

عنوان مقاله:

بهینه سازی استخراج ترکیبات ضد اکسیدانی جلبک قهوه ای *Sargassum angustifolium* با رفلکس حرارتی در روش تاگوچی

محل انتشار:

مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، دوره 5، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

آریا باباخانی لشکان - دانشگاه گیلان

زهرا نحوی - تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

در این مطالعه از روش رفلکس حرارتی برای استخراج عصاره از جلبک قهوه ای سارگاسوم استفاده شد. استخراج با 3 حلال (اتانول، آب/ اتانول و آب) و در 3 زمان (90، 180 و 270 دقیقه) انجام شد. آزمایش ها با استفاده از طرح تاگوچی در سه سطح انجام شد. میزان فنول کل و خنثی کنندگی رادیکال آزاد سنجیده شد. با توجه به نتایج، بهترین شرایط برای استخراج ترکیبات ضد اکسیدانی از سارگاسوم استخراج آبی و زمان 270 دقیقه بود. میزان فنول کل و IC50 در شرایط بهینه 392 میلی گرم اسید گالیک بر گرم ماده خشک (GAE) و 008/0 میلی گرم عصاره بود. نتایج نشان داد که این جلبک برای استخراج ترکیبات ضد اکسیدانی مناسب می باشد.

کلمات کلیدی:

سارگاسوم، ضد اکسیدان های طبیعی، خلیج فارس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/955409>

