

ẢNH HƯỞNG QUÁ TRÌNH THỦY PHÂN ĐẾN HÀM LƯỢNG POLYPHENOL VÀ KHẢ NĂNG KHÁNG OXY HÓA CỦA DỊCH QUẢ LÊKIMA (*Pouteria campechiana*)

Trần Xuân Hiền, Huỳnh Liên Hương, Nguyễn Trung Thành

TÓM TẮT

Các đặc tính dược liệu của quả lêkima (*Pouteria campechiana*) ở Việt Nam hiện nay vẫn chưa được nghiên cứu nhiều. Nghiên cứu này được thực hiện nhằm đánh giá ảnh hưởng của quá trình thủy phân đến hàm lượng polyphenol tổng và hoạt tính kháng oxy hóa của dịch quả lêkima. Ảnh hưởng của điều kiện thủy phân lên hoạt tính sinh học của dịch quả bao gồm loại enzyme, nồng độ enzyme, nhiệt độ và thời gian thủy phân sẽ được khảo sát. Kết quả thực nghiệm cho thấy ở nồng độ enzyme pectinase 0,6 wt%, nồng độ enzyme cellulase 0,6 wt%, nhiệt độ thủy phân 60⁰C và thời gian 65 phút, dịch thủy phân đạt hàm lượng polyphenol tổng số (TPC) 8,239±0,07 mgGAE/g, khả năng loại gốc tự do (DPPH) là 78,73±2,71% và có giá trị IC50 đạt 7,818 mg/mL. Kết quả từ nghiên cứu này góp phần cung cấp dẫn liệu khoa học quý giá về quả lêkima đặc biệt cho ngành công nghệ thực phẩm.

Từ khóa: *Lêkima, polyphenol, thủy phân, khả năng chống oxy hóa, trung hòa gốc tự do DPPH.*

Người phản biện: TS. Trần Thị Mai

Ngày nhận bài: 10/3/2020

Ngày thông qua phản biện: 10/4/2020

Ngày duyệt đăng: 17/4/2020