

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی و میزان پایداری ترکیبات فنولی حاصل از میوه ازگیل (*Mespilus germanica* L).

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 1، شماره 3 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سمانه ممشلو - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا ماهونک - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محمد قربانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلمی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

میوه ازگیل یکی از میوه های بومی مناطق شمالی ایران است که علاوه بر استفاده خوراکی مصارف زیادی در درمان های خانگی دارد. در این پژوهش ویژگی های آنتی اکسیدانی و میزان ترکیبات فنولی کل استخراج شده از میوه ازگیل (*Mespilus germanica* L.) با استفاده حلال های استون، متانول و اتانول 80 درصد و آب مورد ارزیابی قرار گرفت. بالاترین میزان ترکیبات فنولی با استون 80 درصد و پس از آن با متانول، اتانول و آب حاصل شد. مقدار کل ترکیبات فنولی عصاره استونی برابر با 7.437 گرم معادل گالیک اسید در 100 گرم ماده خشک بود. فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره ها با آزمون های به دام اندازی رادیکال های آزاد DPPH، قدرت احیا کنندگی آهن 3 ظرفیتی و ظرفیت آنتی اکسیدانی کل بررسی شده و با آنتی اکسیدان سنتزی BHT مقایسه گردید. عصاره استونی بیشترین فعالیت آنتی اکسیدانی را در تمام آزمون های انجام شده نشان داد. بعلاوه تاثیر دما (50 و 100 درجه سانتی گراد) و pH (3، 5، 7، 9) روی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره مورد بررسی قرار گرفت. دمای 50 درجه سانتی گراد تاثیری روی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره نداشت و بالاترین پایداری عصاره در pH برابر 5 مشاهده شد. نتایج نشان داد میوه ازگیل با داشتن فعالیت آنتی اکسیدانی قابل توجه، منبعی غنی از ترکیبات آنتی اکسیدانی است

کلمات کلیدی:

ازگیل، پایداری، ترکیبات فنولی، فعالیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809195>

