

عنوان مقاله:

ارزیابی ظرفیت آنتی اکسیدانی کل عصاره های مختلف گیاه علف مورچه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

افسانه افشاری پور - گروه صنایع غذایی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی

سیده زهرا سیدالنگی - گروه شیمی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی

خلاصه مقاله:

شناخت و بهره گیری از ظرفیت های موجود در گیاهان از اهمیت بالایی برخوردار می باشد لذا نمونه گیاه مورد مطالعه در تحقیق حاضر گیاه علف مورچه با نام علمی *Cressa cretica* می باشد. هدف از انجام پژوهش حاضر ارزیابی ظرفیت آنتی اکسیدانی کل عصاره های مختلف گیاه علف مورچه می باشد. لذا بمنظور تحقق این امر 4 سطح 25، 50، 100 و 200 ppm در هر یک از تیمارهای عصاره های آبی و اتانولی علف مورچه به همراه آنتی اکسیدان BHT مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج بدست آمده حاکی از این می باشد که با افزایش غلظت عصاره های آبی و اتانولی علف مورچه و آنتی اکسیدان سنتزی میزان ظرفیت آنتی اکسیدانی کل آنها نیز بطور معنی داری افزایش یافته است ($p < 0.05$). در هر یک از سطوح مورد استفاده اختلاف موجود در بین هر یک از تیمارها از نوع معنی دار بوده ($p < 0.05$) بطوریکه بیشترین میزان ظرفیت آنتی اکسیدانی کل در هر غلظت مربوط به آنتی اکسیدان BHT بوده و پس از آن به ترتیب بیشترین میزان در هر سطح به عصاره اتانولی و آبی گیاه علف مورچه اختصاص یافته است. عملکرد مطلوب عصاره های مختلف گیاه علف مورچه بویژه عملکرد عصاره اتانولی، امکان جایگزینی آنها با آنتی اکسیدان های سنتتیک را فراهم می سازد.

کلمات کلیدی:

ظرفیت آنتی اکسیدانی، علف مورچه، اتانولی، آبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545635>

