

عنوان مقاله:

استخراج و شناسایی ترکیبات اسیدچرب دانه ی کاج تهران

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی یافته های نوین زیست شناسی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

شعله قلاسی مود - دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست، دانشگاه بیرجند، بیرجند، ایران

فرزانه حدادی - دانشکده علوم، دانشگاه بیرجند، بیرجند، ایران

خلاصه مقاله:

متابولیت های اولیه نظیر کربوهیدرات ها، اسیدهای آمینه، اسیدهای چرب، کلروفیل و غیره در تمام گیاهان یافت می شود؛ لیکن، متابولیت های ثانویه بر خاف متابولیت های اولیه، فقط در برخی از گیاهان وجود دارند و به طور مستقیم در رشد طبیعی، تولید مثل و گسترش یک موجود زنده دخالت ندارند. اسیدهای چرب، به ویژه اسیدهای چرب غیر اشباع، به عنوان ماد های غذایی در متابولیسم موجودات زنده اهمیت بسزایی دارند. بسیاری از اسیدهای چرب نقش مهمی در تنظیم فعالیت های فیزیولوژیکی و بیولوژیکی ایفا می کنند. در عصر حاضر توجه خاصی به یافتن منابع اسیدهای چرب اشباع نشده و ارتباط بین اسیدهای چرب امگا 3 و امگا 9 در پیشگیری از بیماری های قلبی عروقی و کاهش سطح کلسترول بد (LDL) وجود دارد. کاج تهران (از خانواده کاجیان) درختی به ارتفاع 12 تا 15 متر، با پوستی به رنگ خاکستری مایل به قهوه ای یا خاکستری روشن، فاقد لایه های ورقه ای با تاج پهن و گسترده و برگ های سوزنی سبز رنگ به طول 6 تا 9 سانتی متر است. در این تحقیق، نمونه های گیاهی در خرداد ماه 1395 (June 2016) از درختان کاج شهرستان بیرجند جمع آوری گردید. سپس عصاره گیری از نمونه ها با حال n-هگزان بمدت 12 ساعت توسط دستگاه سوکسله صورت گرفت. درپایان، اسیدهای چرب موجود در روغن بدست آمده از دانه ها، پس از تبدیل شدن به مشتقات متیل استر، توسط کروماتوگرافی گازی - جرمی مورد شناسایی قرار گرفت. نتایج نشان داد که لینولیک اسید (48.3%) C18:2n6 (و اولیک اسید 23.20%) C18:1n9 (از مهمترین اسیدهای چرب غیراشباع و پالمیتیک اسید (6.14%) C16:0 (و استیاریک اسید (2.41%) C18:0 (از مهمترین اسیدهای چرب اشباع دانه ی این گیاه می باشند.

کلمات کلیدی:

کاج تهران، اسیدچرب غیراشباع، اسیدچرب اشباع، کروماتوگرافی گازی-جرمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/731690>

