

عنوان مقاله:

تأثیر منبع گرده برخی از نژادگان های بادام بر میزان اسیدهای چرب نتاج حاصل از تلاقی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

موسی رسولی - دانشیار گروه علوم باغبانی و فضای سبز دانشکده کشاورزی، دانشگاه ملایر، ملایر، همدان، ایران

مریم عباسی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی موسسه غیرانتفاعی مهرگان محلات، اراک، ایران

مژگان حاج حسینی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

بادام با نام علمی (*Prunus dulcis* L.) یکی از قدیمی ترین درختان میوه خشکباری است که در نقاط مختلف ایران پراکنده است که به دلیل سهولت در برداشت، نگهداری و حمل و نقل آسان، سازگاری در خاک های آهکی و نیمه خشک و ارزش غذایی بالا از اهمیت زیادی برخوردار است. در این تحقیق سه والد PM(1)، PM(2) و PM(3) به عنوان والدین مادری با 8 تیمار و 3 تکرار در قالب طرح کاملاً تصادفی شامل سه ژنوتیپ محلی GP(1)، GP(2) و GP(3)، ارقام شاهرود 12، شاهرود 14 و شاهرود 18، گرده خودی و گرده افشانی آزاد (شاهد) به عنوان والدین پدری یا گرده زا به صورت کنترل شده گرده افشانی شدند. ویژگی بیوشیمیایی و ترکیبات اسیدچرب نتاج حاصل از تلاقی های ذکر شده شامل پالمیتیک، پالمیتولئیک، استئاریک، اولئیک، لینولئیک، لینولنیک، گادولئیک و بهنیک اسید با استفاده از روش گاز کروماتوگرافی (جی سی) اندازه گیری شد. نتایج نشان داد اختلاف معنی داری در سطح احتمال 1 درصد از نظرتأثیر دانه گرده های مختلف بر میزان ترکیبات اسیدچرب وجود داشت. همچنین نتایج مقایسه میانگین نشان داد اولئیک اسید (18:1) اسید غالب در روغن بادام می باشد. بیشترین مقدار اولئیک اسید به ترتیب در نتاج حاصل از تلاقی والد مادری PM(1) با والد پدری GP(3) به میزان 64/52%، والد مادری PM(2) با والد پدری GP(1) به میزان 67/11% و نتاج حاصل از والد مادری PM(3) با والد پدری GP(1) به میزان 66/31% بود.

کلمات کلیدی:

بادام، ارزش غذایی، اسیدچرب، اولئیک اسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957304>

