

عنوان مقاله:

تأثیر شرایط مختلف نگهداری بر خصوصیات کمی و کیفی اسانس گل محمدی (Rosa damascena Mill).

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 20، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سعید ملک - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان

لاله مشرف - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان

خلاصه مقاله:

گل محمدی یکی از مهم ترین گیاهان معطر است که برای تولید اسانس و گلاب کشت می شود. زمان نگهداری گل تا مرحله تقطیر متغیر و تأثیر آن بر کمیت و کیفیت اسانس گل متفاوت است. برای آگاهی از تغییرات در زمان نگهداری، مقدار اسانس و مواد موثر گل محمدی بلافاصله پس از چیدن گل و بعد از یک و سه روز نگهداری در دماهای ۴-، ۲۵ و ۳۰ درجه سلسیوس بررسی شد. نتایج آزمون های کمی نشان داد که در دمای ۲۵ درجه سلسیوس پس از ۲۴ ساعت حدود ۴/۶ درصد از رطوبت و ۵۰ درصد از اسانس گل از دست می رود. بررسی ها نشان داد پس از دو روز نگهداری در دمای محیط، کاهش اسانس قابل توجه است ولی پس از این مدت از شدت کاهش آن کاسته می شود. پس از دو روز نگهداری در دمای ۴ و ۵- درجه سلسیوس، تغییر معنی داری در میزان اسانس نمونه ها مشاهده نشد. از نظر آزمون های کیفی تغییرات مقدار سیترونلول در گل نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سلسیوس پس از سه روز نگهداری روندی صعودی داشت و از ۳۱.۷۲ درصد اولیه به ۳۹.۲ رسید. نسبت سیترونلول به ژرانیول طی تخمیر پس از یک و سه روز نگهداری در دمای ۲۵ درجه سلسیوس از ۱.۴ اولیه به ترتیب به ۸.۵۵ و ۱۴.۴ رسید. در حالی که در دماهای ۴ و ۵- درجه سلسیوس و پس از یک روز نگهداری، میزان تغییرات در نسبت سیترونلول به ژرانیول نسبت به مقدار اولیه قابل توجه نبود. بر اساس نتایج این پژوهش نگهداری گل در دمای ۴ درجه سلسیوس پس از یک روز، تغییراتی در میزان اسانس استحصالی و کیفیت آن ایجاد نمی شود.

کلمات کلیدی:

Aromatic plants, essential oil, Medicinal plants, Rate of Citronellol to Geraniol

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584053>

