

مقایسه کیفیت بیوشیمیایی و آنتی‌اکسیدانی میوه‌های پرتقال خونی، فیجوا و گریپ فروت

عنایت اله قربانعلی زاده *، 17،

1398-6-12

گیاهان علاوه بر اینکه مقادیر قابل توجهی از مواد تغذیه‌ای جیره غذایی ما را تشکیل می‌دهند باعث کاهش خطر ابتلا به بسیاری از بیماری‌ها می‌شود. اثرات مفید مصرف آنها به خاطر وجود ترکیبات آنتی‌اکسیدانی متعدد مثل ویتامین C، پلی‌فنل‌ها، فلاونوئیدها و ... است. خواص آنتی‌اکسیدانی در میوه‌ها ارتباط مستقیمی با حضور این ترکیبات در گیاهان دارد. بدین منظور پژوهشی به منظور بررسی کیفیت بیوشیمیایی و آنتی‌اکسیدانی میوه‌های پرتقال خونی، کامکوات و گریپ فروت انجام پذیرفت. در این پژوهش داده‌های مربوط به صفات پرتقال خونی رقم مورو، کامکوات و گریپ فروت در سه تکرار مورد آنالیز واریانس قرار گرفت. شاخص‌های مورد ارزیابی شامل: پروتئین، ویتامین C، آنتوسیانین، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی، آنزیم‌های کاتالاز، پراکسیداز، میزان فنل و فلاونوئید، بود. نتایج این پژوهش نشان داد که بیشترین میزان پروتئین، فنل و آنتوسیانین در میوه پرتقال خونی و بیشترین میزان ویتامین C و آنزیم پراکسیداز مربوط به کامکوات و بیشترین میزان فلاونوئید، آنزیم کاتالاز و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی از میوه گریپ فروت بدست آمد.

کلمات کلیدی : آنتوسیانین، آنتی‌اکسیدان، پرتقال خونی، ویتامین C.

[Islamic Azad University, Rasht Branch - Thesis Database](#)

[دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت - سامانه بانک اطلاعات پایان نامه ها](#)