارند و میزان هر یک از فلاونوئید ها در برندهای مختلف از نظر آماری نیز با هم متفاوت است. با توجه به اینکه در حال حاضر آزمایشات بریکس، اسیدیته، اندیس فرمالین، ماده خشک و pH با روش های روتین استاندارد جهت کنترل کیفیت آبمیوه ها در ایران انجام می شود و آزمایشات مذکور جوابگوی کشف تقلبات انجام شده در تولید آبمیوه های کشور نمی باشد، بنابراین در این تحقیق سعی بر آن شد تا کارایی روش های نوین آزمایشگاهی با اندازه گیری میزان ترکیبات تام فنولی و تعیین مقدار فلاونوئید های محتوی آبمیوه صنعتی در تشخیص تقلبات این محصول مورد بررسی قرار گیرد

کلمات کلیدی:

ترکیبات تام فنولی، فلاونوئید، اسپکتروفتومتر، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا، آبمیوه های صنعتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545590>

