

عنوان مقاله:

بررسی میزان خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره شاهی

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سیده هاجر احمدی - کارشناس کنترل مواد غذایی شبکه بهداشت آمل

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله امینی، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

شاهی (تره تیزک) از خانواده چلیپاییان با نام علمی *Lepidium sativum* می باشد. شاهی گیاه بومی مدیترانه شرقی است. در این مطالعه تاثیر روش حلال بر میزان فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره شاهی برای به دست آوردن بهترین بازده استخراج سنجیده شد. فعالیت آنتی اکسیدانی غلظت های مختلف عصاره از طریق مهار رادیکال آزاد DPPH، بی رنگ شدن بتاکاروتن- تعیین شد. در مجموع عصاره شاهی به عنوان یک آنتی اکسیدان قوی در همه آزمایش های آنتی اکسیدانی بود. همچنین نتایج آزمایش های مهار رادیکال آزاد DPPH و بی رنگ شدن بتا کاروتن با هم، هم خوانی داشت. و بهترین نتیجه در تیمار عصاره استخراجی به روش حلال با غلظت 1500ppm مشاهده شد. در تمامی موارد با افزایش غلظت فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره افزایش می یافت ($p < 0/05$).

کلمات کلیدی:

مهار رادیکال آزاد DPPH، بی رنگ شدن بتاکاروتن، شاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615600>

