

## Ilaria Marchioni Laura Pistelli

Dipartimento Scienze Agrarie, alimentari e agro-ambientali Università di Pisa Via del Borghetto 80, 56124 PISA

# DETERMINAZIONE ATTIVITÀ ANTIRADICALICA (DPPH ASSAY)

#### Estrazione

- 1. prelevare materiale vegetale (fresco  $\geq 0,1$  g; secco  $\geq 0,02$ g)
- 2. omogenizzarlo in mortaio e con l'aiuto di pestello e
- 3. aggiungere x ml (p/V, g/ml; 1/10-20) di metanolo 70% freddo.
- 4. Mantenere in ghiaccio per 30 minuti, con leggera agitazione
- 5. Centrifugare a 14000 rpm per 10 minuti a temperatura ambiente
- 6. Prelevare il supernatante utilizzato per le successive analisi

#### Determinazione

- 1. Prelevare diverse aliquote di campione,  $(x=1-100 \mu l)$
- 2. Aggiungere metanolo a 70%; (750 µl- x)
- 3. Aggiungere 250 µl di soluzione 1 mM DPPH
- 4. Incubare al buio a temperatura ambiente per 30 minuti.
- 5. Trasferire la miscela in cuvetta
- 6. Leggere l'assorbanza allo spettrofotometro (517 nm)
- 7. Utilizzare una soluzione di Trolox (1:1 mg/ml) oppure acido ascorbico (1:1 mg/ml) per la retta di taratura

Si utilizza la seguente equazione per ricavare l'attività antiradicalica nei confronti del DPPH:

Effetto scavenging del DPPH (%) = [Abs<sub>DPPH</sub> x Abs <sub>campione</sub>/ Abs<sub>DPPH</sub> x 100]
Di conseguenza la percentuale di DPPH rimanente è stata calcolata:
DPPH rimanente (%) = [(Abs<sub>DPPH</sub> / Abs <sub>campione</sub>) x 100]
I risultati sono stati riportati come IC<sub>RO</sub> (mg/mL), cioè la concentrazione

I risultati sono stati riportati come  $IC_{50}$  (mg/mL), cioè la concentrazione di estratto richiesta per ottenere il 50% dell'attività antiradicalica.

### Referenze Bibliografiche

Brand-Williams W, Cuvellier ME, Berset CLWT (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. LWT-Food science and Technology, 28(1), 25-30

