

شماره پایان نامه : ۱۹۹۶

دانشگاه تهران

دانشکده داروسازی

پایان نامه

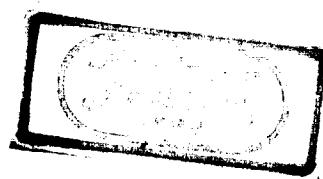
برای دریافت درجه دکتری از دانشگاه تهران

موضوع : اندازه گیری فلوراپد در چای های ایران

استاد راهنما : جناب آقای دکتر حسن فرسام

نگارش : نسرین احمدی

سال تحصیلی : ۲۵۳۴-۳۵



۳۴۱۳

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

٣٤١

تقدیم به :

استاد ارجمند آقای دکتر حسن فرسام

به پاس تشرکو سپاسگزاری از همکاری

بیدریفشن .

وتشکر از :

هیئت قضات

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

مقدمه

| | |
|----|--------------------------------|
| ۳ | فصل اول - تاریخچه چای |
| ۶ | فصل دوم - مشخصات گیاه |
| ۶ | اختصاصات گیاه |
| ۶ | ترکیب شیمیائی چای |
| ۷ | خواص درمانی |
| ۹ | فصل سوم - کشت چای |
| ۱۱ | هر س گردن |
| ۱۲ | چیدن |
| ۱۴ | چایسازی |
| ۱۷ | وسعت کشت چای در ایران |
| ۲۰ | انواع محصول ایران |
| ۲۱ | میزان چای موجود در بازار ایران |
| ۲۳ | فصل چهارم - فلورسور |

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

| | |
|----|---------------------------------------|
| ۲۳ | خواص فیزیکی |
| ۲۴ | خواص شیمیائی |
| ۲۴ | جذب و رفع و متabolیسم فلوراید ها |
| ۲۶ | انفارماکولوژیکی فلوئور |
| ۲۸ | رابطه غلوئور با غده تیروئید |
| ۳۲ | فصل پنجم - روش های اندازه گیری فلوئور |
| ۳۳ | روش الیزارین ویزوال Alizarin Visuan |
| ۳۴ | معرف الیزارین زیرکونیم |
| ۳۴ | محلول مخلوط اسید ها |
| ۳۴ | محلول الیزارین زیرکونیل اسید |
| ۳۵ | تهییه محلول های استاندارد فلوئور |
| ۳۵ | ایجاد رنگ |
| ۳۶ | روش هاریسون Harrison |
| ۳۷ | روش الکترود Electrode |

فهرست مطالب

صفحه

۳۷

TISAB روش

۳۸

R.L.Baker روش

۳۹

فصل ششم - کارهای انجام شده توسط دیگران

۴۰

فلوئور چای مصرفی در نیوزیلند

۵۲

فصل هفتم - کارهای عطی انجام شده

۵۲

روش اندازه گیری با الیزارین زیرکونیم

۵۲

تقطیر با بخار آب

۵۳

اصول کار

۵۴

دستگاه ها و موارد لازم

۵۵

طرز ساختن معرف

۵۵

محلول ذخیره فلوئور سدیم

۵۶

طرز تهیه نمونه

۵۶

تهیه استاندارد

۵۷

اندازه گیری

اندازه گیری فلوئور در چای های مختلف طبق روش

۵۸ Harrison

عنوان

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

| | | |
|----|-----------|----------------------------|
| ۵۸ | | تتهیه نمونه |
| ۵۹ | | آماره ساختن نمونه ها |
| ۶۰ | • | روش الکترود |
| ۶۱ | | طرز عمل |
| ۶۱ | | با استفاده از TISAB |
| ۶۲ | R.L.Baker | اندازه گیری فلوراید به روش |
| ۶۳ | | روش عمل |
| ۶۴ | | آماره کردن نمونه ها |
| ۶۴ | ORION | طرز اندازه گیری با دستگاه |
| ۶۶ | | بحث و نتیجه |
| ۷۶ | | منابع و مأخذ |

مقدمه

چای از نوشیدنی هایی است که در ایران به مقدار بسیار و در سطح
گسترده ای مصرف می شود . از نظر مصرف چای ایران دو میلیون کشوار بر
صرف چای در جهان است .

از سوی دیگر میدانیم که فلورايد اساسن ترین مواد برای تشکیل
دندان هاست بجهة در مرحله رویش دندانها و تاسیس هشت سالگی .
برای جلوگیری از پوسیدگی دندانها ریسیاری از کشوها فلورايد
را به روش های مصنوعی به آبها مواد خواراکی دیگرچه افزایند .
در ایران نیز مطالعات کم و بیش پراکنده ای در مورد میزان فلورايد
آبهای نقاط مختلف شده است و پیشنهاد اتو در مورد افزایش فلورايد به
آبداده شده است ولی این سعی هنوز به عنوان یک طرح مورد گفتگو
است .

برای اینکه بتوان فلورايد لازم را به بدن رسانید مطالعات متعددی
در مورد میزان فلورايد مواد مختلف از جمله چای شده است .

از آنجاکه چای به مقدار زیاد در ایران نوشیده میشود و به شکل یک
سنت در بسیاری از خانواره هادر رفواصل بین شیر دارن به نوزاد چای
شیرین میدهند و کود کان نیز عادت به نوشیدن چای دارند برسن فلورايد
چای ضروری بمنظرون رسد .

نگارنده با توجه به اهمیت کرم خوردگی دندان و مصرف زیاد
چای و اینکه تاکنون برسن دقیق در ایران انجام نشده است برآن شد تا
اندازه گیری فلورايد انواع مختلف چای خشک و دم کرده را موضوع پایان
نامه خود قرار دهد .

لازم به توضیح است که در این زمینه درباره ای از کشورها که چای
تولید یا مصرف میکنند مطالعاتی شده و پیشنهاداتی نیز عرضه شده است
که در چای خود از آن بحث خواهد شد .

فصل اول

تاریخچه چای (۱)

چای‌اولین بار در جنگل‌های آسام هندوستان به طور خود رورشد کرده بدون اینکه افراد آن حوالی اطلاعی درباره^۰ چای و خواص آن داشته باشند. نخستین نسانیکه چای مصرف می‌کردند چینی‌ها بودند و آنرا به ترتیبی که حالا مصرف می‌شود بکاری بزند یعنی دم کرده چای را برای رفع خستگی مینوشیدند و چای پک گله چینی است.

چینی‌ها کاشف بوته چای بوده و حتی طرق کشت و زرع آن را میدانسته‌اند و برای صنعت رنگرزی استفاده‌های شایانی از چای می‌کردند. هندوها چای سازی و عملیات مربوطه را از چینی‌ها آموخته‌اند. در سال ۱۹۵۰ زان بوترو ایتالیائی به چین سفر کرد و گزارشی راجع به مصرف چای به صوت دم کرده برگ که دارای مزه تلخ و گس است تهیه نمود. بعد کمپانی هلندی Oriental Company مجموعه‌های مختلف چای چین را آزمایش و درآورده به کار برد (۱).

(۲) بدین طریق هلندیها طرز زراعت چای را از چین اقتباس و تخم آنرا

وارد و شروع به کشت نمودند، پس از آن فرانسویها سپس انگلیسی‌ها در سال ۱۹۲۶ توسط کمپانی هند و شرق خواستار چای شد.

(۳) در سال ۱۹۳۹ نیز در فیلیپین بوته چای کشف شد. بعد

در فرانسه یک از داشمندان بنام ماراترین Maratrin تحقیقاتی راجع به چای نمود و در سال ۱۶۵۸ پزشکان انگلیس ماده موثره چای را پس از آزمایشات متعدد استخراج نموده و به وجود گافئین در چای پس برداشت و پس از آن دم کرده برگ این گیاه برای بعضی از بیماران تجویز میشد.

(۴) بنظر میرسد که چینی‌ها از ۲۵۰۰ سال قبل از میلاد مسیح

چای را می‌شناختند و سپس در قرن دوازدهم چای به ژاپن آورده شد.

در سال ۱۶۰۰ به فرانسه و در قرن هفدهم توسط هلندیها در آروریا رواج پیدا کرد. در سال ۱۶۵۲ چای را در فرانسه Mazarin مورد استفاده قرار داده ولی در قرن نوزدهم رواج پیدا کرده است. در ۱۶۶۵ به انگلستان رفت و به طور عموم مصرف شده است و در حال حاضر در تمام دنیا دست.

(۵) کشت چای در ایران بوسیله حاج محمد حسین اصفهانی در

سال ۱۳۰۲ هجری قمری مقارن با سلطنت ناصرالدین شاه متأول
گردید، ولی به علی رواج چندان نیافت تا اینکه در سال ۱۳۱۶ هجری
با پشتکار و همت خلل ناپذیر مرحوم میرزا چایکار (کاشف السلطنه)
کشت آن در ایران عملی و یکی از آرزوهای ایرانیان برآورده شد.

فصل دوم

مشخصات گیاه (۶)

چای جزء تیره Camelliaceae-Theaceae می باشد که

اسم جدید تیره Ternstroemiaceae

اختصاصات گیاه :

برگهای ساره غالباً پایا، متاوبو گلهای معمولاً "نرماده" و
منظم دارند و برگها دندانه دار، بدون کرک (در جوانی دارای کرکهای
ظریف) برنگ سبز تیره گلهای منفرد سفیدرنگ و معطر دارند.
میوه آن به صورت پوشینه سه قسمی و محتوی یک یا دو دانه است.

- Varbohea - assamica : واریته های مختلف آن مانند

به حالت وحشی نرناحیه آسام در شمال هند و مناطق دیگر لائوس و
تونکین میروید. در چین، هند و چین، ژاپن، سیلان، جاوه، بربازیل و
ایران پرورش می یابند.

ترکیب شیمیائی چای :

آب ۱۰ / ۲۵ ۸ / ۵ ۷ ۱۰ / ۲۵ درصد

| | | | | |
|----------------------|-------|---|-------|------|
| خاکستر حاصله از گیاه | ۴/۸ | ت | ۲/۵۶ | درصد |
| مواد ازته | ۲۳/۲۵ | ت | ۲۲/۴۰ | " |
| مواد چرب | ۰/۲۸ | ت | ۰/۵۸ | " |
| تانن | ۰/۱۵ | ت | ۱۵/۶۵ | " |
| کافشین (ثنین) | ۱/۱۰ | ت | ۳/۶ | " |
| اسانس | - | ت | ۰/۶۸ | |

مواد دیگر نظیر پورین ها (گزانتین - تئوفیلین - آدنین) و زین ها

و پکتین، صمغ، سلولز، دکسترين در چای وجود دارد. اسید اگزالیك ۱/۳۳ میلی گرم تا ۳/۷۵ میلی گرم نیز ذکر شده است. املاح معدنی چای بیشتر از نوع فسفاتها و اگرالاتهای پتاسیم، کلسیم، منیزیم و منگنز است.

خواص درمانی :

دم کرده چای باعث تسریع حرکات تنفسی و گردش خون میگردد، با مصرف آن احساس تجدید نیرو و تقویت قوای فکری میشود. در بعضی افراد نوشیدن چای ایجاد بیخوابی مینماید. مقدار زیاد آن عوارضی نظیر سردی، لرزشی ایجاد میکند. مقدار زیاد آن به صورت عادت