

بررسی ترکیب اسیدهای چرب روغن زیتون در چهار رقم زراعی زیتون در منطقه رودبار

علی اصغر زیناللو^۱، حسن ابراهیم زاده^۲، علیرضا طلائی^۳ و اسلام مجیدی^۴

۱- عضو هیئت علمی، مرکز تحقیقات کشاورزی زنجان

۲- عضو هیئت علمی، دانشگاه تهران، دانشکده علوم

۳- عضو هیئت علمی، دانشگاه تهران، دانشکده کشاورزی گروه باغبانی

۴- عضو هیئت علمی، کرج مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

در این تحقیق برای تعیین اثر رقم زراعی و زمان برداشت بر ترکیب اسیدهای چرب، نمونه برداریهای میوه به فاصله ۱۵ روز از زمان تشکیل میوه تا اول دی ماه انجام گرفت. روغن زیتون هر مرحله به روش GC تجزیه گردید. نتایج حاصل نشان داد ارقام مذکور از لحاظ ترکیب اسیدهای چرب متفاوت هستند. اولئیک اسید، اسید چرب اصلی تشکیل دهنده روغن در هر چهار رقم زراعی بود. میانگین اولئیک اسید در مرحله رسیدن در رقم زرد زیتون ۷۷/۸٪، در روغنی ۷۱/۲٪، در بلیدی ۶۸٪ و در لچینو ۶۴٪ بود. نسبت ۱:۱۸:۱ C به ۲:۱۸:۱ در مرحله رسیدن در زرد زیتون ۱۴/۶٪، در بلیدی ۶/۸٪ و در لچینو ۶/۸٪ روغنی ۵/۲ بدست آمد. البته تغییرات اولئیک اسید بستگی به کاهش در مقدار پالمیتیک اسید و افزایش در مقدار (PUFA) داشت. بالاترین مقدار P/L مربوط به نیمه دوم آبان ماه بود. اسیدهای چرب اشباع در مراحل اولیه تشکیل میوه در حداکثر مقدار قرار دارند. حداکثر مقدار MUFA در مرحله قبل از رسیدن مربوط به رقم روغنی (۷۱/۳٪)، حداکثر مقدار (PUFA) مربوط به لچینو (۱۲/۵٪) و حداقل آن مربوط به زرد زیتون (۸/۶۸٪) است. حداکثر نسبت Mu/Pu در دوره رشد مربوط به زرد زیتون و حداقل آن مربوط به بلیدی می باشد. در مرحله قبل از رسیدن در نسبت MU/US تغییر قابل توجهی بین چهار رقم وجود ندارد. کمترین نسبت L/Li مربوط به زرد زیتون است و در بین ارقام نسبت L/Li تفاوت زیادی وجود دارد. کمترین مقدار SFA در مرحله رسیدن مربوط به زرد زیتون و بیشترین آن در لچینو است. نسبت P/L بین ۱/۸۸ در زرد زیتون و ۱/۱ در روغنی متغیر است. بیشترین مقدار (MUFA) در رقم زرد زیتون (۷۹٪) و کمترین مقدار در لچینو (۶۵/۸٪) است. در ارقام زرد و بلیدی (PUFA) در مرحله رشد بیشتر از مرحله رسیدن است. مقدار اسیدهای چرب اشباع در تمامی ارقام در مرحله رشد بیش از مرحله رسیدن است. تغییرات اساسی بین مرحله رشد و رسیدن مربوط L/Li است.