

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی قسمت‌های مختلف گردو

محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

علی اکبر جعفری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد پرند، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در سال‌های اخیر، تحقیقات زیادی در زمینه ارزیابی خواص آنتی رادیکالی و آنتی اکسیدانی منابع طبیعی صورت گرفته است. آنتی اکسیدان‌های طبیعی معمولاً ترکیبات فنولیک گیاهی می‌باشند که از منابع مختلف گیاهی به دست می‌آیند. از جمله این منابع طبیعی گردو می‌باشد که حاوی مقادیر فراوانی ترکیبات آنتی اکسیدانی است که البته بخش‌های مختلف دارای میزان متفاوتی از این خواص آنتی اکسیدانی هستند. لذا هدف این تحقیق شناسایی خواص آنتی اکسیدانی اسانس قسمت‌های مختلف گردو می‌باشد. در این مطالعه نمونه‌ها بطور جداگانه با دستگاه کلونجر اسانس گیری شدند. سپس خواص آنتی اکسیدانی اسانس‌های تهیه شده با استفاده از روش مهار رادیکال پایدار 2 و 2 دی فنیل - 1 پیکریل هیدرازیل DPPH محاسبه گردید. در میان نمونه‌های جمع‌آوری شده، نمونه تهیه شده از پوست مغز گردو بیشترین فعالیت آنتی اکسیدانی را از خود بروز داد. پارامتر IC_{50} نیز از روی منحنی، در نقطه‌ای که مقدار DPPH باقیمانده 50 درصد باشد، تعیین شد که این مقدار برای نمونه‌های پوست مغز گردو، مغز گردو، پوست سبز گردو و برگ درخت گردو به ترتیب $0/15 \pm 0/19$ ، $22 \pm 0/12$ ، $27 \pm 0/24$ و $29 \pm 0/17$ میکروگرم در میلی لیتر بود. نتایج نشان دهنده فعالیت آنتی اکسیدانی معنی‌دار و قابل قبول اسانس پوست مغز گردو در تمام نمونه‌های جمع‌آوری شده می‌باشد و بنابراین می‌توان از آن به عنوان یک منبع آنتی اکسیدانی طبیعی در صنایع غذا و دارو استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

اسانس، گردو، خواص آنتی اکسیدانی، کلونجر، DPPH

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288315>

