

عنوان مقاله:

مطالعه فعالیت آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی عصاره الکلی و آبی برگ Vitis vinifera در شرایط آزمایشگاهی

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات دامپزشکی، دوره 73، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مژگان صادقی افراکتی - دانش آموخته دامپزشکی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

ابوالفضل کامکار - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

زمینه مطالعه: کاهش اثرات زیان بخش رادیکال های آزاد، در سامانه های غذایی و بیولوژیکی، توسط آنتی اکسیدان ها امری مهم تلقی می شود لذا تامین ذخایر آنتی اکسیدانی که بتواند بهداشت و ایمنی جامعه را دربر داشته باشد ضروری بنظر می رسد. هدف: این تحقیق جهت بررسی اثر آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی عصاره های الکلی و آبی برگ انگور در شرایط آزمایشگاهی انجام شد. روش کار: گیاه برگ انگور با استفاده از حلال های آب مقطر، اتانول و متانول عصاره گیری شد و میزان فعالیت آنتی اکسیدانی با استفاده از روش های DPPH و بتاکاروتن لینولئیک اسید محاسبه شد و میزان ترکیبات فنولی تام و فلاونوئید تام هم در مورد همه ی عصاره ها مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج: میزان IC50 در آزمون DPPH به ترتیب در عصاره های آبی، اتانولی و متانولی (481/0±66/46، 714/0±90/71 و 38/37±318/0) و % مهار رادیکال آزاد در آزمون بتاکاروتن لینولئیک اسید به ترتیب (51/86±84/1، 08/97±30/1 و 20/88±27/1) بود و مقادیر BHT در آزمون DPPH برابر با 39/1±02/158، 55/1±60/ و 64/1±16/37 mg/g و در آزمون لینولئیک اسید 56/94±62/0 بود. ترکیبات فنولی کل (83/0±74/ و 19/180±26/2) و ترکیبات فلاونوئید کل (64/1±16/37 و 07/46±18/0) محاسبه شد. همانطور که مشاهده می شود در همه ی آزمون ها به ترتیب عصاره اتانولی و بعد عصاره متانولی و آبی بالاترین فعالیت آنتی اکسیدانی را به خود اختصاص دادند. نتیجه گیری نهایی: به نظر می رسد که عصاره اتانولی برگ انگور می تواند به عنوان یک منبع آنتی اکسیدان طبیعی و ارزان قیمت در صنعت غذایی مورد توجه قرار گیرد

کلمات کلیدی:

عصاره برگ انگور، آنتی اکسیدان، بتاکاروتن، لینولئیک اسید، فلاونوئید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/932600>

