سیویلیکا - ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها
گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا
CIVILICA.com

عنوان مقاله:

آنالیز ترکیبات شیمیایی اسانس و پروفایل اسیدهای فنولیک، فعالیت آنتی اکسیدانی، فنل کل و محتوای فلاونوئید کل عصاره متانولی ریحان میخکی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فرانه زارعیان - *گروه شیمی، دانشکده علوم، دانشگاه یاسوج، یاسوج، ایران*

حبیب اله خواجه شریفی - *گروه شیمی، دانشکده علوم، دانشگاه یاسوج، یاسوج، ایران*

خلاصه مقاله:

این آزمایش با استفاده از اندام هوایی ریحان میخکی کشت شده در استان فارس در ایران انجام شد . اسانس روغنی با استفاده از دستگاه کلونجر از طریق روش تقطیر با آب بدست آمد، در حالی که استخراج عصاره از طریق تکنیک ماسراسیون و خواباتیدن در حلال متانول انجام گرفت. برای آنالیز اسانس روغنی و عصاره متانولی به ترتیب از کروماتوگرافی گازی کوپل شده به طیف سنج جرمی، کروماتوگرافی گازی و کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا استفاده شد. نتایج آنالیز اسانس 51 ماده تشکیل دهنده در اسانس را نشان داد، در حالی که فقط 49 مورد از آنها با استفاده از شاخص های بازداری (RI) و از طریق مقایسه طیف های جرمی خود با داده های موجود در متون و پایگاه داده های طیف جرمی، از جمله MSD HP5970، (2009) Wiley 7.1 و 2009) NIST05a شناسایی شدند. درصد اسانس شناسایی شده 99/05 بود. اجزای اصلی شامل لینالول (2/32٪) ، 8،-1 سینالول (57/15٪) ، ژرانیول (7/14٪) و اپی-آلفا- کادینول (% (5/5 بودند. عملکرد اسانس 1%/2 بدست آمد. اصلی ترین اسیدهای فنلی شناسایی شده کاتچین (0/27 میکروگرم میلی گرم وزن خشک)، رزمارینیک اسید (0/1 میکروگرم میلی گرم وزن خشک)، سیناپیک اسید (0/37 میکروگرم میلی گرم وزن خشک) و اوژنول (0/26 میکروگرم میلی گرم وزن خشک) بودند. IC50 و محتوای فنلی کل به ترتیب 714/49 میکروگرم بر میلی لیتر و 63/05 میکروگرم معادل گالیک اسید در میلی گرم عصاره گزارش شد. محتوای کل فلاونوئید برای عصاره نیز 151/90 میکروگرم معادل کوئرستین در میلی گرم عصاره اندازه گیری شد.

کلمات کلیدی:

Ocimum gratissimum، کروماتوگرافی گازی، کروماتوگرافی گازی با طیف سنج جرمی، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

https://civilica.com/doc/1156581