

عنوان مقاله:

مقایسه ی محتوای اسد چرب آزولا (Azolla filiculoides) همزمان با تغ ییرات فصلی در تالاب انزلی

محل انتشار:

فصلنامه زیست شناسی کاربردی، دوره 26، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

گل نوش وارسته موخر - دانشگاه آزاد تحقیقات

مهدی شمسایی مهرگان - دانشگاه آزاد تحقیقات

هومن رجبی اسلامی - دانشگاه آزاد تحقیقات

فرشته نعمت الهی - دانشگاه آزاد واحد شرق

خلاصه مقاله:

تحقیق حاضر به مطالعه میزان پروتئین، رطوبت و خاکستر آزولا (Azolla filiculoides) در اشکال سبز و قرمز به ترتیب به عنوان شاخص-های رشد در فصل‌های تابستان و زمستان پرداخت. همچنین محتوی چربی و ترکیب اسیدهای چرب آزولا به عنوان یکی از اجزای مهم برای تصمیم‌گیری در رابطه با ارزش غذایی در هر یک از اشکال سبز و قرمز مقایسه گردید. نمونه‌برداری از آزولای قرمز و سبز با جمع‌آوری 20 کیلوگرم آزولای تازه از منطقه پیربازار تالاب انزلی به ترتیب در آبان 1390 و مرداد 1391 انجام شد. نمونه‌ها پس از انتقال به آزمایشگاه توسط دستگاه فریز درایر خشک شده و میزان رطوبت، پروتئین، چربی و خاکستر هر نمونه تعیین گردید. ترکیب اسیدهای چرب نمونه‌ها نیز بر اساس روش فولک و با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی پس از استری نمودن چربی مشخص گردید. نتایج این پژوهش نشان داد که آزولای سبز و قرمز به ترتیب دارای $85/38 \pm 71/6$ و $42/52 \pm 95/8$ درصد اسیدهای چرب اشباع (SFAs) می‌باشند، در حالی که میزان اسیدهای چرب با یک پیوند غیراشباع (MUFAs) در آزولای سبز و قرمز به ترتیب برابر $25/41 \pm 69/13$ و $21/36 \pm 43/8$ درصد از مجموع اسیدهای چرب هر یک از نمونه‌ها به دست آمد. همچنین درصد اسیدهای چرب با چند پیوند غیراشباع (PUFAs) در آزولا سبز برابر $87/19 \pm 72/6$ درصد بود، در حالی که این میزان در آزولای قرمز برابر با $33/11 \pm 61/2$ درصد تعیین شد. نتایج حاصل از این تحقیق نشان می‌دهد که ترکیب اسیدهای چرب همراه با میزان مناسب پروتئین ($02/18 \pm 11/2$ و $87/7 \pm 84/1$ گرم بر صد گرم وزن خشک) آزولا به شکلی است که می‌توان از آن به عنوان جایگزین مناسبی برای تغذیه، دام، طیور، آبزیان و حتی انسان استفاده نمود، هرچند آزولای سبز در مقایسه با آزولای قرمز دارای ارزش غذایی بالاتری بود.

کلمات کلیدی:

A. filiculoides, اسید چرب, تالاب انزلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1023073>

