

عنوان مقاله:

بررسی چربی، اسیدچرب اولئیک، اسید چرب پالمیتیک، اسیدچرب لینولئیک در برخی از میوه های خشک انتخابی از نظر خواص دارویی

محل انتشار:

دومین همایش ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حمید عادل - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ابهر

علی ایمانی - دانشیاربخش تحقیقات باغبانی، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر کرج

سعید پیری - استادیار علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ابهر

خلاصه مقاله:

این تحقیق طی سال های 1392 و 1393 در ایستگاه تحقیقات باغبانی موسسه اصلاح و تهیه نهال و بذر کرج در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با هدف ارزیابی بررسی ترکیبات موثر از قبیل چربی، اسیدچرب اولتیک، اسید چرب پالمیتیک و اسید چرب لینولتیک برخی از میوه های خشک انتهایی (گردو، بادام و فندق) از نظر خواص دارویی انجام شد. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که بین ارقام گونه های میوه خشک مورد بررسی به لحاظ چربی، اسیدچرب اولتیک در بذر گردوی رقم پدرو با میزان 55,57% یافت شد ولی درمقابل کمترین مقدار آن در بذور فندق رقم رند با میزان 12% به دست آمد. به طور کلی با استناد نتایج حاصل از این تحقیق می توان گفت که تمامی ارقام گونه های میوه خشک مورد آزمایش تاحدودی روغن بسیار زیادی داشته اند ولی از نظر وجود 3 اسید چرب مورد آزمایش این نتیجه به دست آمد که 3 اسید چرب عمده در 3 رقم بادام متعلق به اسید چرب اولتیک و پس از آن اسید چرب لینولتیک و سومی اسیدچرب پالمیتیک می باشند ولی این 3 اسید چرب درهرکدام ارقام با نسبت متفاوت در 9 رقم سه گونه بادام، فندق و گردو وجود دارند.

کلمات کلیدی:

بادام، روغن، میوه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/401409>

