

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات کمی و کیفی اسیدهای چرب بذر نسترن کوهی (*Rosa canina* L).

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 23، شماره 2 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

کرامت اله سعیدی ابواسحاقی

رضا امیدبیگی

خلاصه مقاله:

چکیده این آزمایش به منظور بررسی تاثیر اقلیم جنوب غرب ایران بر کمیت و کیفیت اسیدهای چرب بذر نسترن کوهی در 5 منطقه شامل سمیرم (استان اصفهان)، کیار و گردبیشه (استان چهارمحال و بختیاری)، یاسوج و میمند (استان کهگیلویه و بویراحمد) انجام شد. استخراج روغن با دستگاه سوکسله و تجزیه اسیدهای چرب با دستگاه کروماتوگرافی گازی (GC) صورت پذیرفت. بیشترین و کمترین درصد روغن به ترتیب از میمند (11/05%) و کیار (8/15%) بدست آمد. پنج اسید چرب عمده شناسایی شده در روغن بذر نسترن کوهی به ترتیب شامل لینولئیک، اولئیک، لینولنیک، پالمیتیک و استئاریک بودند. نتایج نشان دادند که تفاوت در میزان اسیدهای چرب در مناطق تحت مطالعه معنی دار بود ($P < 0.05$). بیشترین میزان اسید لینولئیک، اولئیک و لینولنیک به ترتیب از مناطق گردبیشه (52/09%)، سمیرم (40/47%) و کیار (17/47%) بدست آمد. کمترین میزان اسید لینولئیک، اولئیک و لینولنیک به ترتیب از مناطق سمیرم (37/24%)، گردبیشه (22/69%) و میمند (12/85%) بدست آمد. بیشترین میزان اسید پالمیتیک و استئاریک به ترتیب از مناطق میمند (4/91%) و کیار (3/88%)، و کمترین مقدار اسید پالمیتیک و استئاریک از سمیرم (به ترتیب 4/04% و 2/17%) حاصل شد. بیشترین و کمترین میزان اسیدهای چرب غیراشباع به ترتیب از سمیرم (92/65%) و یاسوج (90/07%) به دست آمد. اختلافات بین میزان ترکیبات اسیدهای چرب بذر نسترن کوهی در مناطق مورد مطالعه ناشی از تفاوت در فاکتورهای اقلیمی مناطق مورد مطالعه بود. واژه های کلیدی: نسترن کوهی، اسیدچرب، بذر، جنوب غرب ایران

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1416532>

