سیویلیکا - ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها
گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا
CIVILICA.com

عنوان مقاله:
بررسی برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغن گل گاوزبان ایرانی (Echium amoenum)

محل انتشار:
همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:
الهام دانشفر - *کارشناس ارشد گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس*

کاظم علیرضالو - *دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز*

سید محمد احمدی حسینی - *دانشجوی کارشناس ارشد گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس*

خلاصه مقاله:
گل گاوزبان ایرانی (Echium amoenum) از خانواده گاوزبان و جنس اکیوم می باشد با توجه به اطلاعات کم موجود در ارتباط با روغن گل گاوزبان ایرانی هدف از انجام این تحقیق بررسی برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغن این گیاه بوده است. در ارتباط با روغن این گیاه فاکتورهای ضریب شکست، هدد اسیدی، عدد پراکسید، عدد یدی، عدد صابونی ، مقدار رطوبت ، میزان کلروفیل و ph برای نخستیم بار است که گزارش می شوند . استخراج روغن دانه گیاه توسط دستگاه سوکسله صورت پذیرفت . میزان رطوبت روغن مطابق روش AOCS محاسبه شد. مقدار کلروفیل با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر طبق روش پوکوپرنی و همکاران (1995) اندازه گیری شد. برای تعیین ضریب شکست از دستگاه رفراکتومتر در دمای 25 درجه سانتیگراد استفاده شد برای تعیین عدد اسیدی روغن از روش AOCS به شماره cd 3d-40 استفاده گردید. تعیین عدد پروکسید نمونه روغن مطابق روش AOCS به شماره cd 8-53 انجام گرفت . در تعیین عدد صابونی از روش AOCS به شماره cd-3-35 استفاده گردید . عدد یدی به روش هانوس محاسبه و برحسب گرم I2 در 100 گرم روغن گزارش شد. ضریب شکست روغن گل گاوزبان 1/473 ، عدد اسیدی آن 1/3 درصد، عدد پراکسید 1/39 میلی اکی والان پراکسید در 1000 گرم روغن، عدد یدی 101/3 گرم ید مصرف شده در 100 گرم روغن عدد صابونی 163 میلی گرم هیدروکسید پتاسیم در یک گرم روغن مقدار رطوبت آن 1/78 درصد، میزان کلروفیل اندازه گیری شده در آن 16/9 و pH آن 5/8 بود. روغن هایی با میزان رطوبت ، درصد کلروفیل ، اسیدهای چرب آزاد و اندیس پروکسید پایین ، دارای بیشترین کیفیت ماندگاری می باشند. در ارتباط با کیفیت تغذیه ای امروزه ثابت شده است که روغن های حاوی اسیدهای چرب با یک یا چند باند غیر اشباعی نه تنها میزان کلسترول خون را افزایش نمی دهند بلکه می توانند در کاهش آن نیز موثر باشنئ از این رو خصوصیات کیفی روغن این گیاه دارویی از دو جنبه کیفیت تغذیه ای و ماندگاری حائز اهمیت است.

کلمات کلیدی:
اسید لینولنیک، ترکیبات روغن، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، گل گاوزبان ایرانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:
https://civilica.com/doc/342339