

عنوان مقاله:

بررسی ارقام مناسب آفتابگردان جهت تهیه پکتین و تعیین خصوصیات کیفی آن

محل انتشار:

سومین کنگره ملی بازیافت و استفاده از منابع آلی تجدید شونده در کشاورزی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

جلال محمدزاده - عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی و

مسعود یقبانی - عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی و

علیرضا قدس ولی - عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی و

خلاصه مقاله:

پکتین به علت توانایی تشکیل ژل ماده بسیار با ارزشی است که در صنایع غذایی و دارویی کاربرد فراوانی دارد. یکی از مواد اولیه جهت تهیه پکتین، سرآفتابگردان (طبق) بوده که بالقوه منبع عظیمی از پکتین، پکتین متوکسیل پایین می باشد. از آنجائی که رقم آفتابگردان نقش بسیار مهمی در میزان بهره (راندمان) و کیفیت پکتین دارد، لذا در این تحقیق ارقام برتر استان گلستان شامل رقم های گلشید، رکورد، گابور، آذرگل و پروگرس، انتخاب شدند تا ضمن تهیه پکتین و تعیین خصوصیات آنها، بهترین رقم ها نیز معرفی گردند. نمونه ها در اواخر خردادماه برداشت و پس از جداسازی دانه ها، طبق ها خشک و آسیاب شدند. جهت استخراج پکتین از محلول سدیم هگزامتا فسفات با غلظت 0/75 درصد در دمای 85°C به مدت 20 دقیقه و در pH=5 استفاده گردید. سپس میزان راندمان استخراج، خاکستر، اسید گالاکتورونیک (درجه خلوص) و درجه متیلاسیون هر رقم به تفکیک اندازه گیری شدند. نتایج نشان دادند رقم های گلشید و رکورد بالاترین راندمان استخراج را داشته، همچنین پکتین حاصل از آنها با داشتن 80/4 و 81/8 درصد اسید گالاکتورونیک بهترین خلوص و کیفیت را در بین سایر ارقام داشتند. درجه متیلاسیون پکتین استخراج شده بین 33/2 و 35/1 درصد بود، که هی چگونه اختلاف معنی داری بین ارقام مختلف از این نظر وجود نداشت و نتایج این قسمت بخوبی نشان دادند که پکتین آفتابگردان بطور طبیعی از نوع متوکسیل پایین می باشد. رقم گابور در رتبه دوم و رقم های آذرگل و پروگرس نیز با 1/8 و 2/3 درصد دارای کمترین راندمان استخراج بوده اند.

کلمات کلیدی:

آفتابگردان، رقم، طبق، پکتین متوکسیل پایین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/38972>

