

## عنوان مقاله:

بررسی ترکیبات روغن گیاه کاملینا

## محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

کیکاووس فدائی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته گیاهان دارویی. جهاد دانشگاهی استان کرمانشاه. شهرستان کرمانشاه

علی بهشتی آل آقا - استادیار گروه علوم و مهندسی خاک، دانشکده پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه رازی

مهین کرمی - استادیار گروه علوم و مهندسی خاک، دانشکده پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه رازی

## خلاصه مقاله:

کاملینا (کاملینا ساتیوا) دانه روغنی از خانواده براسیکاسه بوده که منبع غنی از روغن (40%-28) و اسیدهای چرب امگا-3 می باشد. این گیاه قادر است در شرایط مختلف آب و هوایی و خاک رشد نماید و در مقایسه با سایر دانه های روغنی نیاز کمتری به آب، کود و آفت کش ها دارد. این مطالعه در گلخانه تحقیقاتی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه رازی انجام شد. برای این منظور مقداری خاک از دانشکده کشاورزی دانشگاه رازی استان کرمانشاه جمع-آوری گردید. پس از انتقال خاک به گلدان و کاشت کاملینا پس از پایان آزمایش و برداشت گیاهان، پروفایل اسیدچرب نمونه های روغن اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که 7 اسید چرب مختلف شامل پالمیتیک اسید، استئاریک اسید، اولئیک اسید، ایکوزانوئیک اسید، اروسیک اسید، لینولئیک اسید و لینولنیک اسید با استفاده از روش کروماتوگرافی گازی در روغن حاصل از این دانه شناسایی شد. چهار اسید چرب عمده در تمام نمونه های روغن به-ترتیب لینولئیک اسید، لینولنیک اسید، اولئیک اسید و ایکوزانوئیک اسید بودند.

## کلمات کلیدی:

خاک، اسید چرب، کاملینا، روغن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972390>

