

## عنوان مقاله:

مقایسه درصد روغن و پروتیین ارقام مختلف سویا

## محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: ۱۳۹۵)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۵

## نویسندگان:

زیور حیدرپور صارمی - دانشجوی دکترای زراعت دانشگاه لرستان

محمد حسونند - دانشجوی دکترای اصلاح نباتات

## خلاصه مقاله:

دانه های زراعی بر حسب ماده عمده غذایی که در خود ذخیره می کنند به دانه های دارای کربوهیدرات، پروتیین و لیپیدی تقسیم می شوند. ترکیب شیمیایی دانه ها تحت کنترل ژنتیکی است اما محیط نیز بر آن اثر می گذارد. آبیاری، لقاچ و سایر عملیات کشت نیز ترکیبات شیمیایی را تحت تاثیر قرار می دهند که در گونه های مختلف شامل میزان پروتیین و روغن می باشد. سویا در اغلب کشورهای جهان به منظور تولید روغن، پروتیین گیاهی و علوفه کشت می شود. با توجه به مقدار تولید آن ضرورت تعیین ارقامی از این دانه روغنی با عملکرد بالا در هکتار، در صد بالای روغن و خصوصیات کیفی مناسب احساس می گردد. در آزمایشی که به منظور بررسی کیفیت روغن و پروتیین ارقام و لاین های مختلف سویا به انجام رسید مشخص شد لاین Hamilton\*Essex دارای بالاترین اسیدهای چرب و لاین pella- ۷۴ دارای بیشترین پروتیین دانه در بین ۱۹ ماده آزمایشی بودند.

## کلمات کلیدی:

سویا، لاین، اسیدهای چرب، پروتیین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/۶۱۰۵۵۶>