

عنوان مقاله:

بررسی ترکیبات اسانس گل و برگ نارنگی پیچ بر روی پایه های مختلف

محل انتشار:

هشتمین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

بهزاد بابازاده درجری - استادیار، گروه باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد رودهن، رودهن، ایران

بهروز گلچین - استادیار پژوهشی، بخش تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، موسسه تحقیقات مرکبات کشور، رامسر، ایران

خلاصه مقاله:

هدف مطالعه حاضر، بررسی ترکیبات اسانس گل و برگ نارنگی پیچ بر روی پایه های مختلف میباشد. ترکیبات گل با حلال پنتان نرمال و دی متیل اتر (۲:۱) و ترکیبات برگ به روش تقطیر با آب استخراج شدند و سپس به وسیله دستگاه GC و GC/MS آنالیز گردیدند. در گل و برگ به ترتیب ۵۲ و ۶۹ ترکیب شناسایی شدند که این ترکیبات شامل آلدئیدها، الکلهای، استرها، کتون ها، مونوترپنها و سزکوییترپن ها بودند. ترکیبات اصلی شامل لینالول و سابینن و سپس بتا اسیمن و بتامیرسن و لیمونن و الفا پینن بودند. به عنوان یک نتیجه کلی از تحقیقات مان، ما می توانیم بیان کنیم که پایه های مرکبات میتوانند بر روی درصد ترکیبات اسانس اثر بگذارند.

کلمات کلیدی:

اسانس گل، اسانس برگ، پایه های مرکبات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1317110>

