

## عنوان مقاله:

مقایسه برخی ویژگیهای شیمیایی دانه سه رقم کنجد کشت شده در ایران

## محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

فاطمه خیرالهی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

محمدرضا کسائی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جمشید فرمانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جواد غفاری - دانشیار گروه آموزشی اطفال، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی مازندران

## خلاصه مقاله:

کنجد یکی از گیاهان روغنی است که از دانه آن می توان به عنوان منبع روغن و پروتئین بهره برد. این گیاه دارای 16 جنس و بیش از 60 گونه می باشد. زراعت کنجد از دیرباز در کشورمان رواج داشته و بدین سبب متناسب با شرایط اقلیمی متنوع و متفاوت، توده های بومی کنجد متعددی ظاهر گردیده اند. در این تحقیق میزان پروتئین و چربی سه رقم کنجد دشتستان، صفی آباد و ناز تک شاخه توسط دستگاه NIR اندازه گیری شد و پروتئین کل استخراج شده با استفاده از روش SDS-PAGE مورد بررسی قرار گرفت. از لحاظ محتوای پروتئین بین هر سه رقم کنجد اختلاف معنی داری مشاهده شد به طوری که کمترین و بیشترین مقدار پروتئین به ترتیب 6/17 و 36/22 مربوط به گونه دشتستان و صفی آباد بود. از نظر مقدار چربی بین گونه دشتستان و ناز تک شاخه اختلاف غیر معنی دار (05/0P) وجود داشت ولی گونه صفی آباد به صورت معنی داری مقدار چربی کمتری داشت. با توجه به نتایج حاصل از تفکیک پروتئین ها با استفاده از SDS-PAGE، هر سه گونه دارای باندهای مشابه بودند

## کلمات کلیدی:

کنجد، پروتئین، روغن، SDS-PAGE، دستگاه NIR

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545660>

