

## عنوان مقاله:

دانه جوالدوز (*Catalpa bignonioides*)، منبع غنی از اسید لینولنیک مزدوج

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 34 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

چکیده مطالعات انجام گرفته در زمینه عملکرد فیزیولوژیکی روغن های حاوی اسید لینولنیک مزدوج (CLN)، نشان می دهد که اینگونه روغن ها می توانند به عنوان روغن فراسودمند معرفی گردند. با توجه به اهمیت شناخت هر چه بیشتر این منابع و به منظور بررسی دقیق تر ویژگی های کیفی اینگونه روغن ها و امکان استفاده از آنها در مصارف خوراکی، در این تحقیق خواص فیزیکی و شیمیایی روغن دانه جوالدوز (*Catalpa bignonioides*)، مورد بررسی قرار گرفت. در این مطالعه، ابتدا ترکیب دانه جوالدوز تعیین و مشخص شد که این دانه به ترتیب حاوی ۷۴/۱۲٪ و ۴۶/۳۰٪ روغن و پروتئین می باشد. روغن به روش سوکسله استخراج شد و ترکیب اسیدهای چرب موجود در آن با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی (GC) تعیین گردید. اسید غالب، اسید لینولنیک به میزان ۴۸/۴۰٪ بود که به دنبال آن اسید کاتالپیک (CLN) با ۸/۲۷٪ و اسید اولئیک با ۵۰/۱۰٪ عمده ترین اسیدهای چرب را تشکیل دادند. نتایج نشان داد که بذر این گونه گیاهی دارای میزان قابل توجهی روغن بوده و روغن آن منبع غنی از اسید چرب CLN می باشد.

## کلمات کلیدی:

Catalpa (*Catalpa bignonioides*), Seed oil, Conjugated linolenic acid, Catalpic acid  
(*Catalpa bignonioides*)، روغن دانه، اسید لینولنیک مزدوج، اسید کاتالپیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825586>

