

## عنوان مقاله:

ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی و فنل کل دانه اسپند و مقایسه آن با میوه ازگیل و برگ گردو

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

لیلا ابوالحسنی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

اسماعیل عطای صالحی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی، واحد ساری، گروه علوم و صنایع غذایی، ساری، ایران

## خلاصه مقاله:

آنتی اکسیدان ها از عوامل اصلی خنثی کننده رادیکال های آزاد که موادی فعال و مضر برای انسان هستند می باشند. لذا تأمین ذخایر آنتی اکسیدان، به منظور کاهش آثار تنش اکسایشی امری مهم تلقی می شود. در این پژوهش میزان ترکیبات فنولی کل استخراج شده از دانه اسپند با استفاده حلال های آب و اتانول محاسبه شد و ویژگی های آنتی اکسیدانی عصاره اتانولی آن با آزمون DPPH مورد ارزیابی قرار گرفت، و با، میوه ازگیل و برگ گردو مقایسه شد. نتایج نشان داد که میزان فنل کل در عصاره اتانولی و آبی دانه اسپند بیشتر از برگ گردو و میوه ازگیل بوده ولی مهاررادیکال آزاد عصاره اتانولی برگ گردو بیشتر از دانه اسپند بوده است، در نتیجه می توان گفت عصاره های اتانولی دانه اسپند، برگ گردو و میوه ازگیل می توانند به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی عمل نموده و پس از آزمایش های تکمیلی در صنایع غذایی و دارویی به کار روند.

## کلمات کلیدی:

اسپند، برگ گردو، میوه ازگیل، عصاره، ترکیبات فنولی، فعالیت آنتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343305>

