

عنوان مقاله:

ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی در عصاره های مختلف قارچ ترافل زمستانه (*Tuber brumale*) جمع آوری شده از منطقه یانه سر بهشهر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

رضا صالحی ملک آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده علوم زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

کامران قاسمی - استادیار گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده علوم زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

محمدعلی تاجیک - دانشیار گروه گیاهپزشکی، دانشکده علوم زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

حسین مرادی - استادیار گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده علوم زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

ترافل ها از انواع قارچهای خوراکی با ارزش اقتصادی و غذایی بسیار بالا هستند که به دلیل اجزای مختلف پلیفنولی، فلاونوئیدی و استروئیدی مختلف، کارایی بالایی در مهار رادیکالهای آزاد دارند. این مطالعه در قالب طرح کاملاً تصادفی برای چهار عصاره با حلالهای مختلف (متانول، اتانول، آب و ان-هگزان) با پنج تکرار و دو نمونه صورت پذیرفت. ترافل های زمستانه پس از جمع آوری از جنگلهای منطقه یانهسر شهرستان بهشهر، به آزمایشگاه منتقل شده و مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج بدست آمده بیانگر این بود که اختلاف مشاهده شده در محتوای فنولی عصاره های مختلف معنیدار و بیشترین محتوای فنولی به مقدار 0/4805 و 0/4692 میلی گرم بر گرم وزن خشک به ترتیب در عصاره ان-هگزانی و متانولی وجود داشت که از نظر آماری با هم اختلاف معنیداری نداشتند. بیشترین مقدار فلاونوئید نیز به میزان 0/0193 میلیگرم بر گرم وزن خشک در عصاره ان-هگزانی مشاهده شد. تفاوت های دیده شده در ظرفیت کل آنتی اکسیدانی در مهار رادیکال های DPPH در بین عصاره های مختلف معنیدار نبود.

کلمات کلیدی:

فنل، فلاونوئید، آنتی اکسیدان، ترافل زمستانه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156423>

