

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات میزان اسید کافئیک موجود در عصاره گیاه رزماری *Rosmarinus officinalis* L در اثر انجماد

محل انتشار:

اولین همایش ملی فیتوشیمی گیاهان دارویی، ارتقاء سلامت و تجارت (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

الهام سادات مظفری - کارشناس ارشد، گروه شیمی، واحد گرگان، دانشگاه آزاد اسلامی، گرگان، ایران

الهام تازیکه لمسکی - دانشیار، گروه شیمی، واحد گرگان، دانشگاه آزاد اسلامی، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق به منظور بررسی اثر انجماد بر تغییرات میزان اسید کافئیک، برگهای گیاه رزماری (*Rosmarinus officinalis* L) در زمان رویشی گیاه جمع آوری و منجمد گردید. عصاره اتانولی نمونه ها با استفاده از روش خیساندن استخراج گردید و آنالیز و جداسازی ترکیبات موجود بوسیله تکنیک کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا انجام گرفت. نتایج نشان داد میزان اسید کافئیک موجود در عصاره اتانولی گیاه بیشترین مقدار خود یعنی 0/016 و 0/022 میکروگرم بر لیتر را به ترتیب در گیاه تازه و گیاه تازه منجمد شده نشان داده است. بررسی تغییرات کمی میزان اسید کافئیک موجود در عصاره گیاه رزماری در اثر تنش انجماد نشان دادند که به علت افزایش راندمان استخراج اسید کافئیک موجود در عصاره، می توان از گیاه تازه رزماری بعنوان یک آنتی اکسیدان و آنتی تومور مناسب یاد نمود.

کلمات کلیدی:

انجماد، اسید کافئیک، رزماری، عصاره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/913625>

