

ارزیابی خواص آنتی اکسیدانی، فلاونوئیدی و فنل تام عصاره متانولی برخی بذور گیاهان دارویی**رعنا ولی زاده کامران^۱، لمیا وجودی مهربانی^۲**^۱-استادیار گروه بیوتکنولوژی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید مدنی آذربایجان^۲-استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید مدنی آذربایجان**چکیده**

ترکیبات فنلی و فلاونوئیدها متابولیت هایی با خاصیت آنتی اکسیدانی هستند که به صورت طبیعی در قسمت های مختلف برخی گیاهان یافت می شوند و در صنایع دارویی، غذایی، بهداشتی و آرایشی استفاده می شوند. برای بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ارتباط آن با مقدار فنل تام و محتوی فلاونوئیدی کنجد، زیره سیاه، خاکشیر، ریحان، شاهی و زیره سیاه، عصاره متانولی این بذور استخراج و ترکیبات مورد نظر اندازه گیری شد. بالاترین توان آنتی اکسیدانی مربوط به زیره سبز (۱/۴۶۷ میلی گرم بر میلی لیتر) و کمترین مقدار مربوط به کنجد سیاه (۲/۹۶۷ میلی گرم بر میلی لیتر) بود. خاکشیر و ریحان از نظر خاصیت آنتی اکسیدانی تفاوت معنی داری با زیره سبز نداشتند. از نظر میزان فنل تام کنجد نسبت به سایر بذور تفاوت خیلی زیادی نشان داد و کمترین مقدار را به خود اختصاص داد ولی بقیه بذور از نظر این متابولیت اختلاف معنی داری نشان ندادند. زیره سبز دارای بیشترین محتوی فلاونوئید (۳ میلی گرم بر گرم وزن خشک) و ریحان کمترین مقدار (۰/۶ میلی گرم بر گرم وزن خشک) بود. همبستگی منفی و معنی داری بین محتوی فلاونوئید و IC_{50} بذور مشاهده گردید. زیره سبز از نظر میزان فنل کل، محتوی فلاونوئید و خاصیت آنتی اکسیدانی بهترین بذر در بین بذور مورد بررسی شناخته شد.

واژگان کلیدی: بذور دارویی، فنل، فلاونوئید، خاصیت آنتی اکسیدانی