

عنوان مقاله:

ارزیابی و مقایسه ارزش تغذیه ای دو گونه مرزه ایرانی
Bakhtiari Savory (Satureja bachtiarica Bunge.) Summer Savory (Satureja hortensis
(L.)

محل انتشار:

دهمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیده منصوره معمارزاده - آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد، شهرکرد، ایران

علی غلامی - دپارتمان شیمی - گروه شیمی تجزیه، دانشگاه کاشان، کاشان، ایران

عبدالله قاسمی پیربلوطی - مرکز تحقیقات گیاهان دارویی و معطر، واحد شهر قدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

سیداحمد نوربخش - اداره تغذیه، معاونت دانشجویی و فرهنگی، دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد، شهرکرد، ایران

خلاصه مقاله:

(Satureja bachtiarica Bunge.) با نام محلی مرزه کوهی و نام انگلیسی Bakhtiari Savory یک گونه گیاهی از خانواده نعنائیان است که به طور وسیعی در کوهستان های زاگرس مرکزی در ایران گسترده شده است و به عنوان یک گیاه دارویی و سنتی از جنبه های غذایی، دارویی، ادویه ای ارزش اقتصادی فراوانی دارد. (Satureja hortensis L.) با نام فارسی مرزه باغی و نام انگلیسی Summer Savory گونه ای دیگر از خانواده نعنائیان است. مرزه باغی گیاهی معطر و دارویی است که به عنوان ادویه و طعم دهنده مواد غذایی در صنایع کنسرو و نوشابه و فرآوری گوشت استفاده می شود این گیاه اثرات دارویی داشته، آرام بخش و خواب آور نیز می باشد. با توجه به شباهت این دو گونه مرزه از نظر خواص دارویی، ادویه ای و غذایی، هدف از این مطالعه ارزیابی و مقایسه ارزش تغذیه ای دو گونه مرزه بختیاری و مرزه تابستانی از نظر میزان نیتروژن، کلر، فسفر، پتاسیم، کلسیم، منیزیم، آهن، مس، منگنز، روی، کادمیم، سرب، آرسنیک، سلنیوم بوده و انتخاب گونه مناسب و ارجح مرزه از نظر تغذیه است. در این مطالعه نیتروژن (روش ماکروکجلدال) - کلر به روش تیتراسیون رسوبی (روش موه) - فسفر به روش (کلریمتریک وانادو-مولیبدات) - پتاسیم، کلسیم، منیزیم، آهن با استفاده از دستگاه جذب اتمی مدل Varian AA240 با اتمایزر شعله - مس، منگنز، روی، کادمیم و سرب با استفاده از دستگاه جذب اتمی با اتمایزر کوره گرافیتی - آرسنیک، سلنیوم نیز با استفاده از دستگاه جذب اتمی مجهز به ژنراتور تولید بخار هیدرید فلزی (VGA) اندازه گیری شدند. کلیه مراحل آزمایش با 3 تکرار انجام گرفت و تجزیه آماری داده ها با استفاده از نرم افزار (SPSS23) و مقایسه با استفاده از آزمون Mann-Whitney در سطح احتمال 5 درصد انجام شد. نتایج آزمون نشان داد که اختلاف معنی دار بین میزان فسفر در دو گونه مرزه وجود نداشت ($P \geq 0.05$) اما مرزه بختیاری و مرزه تابستانی از نظر میزان نیتروژن، کلر، پتاسیم، کلسیم، منیزیم، آهن، مس، منگنز، روی، کادمیم و سرب اختلاف معنی دار داشتند ($P \leq 0.05$) در مرزه بختیاری میزان پتاسیم، کلسیم، منیزیم، آهن و روی بالاتر و میزان فلزات سنگین کادمیم و سرب پایین تر از مرزه تابستانی هستند. مرزه بختیاری ارزش تغذیه ای بالاتری نسبت به مرزه تابستانی دارد و لازم است بیشتر در مصارف غذایی مورد توجه قرار گیرد و به عنوان سبزی خوردن در سبذ سبزیجات خانواده گنجانده شود.

کلمات کلیدی:

مرزه بختیاری، مرزه تابستانی، فلزات سنگین، ارزش تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1024684>

