

عنوان مقاله:

تأثیر روشهای مختلف خشک کردن بر کمیت و کیفیت اسانس سه ژنوتیپ از گل محمدی (*Rosa damascena* Mill).

محل انتشار:

مجله تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، دوره 24، شماره 2 (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

کتایون احمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد، واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی

فاطمه سفیدکن - دانشیار پژوهشی، موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور

محمدحسن عصاره - دانشیار پژوهشی، موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور

خلاصه مقاله:

گل محمدی با نام علمی (*Rosa damascena* Mill.) گیاهی درختچه ای و متعلق به تیره Rosaceae می باشد. کشور ما سابقه طولانی در کشت و پرورش این گیاه داشته است. سازگاری گل محمدی به شرایط آب و هوایی کشورمان، وجود فرهنگ دیرینه تولید و مصرف، رونق و تقاضای بازارهای جهانی محصولات ایران و به تبع آن اشتغال زایی و ارز آوری از جمله مسائلی است که توجه خاص به این گیاه را می طلبد. در این تحقیق، اثر روشهای مختلف خشک کردن (آفتاب، سایه، آون ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد) بر کمیت و کیفیت اسانس گلبرگهای سه ژنوتیپ گل محمدی بررسی شد. اسانس کلیه نمونه ها به روش تقطیر با آب، استخراج و به وسیله دستگاههای GC و GC/MS تجزیه و شناسایی شد. نتایج نشان داد که اسانس گلبرگهای تازه دارای بالاترین کیفیت (درصد بالای ژرانیول و سیترونلول و کمترین میزان ترکیبات مومی) بود. بنابراین برای مقاصد اسانس گیری، لازم است بلافاصله پس از جمع آوری گلها، عملیات تولید اسانس صورت گیرد. نتایج حاصل از تأثیر روشهای مختلف خشک کردن بر کمیت و کیفیت اسانس نشان داد که اسانس حاصل از گلبرگهای خشک شده در سایه نسبت به اسانس حاصل از روشهای دیگر از لحاظ میزان اسانس دارای تفاوت معنی داری نبوده، ولی از لحاظ کیفیت دارای تفاوت چشمگیری است. به طوری که میزان سیترونلول و ژرانیول بالاتر بوده ولی درصد ترکیبهای مومی و سنگین کاهنده کیفیت اسانس کمتر می باشد. بنابراین در صورت نیاز به تهیه گلبرگ خشک جهت مصارف مختلف غیر از اسانس گیری، بهترین روش خشک کردن گل محمدی، برای حفظ مقادیر بالاتری از اسانس و اجزای معطر، خشک کردن در سایه توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

Rosa damascena Mill، گل محمدی، خشک کردن، اسانس گیری،

گلبرگ تازه، سیترونلول، ژرانیول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1286641>

