

عنوان مقاله:

مقایسه خواص ضد اکسیدانی دو گونه گیاه دارویی نعناع گربه ای و بادرنجبویه دناپی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

بهنام اشرفی - گروه زیست شناسی، واحد بروجرد، دانشگاه آزاد اسلامی، بروجرد، ایران.

پروین رامک - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان لرستان، خرم آباد.

غلامرضا طالعی - مرکز تحقیقات داروهای گیاهی رازی، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم آباد، ایران.

خلاصه مقاله:

گیاه بادرنجبویه دناپی و نعناع گربه ای از خانواده نعناعیان هستند. اسانس گیاهان خانواده نعناع دارای ترکیبات مهمی نظیر فنل ها، فلاونوئیدها و ترپنوئیدها می باشد و یکی از منابع سرشار آنتی اکسیدان هستند. هدف از این پژوهش شناسایی ترکیبات موجود در اسانس گیاه بادرنجبویه دناپی و نعناع گربه ای و بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضدباکتریایی اسانس این دو گونه بومی لرستان بود. برای سنجش خاصیت آنتی اکسیدانی از روش DPPH استفاده شد. میزان IC50 برای فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس بادرنجبویه دناپی 49/2 μ g/ml و برای اسانس نعناع گربه ای 80/62 μ g/ml بود. در مقایسه بین دو گیاه مورد آزمایش، گیاه بادرنجبویه خواص آنتی اکسیدانی قویتر و بهتری داشت، که شاید علت آن محتوا و درصد بیشتر ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی آن می باشد. هر دو گیاه ذکر شده با افزایش میزان غلظت در آنها درصد مهار رادیکال های آزاد نیز در آنها بیشتر می شد.

کلمات کلیدی:

نعناع گربه ای، بادرنجبویه دناپی، آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/566841>

