



کد اقتصادی همایش
۸۷۱۸۰-۰۰۲۱-۴



جمهوری اسلامی ایران



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



وزارت جهاد کشاورزی



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

ارزیابی فعالیت ضد اکسندگی و ضد میکروبی عصاره برگ سیاه برگ گیاه ولیک (*Crataegus*

elbursensis) و نقش آن در پایداری فیزیکوشیمیایی روغن سویا

ابوالفضل فدوی

استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

چکیده

استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی در جهت ممانعت از بروز فساد در روغن همواره مورد توجه متخصصین صنایع غذایی بوده و در این مسیر از گیاهان مختلف که حاوی طیف وسیعی از ترکیبات از جمله ترکیبات فنلی هستند، استفاده شده است. در این پژوهش، عصاره های متانولی به ترتیب از برگ سبز خشک شده و برگ سیاه شده، تولید گردید و آزمون های مهار رادیکال آزاد DPPH، میزان ترکیبات فنلی، قدرت کی لیت کنندگی و اثر ضدباکتریایی مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد عصاره برگ سبز ولیک دارای مقدار قابل توجهی از ترکیبات فنلی و متعاقبا "خاصیت ضد اکسندگی و کی لیت کنندگی" بوده و استفاده از آن در روغن سویا، سبب کاهش معنی دار اندیس های اسیدی و پراکسید و افزایش اندیس یدی شد. عصاره برگ های سیاه شده ولیک در هیچ کدام از غلظت ها نتوانست از رشد میکروب های مورد تحقیق ممانعت به عمل بیاورد. در حالی است که عصاره برگ سبز آن تنها توانست بر رشد *یرسینیا انتروکولیتیکا* و *سودوموناس انروژینوزا* اثر منفی بگذارد. ظرفیت ضد اکسندگی و ضد میکروبی برگ گیاه ولیک قابل توجه بوده و تخمیر آن از یک سو منجر به کاهش قدرت ضد اکسندگی و متقابلا افزایش ظرفیت ضد میکروبی اش می شود. به نظر می رسد می توان از برگ ولیک بعنوان منبع ترکیبات فنلی و یک آنتی اکسیدان طبیعی در محصولات غذایی استفاده کرد.

واژگان کلیدی: برگ ولیک، فعالیت ضد اکسندگی، فعالیت ضد میکروبی