

عنوان مقاله:

تعیین برخی ترکیبات شیمیایی میوه و هسته نسترن کوهی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 64 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

Soheila Zarin ghalami - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان

Mina Khatai - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان

خلاصه مقاله:

چکیده به منظور تعیین مواد موثره موجود در میوه نسترن کوهی از جمله میزان فنل کل و کاروتنوئیدها و همچنین بررسی میزان روغن و ترکیب اسیدهای چرب هسته آن، میوه‌ها در زمان رسیدن کامل از ۴ منطقه در استان زنجان با شرایط اقلیمی مختلف شامل زنجان، طارم، ابهر و ماهنشان جمع‌آوری شد و متغیرهای ذکر شده به ترتیب با روش‌های اسپکتروفتومتری، سوکسله و گازکروماتوگرافی مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج بررسی‌ها نشان داد که میزان ترکیبات فنلی و کاروتنوئیدهای میوه تحت تاثیر شرایط اقلیمی بوده و بیشترین و کمترین مقدار فنل کل $30/95 \pm 52/0$ و $23/84 \pm 33/0$ میلی‌گرم گالیک اسید/گرم میوه خشک و به ترتیب در مناطق زنجان و ابهر مشاهده شد. همچنین کمترین میزان کاروتنوئید حدود 208 میلی‌گرم/گرم 100 میوه از میوه‌های منطقه ابهر و زنجان و بیشترین میزان آن $2/227 \pm 93/2$ میلی‌گرم/گرم 100 میوه از میوه‌های منطقه طارم به دست آمد. میزان روغن به دست آمده از هسته‌های میوه نسترن کوهی $6/10$ درصد تعیین شد. ترکیب اصلی اسیدهای چرب این روغن از نظر مقدار به ترتیب، لینولئیک، اولئیک، آلفا-لینولنیک، استئاریک و پالمیتیک اسید بود که هر کدام از این مقادیر به شرایط اقلیمی منطقه کشت میوه بستگی داشت.

کلمات کلیدی:

Key words: Dog Rose, Total phenol content, Carotenoid, Seed oil, Fatty acid compositions

نسترن کوهی، فنل کل، کاروتنوئید، روغن هسته، ترکیب اسیدهای چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829305>

