



دراسة مقارنة تأثير المعاملة الحرارية والاشعاعية على المكونات الطيارة والغير الطيارة والنشاط المضاد للأكسدة للزيت العطري للينسون المصرى

[11]

مصطفى محمد اسماعيل¹ - محمد عباس¹ - ماجده عبد المجيد² - فؤاد عثمان² - كريمة عبد الخالق³

إنجي محمود محمد² - جميل السيد ابراهيم²

1- قسم الكيمياء - كلية التربية - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

2- قسم كيمياء مكسبات الطعم والرائحة - المركز القومي للبحوث - الدقى - الجيزة - مصر

3- قسم تشجيع الاغذية - هيئة الطاقة الذرية - القاهرة - مصر

المركبات مقارنة بالعينة غير المعاملة. أيضا تسبب للتأثير الحرارى والتشعيع زياده كبيرة فى النسبة الكليه لليسكوتربين وتقل نسبة المكونات الاكسجينية فى كل العينات مقارنة بالعينه غير المعاملة.

أثرت هذه الخواص على الخواص المضاده للاكسده للعينات المعاملة باستخدام كل من اختبار 1،1،1-دايفينيل-2 بكريل هيدرازيل (DPPH) وايضا بينتاكروتين-حمض الينوليك مقارنة ب بيوتيل هيدروكسى طولوين. اعلى تأثير اختزال ب (DPPH) كان لعينة 8 كيلوجراى بنسبة (84,57%) وايضا اعلى اختزال للبيتاكاروتين بنسبة (85,21%) مقارنة ب بيوتيل هيدروكسى طولوين (98%) عند نفس التركيز 30 ميكروجرام/ملى .

وترجع النسبة العالية للنشاط المضاد للاكسده للعينات لاحتوائها على نسبة عالية من مكونات الفينيل بروبانويد وايضا المركبات الاكسجينية. وهذا ايضا يؤكد المحتوى الفينولى الكلى.

يستخدم تحليل كروماتوجرافيا على الأداء لتقدير المركبات الفينولية فى العينه وقد تم التعرف على 9 مركبات فينولية وقد اظهرت النتائج وجود حمض باراكيوماريك بنسبة (43,36%) وبيلىسنة حمض الفرولىك بنسبة (21,06%).

الكلمات الدالة: زيت الينسون - المعاملة الحرارية - أشعة جاما - مضادات الأكسدة، مركبات الطيارة و غير الطيارة

الموجز

الهدف من البحث دراسة تأثير المعاملات الحراريه المختلفه باستخدام (الفرن الكهربائى - الميكرويف) وأشعة جاما عند ثلاث جرعات 6، 8، 10 كيلوجراى على المكونات الطيارة و غير الطيارة للزيت العطرى للينسون وأيضا الاخذ فى الاعتبار الخواص المضادة للاكسده للزيت المقطر لعينه المقارنه (غير المعاملة) والعينات المعاملة حراريا والمعاملة بالاشعاع يتم تجميعها وتحليلها على جهاز التحليل الغازى الكروماتوجرافى- طيف الكتلة.

أظهرت الدراسات ان المكون الاساسى لزيوت الينسون للعينه غير مقارنه هوترانس انيسول بنسبة (79,68%) ويليه هكساهدروفرانيسيل اسيتون بنسبة (6,95%) يليه بارا انيسالدهيد (5,49%) يليه جاما هيماكلين (2,35%) ثم استراجول (0,76%). على الرغم من ان تأثير التحميص لا يؤثر تأثيرا معنويا على نسبة الناتج الكلى والمكونات الاساسية للزيت المقطر وهى مشتقات الفينيل بروبانويد وهى (ترانس انيسول، بارانيسالدهيد، سيس انيسول واستراجول (ميثيل شافيكول)). وجد أن التشعيع عند جرعة 10 كيلوجراى يسلك نفس السلوك ولكن فى حالة التشعيع عند جرعات 6، 8 كيلوجراى تقل نسبة الناتج النهائى لنفس