

عنوان مقاله:

تاثیر اسانس حاصل از گیاهان دارویی *Salvia mirzayanii* و *Falcaria vulgaris* بر خواص اکسایشی روغن آفتابگردان

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

شقایق طالب زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد سروستان

محمد مهدی قنبری - بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان، سروستان، فارس، ایران

الهه عابدی - بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان، سروستان، فارس، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی ترکیبات شیمیایی، فعالیت ضد اکسایشی اسانس گیاه غازیاقی و مورتلخ در مقادیر 2% و 5% بر پارامترهای اکسایشی روغن آفتابگردان (عدد پراکسید، تیوباربتوریک اسید، دیان و تریان مزدوج) بود. بر اساس کروماتوگرافی گازی متصل به طیفسنج جرمی GC-MS مهمترین ترکیبات اسانس گیاه مورتلخ عبارت از: لینالیل استات، 5-نیوسدرانول، آلفا-ترپنیل استات، 7-اپی-آلفا-سلینن، بیسیکلوزرماکرن، لینالول، 1 و 8 سینیول، آلفا-کادینول و آلفا-گواین و در گیاه غازیاقی، جرماکرین دی، اسپاتولونول و لیمونن بودند. نتایج نشان داد که اسانس مورتلخ در غلظت 2% و 5% دارای خواص ضد اکسایشی مشابهی با TBHQ است. میزان عدد پراکسید TBA و دیان و تریانهای مزدوج روغن حاوی اسانس مورتلخ بدون تفاوت معنادار با TBHQ بود. پس از آن غازیاقی در مقادیر 5% خواص ضد اکسایش مناسبی در روغن آفتابگردان دارا بود.

کلمات کلیدی:

روغن آفتابگردان، شاخصهای اکسایشی، اسانس غازیاقی، مورتلخ،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574223>

