

عنوان مقاله:

پارامترهای کیفیت شیمیایی و الگوی آنتوسیانین سیب گوشت قرمز

محل انتشار:

دومین همایش ملی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مژگان السادات غفوری - موسسه تحقیقات سیب گوشت قرمز

مهدی کواکبیان

خلاصه مقاله:

سیبهای گوشت قرمز منطقه ابر - شاهرود- ایران به دلیل پارامترهای کیفیت شیمیایی شامل آنتوسیانینها و رنگشان مورد ارزیابی قرار گرفتند. غلظت های آنتوسیانین به طور قابل توجهی نسبت به سیبهای معمول بالاتر بود. به علت محتوای بالای بالای اسید مالیک آن، واریته ی مورد نظر با مشخصه ی درخشندگی زیاد شناخته می شود. در میان آنتوسیانینها، سیانیدین-3- مالویل- گالاکتوزید و 5- کربوکسیل- پیرانو- سیانیدین- هگزوسید تشخیص داده شدند که قبلا در سیبهایی که به طور آزمایشی بوسیله HPLC-MS شناسایی شده بودند مشاهده نشده بود. بیشترین مقدار آنتوسیانین و محتوای نهایی فنولها در پوست سیب مشابه با ظرفیتهای نسبی آنتی اکسیدانی مشاهده شد که به ترتیب بوسیله آزمون های TEAC , FRAP تعیین شده بودند.

کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، آنتی اکسیدان، سیب گوشت قرمز، FRAP، TEAC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/547554>

