

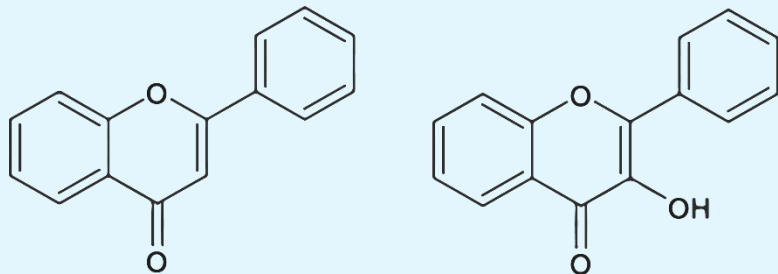
Effekt av blansjering på antioksidantaktivitet og innhold av polyfenoler i *Saccharina latissima*

Av: Anette Gjertsen og Mari Sliper

Studieprogram: Matvitenskap, teknologi og bærekraft

HOVEDMÅL

Hovedmålet for oppgaven var å finne ut hvilken effekt blansjering har på innholdet av polyfenoler og antioksidantaktivitet i *Saccharina latissima*.

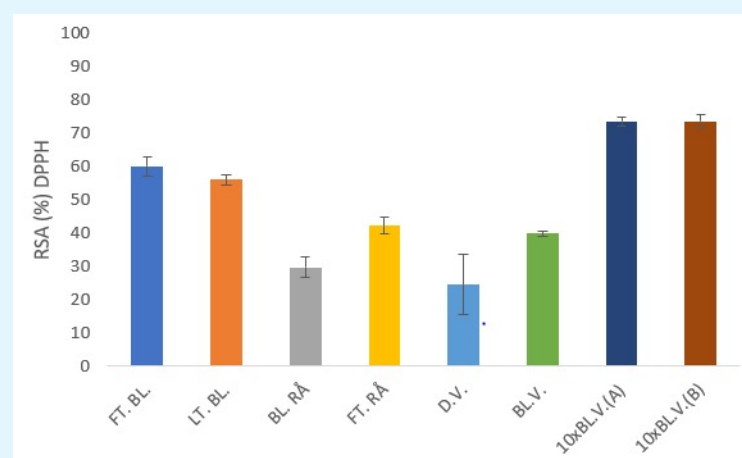


RESULTATER

Alle ekstrakter som ble analysert fikk påvist innhold av fenoler og antioksidantaktivitet.

Ekstraktene av *S. latissima* som både var blansjert og tørket viste høyere antioksidantaktivitet i analysene enn ekstrakter som kun var blansjert eller tørket.

Analyser av prøvene av blansjeringsvann viste at blansjeringsprosessen gir tap av fenoliske komponenter og antioksidantaktivitet.

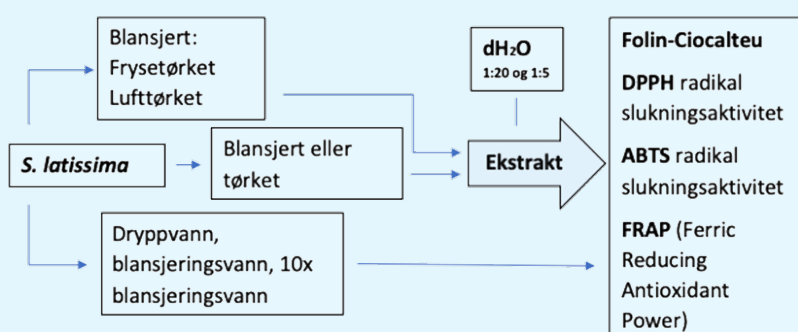


Grafen viser resultatene for DPPH analysen, som viser radikal slukningsaktivitet i ekstraktene.

MATERIALER OG METODER

Flytskjema med oversikt over råstoff, ekstrakter og utførte metoder.

Prøver ble ekstrahert i destillert vann før fire ulike analyser ble gjennomført.



KONKLUSJON

Resultatene fra analysene viste at blansjering kan ha både positiv og negativ effekt på innholdet av polyfenoler og antioksidantaktivitet i *S. latissima*.