



البحث الأول: بحث منشور في مجلة دولية متخصصة - **سبق تقييمه:**

عنوان البحث	تأثير طرق الإستخلاص المختلفة وأنواع المذيبات على حصىلة (أو إنتاجية) الإستخلاص والمحتوى من المركبات الفينولية والفلافونويدات والفاعلية المضادة للأكسدة لأوراق نبات إسباسوديا نيلوتيكيا.
المشاركون	أحمد صلاح عبد الباقي ^أ - ياسر محمد دياب ^ب
الإنتماءات	^أ قسم الكيمياء الحيوية الزراعية - كلية الزراعة - جامعة الفيوم - مصر ^ب قسم الكيمياء الحيوية الزراعية - كلية الزراعة - جامعة الفيوم - مصر
المجلة المنشور بها البحث وتاريخ النشر	Egyptian Journal of Chemistry, (2021), 64 (12), 7483 – 7489.
معامل التأثير للمجلة	١,٥
التقييم السابق	(11.04) نقطة.

ملخص البحث:

تكتسب المركبات الكيميائية النباتية إهتماماً متزايداً كمصدر للمركبات الطبيعية الفعالة بيولوجياً مثل مضادات الأكسدة الطبيعية وخاصة المركبات الفينولية والفلافونويدات التي تحمي جسم الإنسان من الشقوق الحرة وتحول دون حدوث العديد من الأمراض المزمنة وكذلك التزنج التأكسدي لليبيدات في الأغذية وتحلل بالتالي محل تلك المحضرة صناعياً والتي يتم حالياً الحد من إستخدامها تجنباً لمخاطرها الصحية المحتملة.

ونظراً لأن عملية الإستخلاص تعد الخطوة الحاسمة في الحصول على المركبات الفعالة بيولوجياً من الأجزاء النباتية، لذلك تَسْتَهْدَف هذه الدراسة مقارنة حصىلة الإستخلاص (كمية المستخلص النباتي) والمحتوى الكلي من المركبات الفينولية والفلافونويدات وكذلك الفعالية المضادة للأكسدة (الفعالية المزيل للشقوق الحرة) بإستخدام خمسة مذيبات مختلفة القطبية وهي الكلوروفورم والأسيتون وولات الإيثيل والميثانول والماء المقطر بثلاثة طرق إستخلاص وهي النقع لمدة ثلاثة أيام كإحدى الطرق التقليدية وطريقتين من التقنيات الحديثة المعروفة بتقنيات الإستخلاص الأخضر وهي بمساعدة الموجات



كلية الزراعة

Faculty of Agriculture



جامعة الفيوم

Fayoum University

قسم الكيمياء الحيوية الزراعية
Agric. Biochemistry Department

فوق الصوتية لثلاث فترات ٥، ١٠، ٢٠ دقيقة وبمساعدة الميكروويف (الموجات الميكروويفية) لمدة ٤ دورات كل منها ٣٠ ثانية يفصل بينها فترات للتبريد لمدة دقيقة لكل منها.

ولقد أظهرت النتائج أن حصىلة الإستخلاص (كمية المستخلص) والمحتوى من كل من المركبات الفينولية والفلافونويدات والفاعلية المضادة للأكسدة تزداد معنوياً بزيادة مدة الإستخلاص بمساعدة الموجات فوق الصوتية من ٥ دقائق إلى ٢٠ دقيقة في كل المذيبات الخمسة المستخدمة بإستثناء الفاعلية المضادة للأكسدة في مستخلص الميثانول حيث أعطت زيادة غير معنوية عند زيادة مدة الإستخلاص من ١٠ دقائق إلى ٢٠ دقيقة. ولقد أظهر مستخلص الميثانول بطريقتي الإستخلاص بمساعدة الموجات فوق الصوتية لمدة ٢٠ دقيقة وبمساعدة الميكروويف أعلى فاعلية مضادة للأكسدة $95\% \pm$ و $94\% \pm 0.4$ تثبيط للشق الحر (٢,٢ ثنائي فينيل-١-بيكريل هيدرازيل) DPPH وأعلى محتوى كلي للمركبات الفينولية 191.7 ± 0.4 و 194.3 ± 1.5 ملجم مقدرة كحامض جاليك/جم مستخلص وقد تضمن هذا المحتوى كمية عالية من الفلافونويدات بلغت 140.1 ± 0.6 و 136.6 ± 1.1 ملجم مقدرة كحامض تانيك/جم مستخلص على التوالي. وقد أظهر المستخلص المائي بطريقتي الإستخلاص بمساعدة الموجات فوق الصوتية لمدة ٢٠ دقيقة وبمساعدة الميكروويف أعلى محتوى كلي من الفلافونويدات بلغ 174.3 ± 1.0 و 167.4 ± 1.0 ملجم مقدرة كحامض تانيك/جم مستخلص على التوالي.

وبناءً عليه أمكن الإستنتاج بأن طريقتي الإستخلاص بالموجات فوق الصوتية وبمساعدة الميكروويف بإستخدام الميثانول تفوق طريقة الإستخلاص التقليدية بالنقع في حصىلة (العائد أو كمية) المستخلص ومحتواه الكلي من المركبات الفينولية والفلافونويدات وفاعليته المضادة للأكسدة فضلاً عن سرعة إجرائها حيث تم تقليل وقت الإستخلاص ليتم في دقائق قليلة.

القائم بأعمال عميد الكلية

رئيس مجلس القسم

أ.د. جمال محمود مصطفى

أ.د. ياسر محمد دياب