

عنوان مقاله:

بررسی ترکیب های تشکیل دهنده اسانس ده ژنوتیپ برتر گل محمدی (Rosa damascene mill). در شهرستان داراب

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مجید رضا پاکاری - مدیر امور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس

شهاب سرفرازی - رئیس اداره بهبود تولیدات گیاهی مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان داراب

مرتضی فانی - کارشناس مسئول واحد باغبانی مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان داراب

کبری عطایی - کارشناس باغبانی مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان داراب

علمدار خرمدل - کارشناس باغبانی مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان داراب

مزگان پرتوآذر - کارشناس باغبانی مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان داراب

خلاصه مقاله:

یکی از درختچه های دارویی ، معطر و با ارزش مناطق کوهستانی شهرستان داراب گل محمدی (Rosa damascene mill) می باشد. این گیاه دارای ژنوتیپهای متعددی به واسطه اندازه و وزن گل ها، تعداد گلبرگ ها و میزان اسانس و ترکیب های تشکیل دهنده آن می باشد. هدف از اجرای این طرح استخراج و شناسایی ترکیب های تشکیل دهنده اسانس ده ژنوتیپ برتر گل محمدی (C294, B237, B231, B234, B215, B211, A104, A105) و رقم محلی (C193) در شهرستان داراب می باشد. در این بررسی گل های ژنوتیپ های گل محمدی مد نظر جمع آوری و اسانس گیری با روش تقطیر با آب و با دستگاه کلونجر انجام شد. سپس اجزای اسانس با استفاده از GC و GC/MS آنالیز و شناسایی گردید. نتایج حاصل از آزمایش نشان داد که سیترونلول بالاترین میزان ترکیب معادل (42,89) را در اسانس ژنوتیپ های مختلف را به خود اختصاص داده است . بیشترین میزان ژرانیول (19,69%) در ژنوتیپ A104 اندازه گیری شد. همچنین بیشترین میزان ژرانیال (1,1) درصد) در ژنوتیپ A105 موجود بود. ترکیب اسپاتولنول تنها در 3 واریته A105, A1.4, B234, جدا سازی گردید. ترکیب سیترونلول از 12.78 تا 42.89 درصد از گل اسانس های ژنوتیپ ها را تشکیل داد.

کلمات کلیدی:

گل محمدی ، اسانس، گیاهان دارویی و معطر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156514>



