

عنوان مقاله:

بررسی درصد روغن و محتوای اسیدهای چرب بذر گیاه دارویی سرخارگل (*Echinacea purpurea* L).

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی زیست شناسی گیاهان دارویی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

حسینعلی اسدی قارنه - گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران

سحر ایرانی - گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران

سیما اعتباریان - گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

گیاه دارویی سرخارگل با نام علمی *Echinacea purpurea* L. متعلق به تیره کاسنی است و یکی از مهم ترین گیاهان دارویی مورد استفاده در صنایع دارویی می باشد. امروزه شناسایی گیاهان دارویی با اسیدهای چرب ضروری، گامی مهم در جهت تامین این ترکیبات برای انسان می باشد، چونکه برخی از اسیدهای چرب در بدن انسان ساخته نمی شود و باید از طریق غذاهای مصرفی تامین شود. بنابراین در این پژوهش به بررسی درصد چربی و ترکیبات اسیدهای چرب موجود در این گیاه دارویی پرداخته شد. بدین منظور ۳۸۰ دانغال از این گیاه در شرایط مزرعه کشت و درصد چربی و محتوای اسیدهای چرب آن با استفاده از دستگاه کارماتوگراف گازی بررسی شد. نتایج این مطالعه بیانگر این مطلب بود که ۱۴ اسید چرب اشباع و غیراشباع در بذر این گیاه وجود دارد. بیشترین و کم ترین میزان اسید چرب اشباع موجود در این گیاه به ترتیب شامل اسیدلینولئیک (۹۴/۶۹٪) و اسید ترانس اولئیک (۵/۰٪) بودند. همچنین بیشترین و کم ترین میزان اسید چرب غیراشباع موجود در بذر این گیاه به ترتیب متعلق به اسیدپالمیتیک (۳۷/۸٪) و اسید مارگاریک (۰۸/۰٪) بود. مجموع درصد اسیدهای چرب غیراشباع به دست آمده از این گیاه ۴۳/۷۸٪ بود. در کل با توجه به میزان نسبتا بالای اسید لینولئیک در این گیاه می توان از آن به عنوان منبع ارزشمندی جهت تامین امگا-۶ مورد نیاز انسان بهره برد.

کلمات کلیدی:

سرخارگل، درصد روغن، اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1667933>

