

## مقایسه کمیت و کیفیت اسانس حاصل از گل باز و غنچه در سه ژنوتیپ گل محمدی

کتایون احمدی، فاطمه سفید کن، محمد حسن عصاره، کامبیز بقالیان

دانشجوی کارشناس ارشد دانشگاه آزاد اسلامی و کارشناس دفتر امور گل و گیاهان زینتی، دارویی و قارچ های خوراکی، عضو هیات علمی موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع بیگان شهر، باغ ملی گیاهشناسی ایران و عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج

گل محمدی با نام علمی (*Rosa damascena*) گیاهی درختچه ای و متعلق به تیره Rosaceae می باشد. کشور ما سابقه طولانی در کشت و پرورش این گیاه ملی داشته است. سازگاری این گیاه به شرایط آب و هوایی کشورمان، وجود فرهنگ دیرینه تولید و مصرف، رونق و تقاضای بازارهای جهانی محصولات ایران و به تبع آن اشتغال زایی و ارزآوری از جمله مسائلی است که توجه خاص به این گیاه را می طلبد. در این تحقیق، اسانس حاصل از گل باز و غنچه در سه ژنوتیپ گل محمدی از لحاظ کمیت و کیفیت بررسی شد. نتایج نشان داد که گلبرگ های گل باز دارای بالاترین کیفیت (درصد بالای ژرانیول و سیترونلول) و کمترین میزان ترکیبات مومی که کاهنده کیفیت اسانس می باشند، بودند. و برای مقاصد اسانس گیری برتر بودن اسانس حاصل از گل باز نسبت به غنچه مشخص گردید.