

عنوان مقاله:

بررسی میزان پروتئین، روغن و اسیدهای چرب برخی ارقام گردو (*Juglans regia* L).

محل انتشار:

هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مریم گلزاری - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد اصلاح گیاهان باغبانی، پردیس ابوریحان، دان

مجید راحمی - استاد بخش علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

داراب حسنی - استادیار بخش تحقیقات باغبانی موسسه اصلاح نهال و تهیه بذر

کوروش وحدتی - دانشیار گروه علوم باغبانی، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

گردو بعلت محتوی زیاد اسیدهای چرب غیراشباع بعنوان یکی از مهمترین خشک میوهها مطرح بوده و هدف از مطالعه حاضر بررسی ترکیبات سودمند در روغن گردو بوده است. در تحقیق حاضر برخی ارقام برتر گردو (*Juglans regia* L.) شامل: چندلر، هارتلی، پدرو، Z60 و Z30 و Z63 جهت بررسی پروتئین، روغن و اسیدهای چرب از ایستگاه تحقیقات باغبانی کمالشهر انتخاب گردیدند. میزان روغن گردو به روش سوکسله اندازه گیری شد و مقدار آن برابر با (60-75 درصد) به دست آمد. بعد از استخراج روغن و خالص سازی آن، ترکیب کمی و کیفی اسیدهای چرب روغن توسط دستگاه گاز کروماتوگراف (GC) اندازه گیری گردید. نتایج این مطالعه نشان داد که اسیدهای چرب غیراشباع در روغن گردو غالب میباشد. اسیدچرب غالب لینولئیک اسید (44/84-68/44 درصد) و سایر اسیدهای چرب موجود لینولنیک (15/31-23/92 درصد)، اولئیک اسید (8/02-31/62 درصد)، پالمیتیک اسید (2/42-6/44 درصد) و استئاریک اسید (1/65-2/48 درصد) میباشد. همچنین روغن گردو (60-75 درصد) و پروتئین مغز در این ارقام گردو (14/67-20/38 درصد) تعیین شد. در نهایت مشخص شد رقم هارتلی بیشترین میزان اسیدهای چرب غیراشباع و رقم Z63 کمترین میزان اسید چرب غیر اشباع را دارد، همچنین رقم Z60 بیشترین میزان اسیدهای چرب اشباع و رقم Z63 کمترین میزان اسیدهای چرب اشباع را در میان ارقام مورد بررسی دارا بودند.

کلمات کلیدی:

روغن گردو، اسیدهای چرب، *Juglans regia* L.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/174482>

