

عنوان مقاله:

بررسی میزان پروتئین، روغن و ترکیب اسیدهای چرب آفتابگردان تحت سیستم های مختلف حاصل خیزی

محل انتشار:

اولین همایش ملی دانه های روغنی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

ساناز شوقی کلخوران - دانشجوی کارشناسی ارشد زراعت دانشگاه تربیت مدرس تهران

امیر قلاوند - دانشیار دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس تهران

سید علی محمد مدرس ثانوی - استاد دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس تهران

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی تاثیر سیستم های مختلف حاصل خیزی بر میزان پروتئین، روغن و ترکیب اسیدهای چرب آفتابگردان (رقم آلستار)، آزمایشی در سال زراعی 1387 اجرا گردید. در این آزمایش که به صورت طرح بلوکهای کامل تصادفی در سه تکرار انجام شد، تیمارهای مورد مطالعه در 5 سطح کودی شامل: F1 (صد درصد آلی)، F2 (بیست و پنج درصد کود شیمیایی اوره + 75 درصد کود آلی)، F3 (پنجاه درصد کود شیمیایی اوره + 50 درصد کود آلی)، F4 (هفتاد و پنج درصد کود شیمیایی اوره + 25 درصد کود آلی)، F5 (صد درصد کود شیمیایی اوره) در نظر گرفته شد. نتایج نشان داد که تیمارهای کودی روی درصد روغن و پروتئین تاثیر داشته اند به طوریکه بیشترین و کمترین درصد روغن به ترتیب در تیمار (F1) و تیمار (F3) به دست آمد. در حالیکه در رابطه با میزان پروتئین نتیجه عکس مشاهده شد. اسیدهای چرب اشباع در پاسخ به افزایش کود آلی به طور معنی داری در اثر سیستم های تغذیه ای کاهش یافته در حالیکه اسیدهای چرب غیراشباع افزایش یافتند. بیشترین میزان اسیدلینولئیک و اسیداولئیک به ترتیب در سیستم 100 درصد کود آلی (F1) و سیستم تلفیقی (F3) ایجاد شد. نتایج نشان داد سیستم تغذیه ای تلفیقی موجب افزایش معنی داری پروتئین و اسیدهای چرب غیراشباع و کاهش اسیدهای چرب اشباع و در نهایت بهبود روغن آفتابگردان شد.

کلمات کلیدی:

آفتابگردان، پروتئین، روغن، اسیدهای چرب، سیستمهای حاصلخیزی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/98621>

