

فعالیت آنتی اکسیدانی پنج گونه‌ی بومی جنس سالویا

پروین زندی* و مایکل اچ گوردون**

چکیده

آنتی اکسیدان‌ها به عنوان افزودنی‌های غذایی^۱ برای افزایش عمر مفید روغن‌ها و غذاهای چرب و حفظ کیفیت آنها در طول نگهداری و مصرف به کار برده می‌شوند. پژوهش‌های انجام شده حاکی از آن است که امکان دارد برخی از آنتی اکسیدان‌های سنتزی دارای اثرات زیان‌آوری در بدن باشند، بدین جهت در طی سال‌های گذشته، توجه خاصی به کاربرد آنتی اکسیدان‌های طبیعی در صنایع غذایی معطوف شده است. منابع گیاهی از جمله گیاهان علفی^۲ با دارا بودن ترکیبات فنولی به عنوان آنتی اکسیدان‌های طبیعی مدنظر قرار گرفته‌اند، به علاوه نشان داده شده است که برخی از این ترکیبات دارای اثرات بیولوژیکی مفید (ضدسرطان‌زایی و ضدموثراژنیک) نیز می‌باشند.

در این پژوهش عصاره‌ی متانولی تخلیص‌یافته‌ی برخی گونه‌های بومی جنس سالویا^۳ از تیره‌ی نعناع^۴ جهت بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی در روغن کلزا و با استفاده از آزمون گرمخانه در ۶۰ درجه سانتی‌گراد و اندازه‌گیری عدد پراکسید، میزان تشکیل پیوندهای دوگانه مزدوج و عدد آیسیدین مورد ارزیابی قرار گرفت. فعالیت عصاره‌های جنس سالویا با برخی آنتی اکسیدان‌های سنتزی و طبیعی یعنی TBHQ، آسکوربیل پالمیتات^۵، عصاره‌ی مریم‌گلی^۶ و اکلیل‌کوهی^۷ مقایسه گردید. خاصیت آنتی اکسیدانی *S. atropatana* *S. hydragea* DC ex Benth. و *S. reuteriana* Boiss ، Bunge رضایت‌بخش نبود. مؤثرترین گونه *S. verticillata* L. بود که فعالیت آنتی اکسیدانی قابل ملاحظه‌ای داشت و به عنوان منبع خوبی از آنتی اکسیدان طبیعی معرفی می‌گردد. برای اطلاعات بیشتر به متن انگلیسی این مقاله مراجعه شود.

واژه‌های کلیدی: آنتی اکسیدان طبیعی، روغن کلزا، سالویا، فعالیت آنتی اکسیدانی، نعناع

* - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران - ایران

** - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ردینگ، ردینگ - انگلستان

1 - Food additives

2 - Herbs

3 - Salvia

4 - Labiatae

5 - Ascorbyl palmitate

6 - Sage

7 - Rosemary