

عنوان مقاله:

استخراج ترکیبات فنلی از گیاه اورس به روش اولتراسوند و ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره آن در روغن سویا

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی تدبیر علوم کشاورزی منابع طبیعی جغرافیا و انرژی پاک (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

بیبا بیضایی - کارشناس علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

الهام آزادفر - دانشجوی دکتری تخصصی فناوری مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

برای جلوگیری از اکسیداسیون روغن ها روش های متعددی وجود دارد که یکی از این موارد افزودن آنتی اکسیدان های سنتزی می باشد. اما با توجه به این که آنتی اکسیدان های سنتزی اثر نامطلوبی همچون اثر جهش زاوی و سرطان زاوی در بدن انسان دارند، لذا تحقیق و بررسی منابع آنتی اکسیدان های طبیعی به منظور جایگزین کردن ترکیبات سنتزی ضروری به نظر می رسد. در این پژوهش ابتدا عصاره اتانولی گیاه اورس استخراج گردید. سپس میزان ترکیبات فنلی و قدرت مهار رادیکال های آزاد عصاره ها در غلظت های 100, 200, 400 با آزمون فولین و DPPH مورد سنجش قرار گرفت. با افزایش غلظت عصاره از 100ppm تا 1600ppm نسبت به نمونه شاهد به دلیل افزایش میزان ترکیبات پلی فنلی و فعالیت مهارکنندگی رادیکال های آزاد به تبع آن ترکیبات آنتی اکسیدانی عصاره افزایش می یابد. در مرحله بعد غلظت های 1600 ppm عصاره و BHT 200 ppm به روغن سویا تصفیه شده فاقد آنتی اکسیدان افزوده شد و فعالیت مهارکنندگی رادیکال های آزاد بررسی و در نهایت با روغن سویا تصفیه شده فاقد آنتی اکسیدان مقایسه گردید.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان های طبیعی، گیاه اورس، روغن سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/973784>

