

عنوان مقاله:

ارزیابی ترکیبات شیمیایی اسانس یاه مرزه (*Satureja hortensis L.*) و مقایسه فعالیت آنتی اکسیدانی آن با
عصاره های آبی و الکی

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات دامپزشکی، دوره 68، شماره 2 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

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

فهیمة توریان - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تخصصی فناوریهای نوین آمل، آمل- ایران

افشین آخوندزاده بسنی - گروه بهداشت مواد غذایی و کنترل کیفی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران- ایران

علی میتاقي - گروه بهداشت مواد غذایی و کنترل کیفی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران- ایران

خلاصه مقاله:

زمینه مطالعه: کاهش اثرات زیان بخش رادیکال های آزاد، در سامانه های بیولوژیکی و غذایی، توسط آنتی اکسیدان ها امری مهم تلقی می شود، لذا تأمین ذخایر آنتی اکسیدانی که بتواند بهداشت و ایمنی جامعه را در بر داشته باشد ضروری بنظر می رسد. هدف: این تحقیق به منظور بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس و عصاره های مختلف گیاه *Satureja hortensis L.* انجام شد. روش کار: گیاه مرزه با استفاده از حلال های مختلف عصاره گیری شد و ترکیب شیمیایی اسانس گرفته شده از بخش های هوایی گیاه با GC/MS مورد آنالیز قرار گرفت. میزان دفاع آنتی اکسیدانی با استفاده از روش 2 و 2' دی فنیل -1- پیکریل هیدرازیل (DPPH) و تست بتاکاروتن-لینولئیک اسید، تعیین گردید. نتایج: 32 ترکیب در مجموع 98/92% اسانس شناسایی شد و تیمول، کارواکرول، گاماتروپین به ترتیب ترکیبات اصلی بودند. IC(50) در آزمون DPPH، در عصاره های آبی، متانولی و اتانولی و اسانس مرزه به ترتیب $0/12 \pm 38/46$ $\mu\text{g/mL}$ ، $37/73 \pm 0/17$ ، $30/76 \pm 0/63$ و $96/15 \pm 0/13$ و در ممانعت از اکسیداسیون لینولئیک اسید در غلظت 2g/L عصاره آبی، اتانولی، متانولی و اسانس به ترتیب 80/3، 76/25، 74/3 و 52/46%، اثر مھاری را نشان دادند. در مورد BHT، مقادیر $4/9 \pm 1/9$ و 88/88% در آزمایش DPPH و تست بتاکاروتن گزارش گردید. نتایج در این مطالعه نشان داد تمامی تیمارها در مقایسه باکنترل، خاصیت آنتی اکسیدانی و جذب رادیکالی قوی ای از خود نشان دادند. بالاترین اثر جذب رادیکال ها برای عصاره اتانولی مشاهده شد. برای خاصیت آنتی اکسیدانی، عصاره آبی مرزه بیشترین میزان ممانعت کنندگی را نسبت به سایرین نشان داد. نتایج ما نشان داد خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره ها در هر دو روش به صورت معنی داری بیشتر از اسانس بود ($p < 0/05$). نتیجه گیری نهایی: به نظر می رسد اسانس و عصاره های آبی و الکی مرزه، می تواند به عنوان یک منبع آنتی اکسیدان طبیعی ارزان، قابل دسترس و بالقوه برای اهداف غذایی و دارویی مورد توجه قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

Saturejahortensis L.، اسانس، عصاره، فعالیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/350681>



