

عنوان مقاله:

بررسی خواص آنتی اکسیدانی و قدرت رادیکال گیرندگی عصاره گیاه آجار (Allium ampelloprasum L)

محل انتشار:

سومین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ملیکا کوشکی - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران.

مریم ثابت قدم - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، باشگاه پژوهشگران جوان ونخبگان، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

گیاهان دارویی منابع طبیعی ارزشمندی هستند که امروزه مورد توجه کشورهای پیشرفته جهان قرار گرفته و به عنوان مواد اولیه جهت تبدیل به داروهای بی خطر برای انسان تلقی می شوند. آنتی اکسیدان ها ترکیباتی هستند که به طور مؤثر از واکنش رادیکال آزاد اکسیژن جلوگیری کرده و منجر به کاهش آسیب و یا مرگ سلولی، بیماری های قلبی و عروقی و سرطان ها می شوند. نقش و اثرات سودمند آنتی اکسیدان ها در مقابل بسیاری از بیماری های انسانی و فساد مواد غذایی که ناشی از فساد اکسایشی می باشد در سالهای اخیر توجهات زیادی را به خود جلب کرده است. در این پژوهش ابتدا عصاره متانولی میوه گلابی خاردار استخراج گردید. سپس میزان ترکیبات پلی فنلی و قدرت مهار رادیکال های آزاد عصاره هادر غلظت های 100، 200، 400، 800 پی پی ام با تست فولین سیوکالتیوو DPPH مورد سنجش قرار گرفت. نتایج نشان داد با افزایش غلظت عصاره گیاه آجار، میزان ترکیبات فنولی و فعالیت مهارکنندگی افزایش معنی داری نشان داد و غلظت 800 پی پی ام عصاره گیاه آجار به خوبی توانست خاصیت آنتی اکسیدانی و فعالیت مهارکنندگی بیشتری نیز نسبت به نمونه آنتی اکسیدان سنتزی (BHT) نشان دهد. طبق نتایج این تحقیق، عصاره متانولی خاصیت آنتی اکسیدانی خوبی دارد و پس از انجام آزمایش های تکمیلی می تواند به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی در برخی از فرآورده های غذایی به کار رود.

کلمات کلیدی:

گیاه آجار، ترکیبات فنولی، قدرت رادیکال گیرندگی، خواص آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/566696>

