

عنوان مقاله:

بررسی روند تغییر کیفی اسانس گل محمدی طی مراحل مختلف فنولوژی گل در منطقه ارومیه

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 51، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مهران کنعانی - دانشجوی دکتری، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

اسماعیل چمنی - استاد، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

علی اکبر شکوهیان - دانشیار، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

موسی ترابی - استادیار، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

خلاصه مقاله:

گل محمدی (*Rosa damascena* Mill.) از گونه‌های ارزشمند جنس رز بوده که اسانس آن در بسیاری از صنایع مانند آرایشی، بهداشتی و دارویی استفاده می‌شود. در پژوهش حاضر، ترکیب اجزای اسانس گل محمدی طی مراحل مختلف نمو گل (۱- غنچه گل ۲- گل نیمه‌باز ۳- گل کامل باز شده و ۴- گل در آغاز پیری) طی سال ۱۳۹۷ در منطقه ارومیه مورد مطالعه قرار گرفت. اسانس گل محمدی به روش تقطیر با آب و توسط دستگاه کلونجر تهیه شد. کمترین و بیشترین مقدار اسیدپنه شیره سلولی به ترتیب در مرحله غنچه گل و گل در آغاز پیری مشاهده شد. آنالیز ترکیب اجزای اسانس بوسیله دستگاه GC-MS نشان داد نونادکان، هنی‌کوسان، سیترونلول، ژرانیول و زد-۵-نونادسن از اصلی‌ترین اجزای اسانس بودند. بالاترین نسبت سیترونلول/ژرانیول در مرحله گل کامل باز شده به دست آمد. بالاترین میزان آلفا-پینن در مرحله غنچه گل تولید شد و بتا- میرسن نیز به‌طور اختصاصی در مرحله غنچه گل تولید شد. بالاترین میزان ۲-فنیل‌اتانول و همچنین دو ترکیب اوژنول و ژرانیبال نیز به‌طور اختصاصی در مرحله گل کامل تولید شدند، در حالی‌که آلکان دوکوسان تنها در این مرحله تولید نشد. نتایج نشان داد با توجه به کاربرد اسانس در بخش آرایشی، بهداشتی و یا استفاده پزشکی، میتوان از بخش‌های متفاوت گل در زمان نمو گل اسانس‌گیری نمود.

کلمات کلیدی:

۲-فنیل‌اتانول، اوژنول، ژرانیول، سیترونلول، نمو گلبرگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1194815>

