

## عنوان مقاله:

تعیین بهترین روش استخراج و رنگ آمیزی پروتئین در گونه Papaver bracteatum مناطق مختلف ایران

## محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

راضیه مهرابی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم کشاورزی پیام نور، اصفهان

مهرآنا کوهی دهکردی - استادیار، گروه علوم کشاورزی، دانشگاه پیام نور، اصفهان

## خلاصه مقاله:

پاپاور براکتۀ آتوم (Papaver bracteatum) یکی از گیاهان دارویی ارزشمند است که در شیرابه خود حاوی مقدار قابل توجهی آلکالوئید تبائین میباشد. تبائین به سادگی با استفاده از واکنش دمتیلاسیون به کدئین تبدیل می گردد که تاثیر آن برای کاهش درد و سرفه شناخته شده است با توجه به اینکه تا کنون مطالعاتی بر روی پپتیدهای گیاه پاپاور براکتۀ آتوم انجام نگرفته است، لزوم مطالعه پروتئینی در این گونه حائز اهمیت میباشد. نظر به محدودیت اطلاعات در خصوص استخراج و رنگ آمیزی پروتئین در این گونه، مطالعه حاضر با هدف بررسی بهترین روش استخراج و رنگ آمیزی پروتئین در 18 جمعیت از گیاه پاپاور براکتۀ آتوم انجام شد. بر اساس نتایج به دست آمده برای استخراج پروتئین از بین سه روش فنول، تریس، فسفات و تری کلرو اسید استیک در این گونه، روش فنول بهترین نتیجه را نشان داد. در آزمایش حاضر نسبت به مقایسه روش های مختلف رنگ آمیزی روش کوماسی بریلیانت بلو آر 250، روش نیترات نقره و روش کوماسی بریلیانت بلو جی 250 از نظر ظاهر سازی باندهی پروتئینی اقدام گردید. و رنگ آمیزی با استفاده از کوماسی بریلیانت بلو 250G بهترین نتایج را نشان دادند.

## کلمات کلیدی:

استخراج پروتئین، پاپاور براکتۀ آتوم ، رنگ آمیزی پروتئین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/870183>

