

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت ضد رادیکالی اسانس و عصاره آویشن باغی و مقایسه آن با BHT به روش 2 و 2- دی فنیل 1 - پیکریل هیدرازیل

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مریم عزیزخانی - استادیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل

نیلوفر عبدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی خزر

خلاصه مقاله:

در این تحقیق فعالیت آنتی رادیکالی اسانس و عصاره آویشن باغی (*Thymus vulgares*) بررسی و با آنتی اکسیدان سنتزی BHT (بوتیل هیدروکسی آنیزول) به روش 2 و 2- دی فنیل 1 - پیکریل هیدرازیل (DPPH) مورد مقایسه قرار گرفته است. در این بررسی ترکیبات اسانس آویشن باغی با دستگاه GC/MS مورد آنالیز قرار گرفته و اجزای شیمیایی عمده آن شناسایی شد و همینطور میزان ترکیبات فنولیک کل عصاره آویشن باغی نیز مورد ارزیابی قرار گرفته است. فعالیت آنتی رادیکالی اسانس و عصاره آویشن باغی و مقایسه آن با BHT به روش 2 و 2- دی فنیل 1 - پیکریل هیدرازیل (DPPH) انجام شده است. نتایج نشان داد بیشترین ترکیب فنولیک تشکیل دهنده اسانس آویشن باغی تیمول (54/60%) می باشد و میزان ترکیبات فنولیک تام عصاره آویشن باغی نیز برابر با $62/0 \pm 5/21$ میلی گرم اسید گالیک در گرم بود و همچنین مشخص شده که عصاره و اسانس آویشن باغی دارای خاصیت آنتی رادیکالی بالایی می باشند و بطور کلی ترتیب خاصیت آنتی اکسیدانی آنها به صورت عصاره آویشن باغی، BHT، اسانس آویشن باغی می باشد. هر سه آنتی اکسیدان مورد بررسی با خنثی کردن رادیکال آزاد و پایدار DPPH فعالیت آنتی رادیکالی قابل توجهی نشان دادند لیکن خاصیت آنتی رادیکالی عصاره آویشن باغی به دلیل نوع و میزان ترکیبات موثره آن بیشتر بوده است.

کلمات کلیدی:

آویشن باغی، اسانس، عصاره، فعالیت آنتی رادیکالی، روش DPPH

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545689>

