

عنوان مقاله:

بررسی ترکیبات اسانس رزماری *Rosmarinus officinalis* با روش گازکروماتوگرافی در غلظت های مختلف تنظیم کننده های رشد

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در بیوتکنولوژی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

عباس یازکی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا گروه زیست شناسی

خلاصه مقاله:

جنس رزماری متعلق به خانواده نعناع یا لابیاسه و در ایران به منظور مصارف دارویی وزینتی کشت می شود. این تحقیق با هدف گسترش و توسعه فعالیت های تحقیقاتی بر روی گیاهان دارویی ایران در راستای کاهش مصرف داروهای شیمیایی صورت گرفته است. اثر جیبرلیک اسید (GA3) بر روی تولید مقدار اسانس و کیفیت آن در نعناع بررسی شده است. مطالعات گذشته اثر معنی دار تنظیم کننده های رشد را بر تغییرات مونوترپن های اسانس در رزماری نشان می دهد. تنظیم کننده های زیستی متابولیسم اولیه و ثانویه را از طریق فعالیت های آنزیمی تنظیم می کنند. در این تحقیق بخش های هوایی رزماری با جیبرلیک اسید (GA3) و ایندول استیک اسید (IAA) در شرایط مزرعه برای یک هفته تحت تیمار قرار گرفتند. اسانس هر دو تیمار و شاهد بوسیله دستگاه گاز کروماتوگرافی جرمی (GC/MS) مدل (Hewlett-Packard 6890-5073) با ستون مویین HP-5MS مورد آنالیز قرار گرفت. ترکیبات اصلی اسانس در گیاه شاهد شامل 10.02 درصد آلفا پینن، 8.53 درصد سینیول، 8.56 درصد کامفور، و 5.9 درصد بورنیول بود. در صد آلفا پینن، کامفن، بتا میرسن و لیمونن در شرایط تیماری افزایش یافته و درصد بورنیول و آلفا ترپینول کاهش یافته بود.

کلمات کلیدی:

رزماری، جیبرلیک اسید، ایندول استیک اسید، اسانس، گازکروماتوگرافی جرمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/633107>

