

عنوان مقاله:

بررسی روشهای مختلف استخراج عصاره گیاه سپستان و اثر آنتی اکسیدانی آن

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ابوذر اسفندیاری - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

هاشم اخلاقی فیض آباد - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

علی اکبر جنت آبادی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

موسی الرضا هوشمند دلیر - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

برای جلوگیری از اکسیداسیون روغن ها روش های متعددی وجود دارد که یکی از این موارد افزودن آنتی اکسیدان های سنتزی می باشد. اما با توجه به این که آنتی اکسیدان های سنتزی اثرات نامطلوبی هم چون اثر جهش زاوی و سرطان زاوی در بدن انسان دارند، لذا تحقیق و بررسی منابع آنتی اکسیدان های طبیعی به منظور جایگزین کردن ترکیبات سنتزی ضروری به نظر می رسد. در این پژوهش ابتدا عصاره متانولی سپستان استخراج گردید. سپس قدرت مهار رادیکالهای آزاد عصاره ها با روش استخراج پرکولاسیون در غلظت های شاهد، 20، 40، 60 و 80 پی پی ام با DPPH مورد سنجش قرار گرفت با افزایش غلظت عصاره از 20 پی پی ام تا 80 پی پی ام نسبت به نمونه شاهد به دلیل افزایش میزان ترکیبات پلی فنلی و توکوفرولی به تبع آن ترکیبات آنتی اکسیدانی عصاره کاهش یافت می یابد.

کلمات کلیدی:

سپستان، آنتی اکسیدان، ماست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564216>

