

## عنوان مقاله:

بررسی فیتوشیمیایی گل ومیوه لیموعمانی Citrus aurantifolia Swingle در مراحل تکوین

## محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم زیستی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

مریم رفیعی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ارسنجان

هما رجایی - دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

اسانسهای گونه های مختلف جنس مرکبات Citrus ازخانواده سداب Rutaceae اساسا در ساختارهای ترشخی کلیه اندامهای آنها مشاهده می شوند اسانس لیموعمانی Citrus aurantifolia Swingle کاربردهای دارویی فراوان داشته و از آن در درمان آکنه آسم سرماخوردگی گلودرد سرمازدگی کبودی پوست آنفولانزا افزایش وزن واریس و رماتیسم استفاده میگردد همچنین دارای خواص ضد عفونی کننده ضد ویروس ضد سرطان باکتری کش اشتهای آور قابض تب بر و بند آورنده خون بوده و نیروبخش و مقوی است و به دلیل دارا بودن رایحه مطبوع در صنایع عطرسازی نیز کاربرد دارد باتوجه به شناخت روزافزون اهمیت اسانسها و کاربردهای آنها و اینکه تحقیقات انجام شده روی ترکیبات شیمیایی اسانس لیموعمانی محدود به برگ و یا پوست میوه آن میگردد لذا در پژوهش حاضر به تغییرات ترکیبات شیمیایی اسانس در حین تکوین گل و میوه لیموعمانی پرداخته شده است

## کلمات کلیدی:

اسانس، سابینین، کروماتوگرام گازی، لیموعمانی، لیمونین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/183271>

