

عنوان مقاله:

ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره آویشن و پونه به صورت ترکیبی بر میزان پایداری روغن کنجد

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم زیستی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

رضا رضایی زاد - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

رضا حسن زاده تازه قشلاق - گروه تکنولوژی مواد غذایی، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه به خوبی می دانیم که رادیکال های آزاد در تغییرات مولکولی و جهش ژنی در بعضی از موجودات زنده نقش دارند. با توجه به دخالت فشارهای اکسیداتیو در ایجاد برخی از بیماری ها علاقه دانشمندان به طرف ترکیبات فعالی که بتواند میزان این فشارها را به حداقل برساند جلب شده است. آنتی اکسیدان مولکولی است که قابلیت آهسته کردن یا جلوگیری از اکسید شدن سایر مولکول ها را دارد. اکسیداسیون یک واکنش شیمیایی است که الکترون ها را از یک ماده به ماده اکسید کننده منتقل می کند و اکسایش عامل اصلی فساد چربی ها و روغن ها محسوب می شود. به همین دلیل آنتی اکسیدان ها برای جلوگیری از بدطعمی ناشی از اکسایش به این محصولات اضافه می شود. در این تحقیق، ابتدا میزان ترکیبات فنولی عصاره آویشن و پونه دو واریته کروناپکی و روغنی به کمک حلال های آب، متانول، 80 درصد و استون استخراج شد. سپس تاثیر غلظت های مختلفی از آنتی اکسیدان های رزماری و برگ درخت زیتون در سه نمونه: نمونه A: گیاه پونه با سه سطح 0/05، 0/1 و 0/15 و نمونه B: عصاره آویشن سه سطح 0/5، 0/1 و 0/15، نمونه C: ترکیبی برابر از عصاره دو گیاه با سه سطح 0/05، 0/1 و 0/15 بر میزان پایداری روغن کنجد مورد بررسی قرار گرفت و طول دوره ای القاء به روش رنسیمت در دماهای 120 و 150 تعیین گردید. بر اساس نتایج حاصل، آنتی اکسیدان ترکیبی انتخاب و پس از مخلوط با روغن مدت زمان ماندگاری در روغن به مدت 2 ماه در یخچال در دمای 4 درجه سانتی گراد توسط آزمون پراکسید مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج بدست آمده نشان داد دو گیاه دارای خاصیت سینرژیکی بوده و اثر آنتی اکسیدانی و پایدارکنندگی بهتری را دارا می باشند.

کلمات کلیدی:

پونه، عصاره آویشن، آنتی اکسیدان، پایدارکنندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/881301>

