

عنوان مقاله:

مقایسه فعالیت ضد اکسایشی سه اسانس پونه، نعنا و آویشن با روشهای مختلف

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ندا عزیزی تبریززاد - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

سیدمهدی سیدین - عضو هیات علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

محمد حجتی - عضو هیات علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه رامین، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

اخیرا به دلیل فعالیت ضد رادیکالی شناخته شده ترکیبات گیاهی و مشتقات آنها، توجه بسیار زیادی به افزودن آن ها به سامانه های غذایی و بیولوژیکی به عنوان ضد اکساینده شده است. هدف از این تحقیق، بررسی فعالیت ضد اکسایشی اسان های گیاهان پونه، نعنا و آویشن میباشد. در این بررسی، اسانس گیاه با دستگاه MS/GC تجزیه و اجزای شیمیایی عمده ی آن شناسایی شد. نتایج نشان داد، ترکیبات عمده اسانس های آویشن، پونه و نعناع به ترتیب عبارتند از تیمول (61/30)، % کارون (03/51) و % پیریتون (16/32) بودند. فعالیت ضد اکسایشی اسانس در غلظت های مختلف با استفاده از روشهای مهار رادیکالهای آزاد DPPH و ABTS و ترکیبات فنولی کل مورد سنجش قرار گرفت. نتایج آزمون های مختلف حاکی از آن بود که در تمامی روش ها با افزایش غلظت اسانس فعالیت ضد اکسایشی افزایش یافت. نتایج آزمون DPPH نشان داد Ec50 اسانس آویشن (22/4561 ml/mg) بود. در آزمون ABTS بیشترین میزان فعالیت به ترتیب مربوط به آویشن، نعنا و پونه بود. نتایج اندازه گیری ترکیبات فنولی به روش فولین سیوکلانته نشان داد اسانس های آویشن، نعنا و پونه به ترتیب حاوی 66/329، 91/60 و 93 میلی گرم معادل گالیک اسید در گرم اسانس بودند.

کلمات کلیدی:

فعالیت آنتی رادیکالی، فعالیت آنتی اکسیدانی، اسانس، پونه، نعنا، آویشن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574411>

