

اثر اسانس گلپر بر فعالیت آنزیم کاتالاز فلفل دلمه‌ای قرمز (*Capsicum annum* L.)

آسیه طاهری رز^۱، مهدی بهنامیان^۲، سارا دژستان^۳، رقیه کریمی راد^۴

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

۲- استادیار گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

۳- استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

۴- دانشجوی دکتری علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

چکیده

فلفل دلمه‌ای (*Capsicum annum* L.)، به علت مواد مغذی زیست فعال و همچنین به عنوان منبع آنتی اکسیدان‌ها در رژیم غذایی مورد توجه قرار گرفته است. علاوه بر ارزش غذایی بالا، به دلیل محدود بودن عمر پس از برداشت این محصول مشکلاتی در عرضه این محصول به وجود آمده است. در سال‌های اخیر کاربرد اسانس گیاهان دارویی به عنوان آنتی اکسیدان برای افزایش ماندگاری فلفل دلمه‌ای مورد توجه قرار گرفته است. در این تحقیق اثر اسانس گلپر بر روی فعالیت آنزیم کاتالاز در فلفل دلمه‌ای در طی ۳۰ روز نگهداری در دمای ۹ درجه سانتیگراد مورد بررسی قرار گرفت. نتایج به دست آمده از این تحقیق نشان داد که استفاده از اسانس گلپر به عنوان تیمار در مقایسه با شاهد، باعث بهبود فعالیت آنزیم کاتالاز در فلفل دلمه‌ای قرمز شد. بیشترین میزان فعالیت آنزیم کاتالاز در تیمار اسانس گلپر و در روز ۲۴ مشاهده شد که به ترتیب برابر ۳۴۰/۸۳ و ۲۶۴/۱۶ U/g FW بود. میزان فعالیت آنزیم کاتالاز در همان روز برای نمونه شاهد، ۲۶۴/۱۶ U/g FW بود.

واژگان کلیدی: اسانس، آنتی اکسیدان، کاتالاز، گلپر