

عنوان مقاله:

بررسی اثر فصول مختلف سال بر روی ترکیبات اسانس برگ نارنگی پیچ (Citrus reticulata)

محل انتشار:

دهمین همایش ملی مطالعات و تحقیقات نوین درحوزه زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

بهزاد بابازاده درجی - استادیار، گروه باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد رودهن، رودهن، ایران

بهروز گلچین - دانشیار پژوهشی، بخش تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، موسسه تحقیقات مرکبات کشور، رامسر، ایران

خلاصه مقاله:

ترکیبات روغن اسانس دار برگ نارنگی پیچ با روش تقطیر با آب استخراج شدند و سپس به وسیله دستگاه GC و GC/MS آنالیز گردیدند. نتایج نشان داد که برگ های برداشت شده از اواخر تابستان در مقایسه با برگ های برداشت شده از اواخر پاییز، دارای بیشترین میزان ترکیبات اکسیژن دار بودند. به عنوان یک نتیجه کلی از تحقیقات مان، ما می توانیم بیان کنیم که فصول مختلف سال می توانند بر روی درصد ترکیبات روغن اسانس دار برگ تاثیر بگذارند.

کلمات کلیدی:

روغن اسانس دار برگ، فصول مختلف سال، نارنگی پیچ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1773014>

