

## مقایسه ارقام مختلف انگور بر اساس ترکیبات شیمیایی هسته

سیاوش همتی، رامین ملکی، محمد علیزاده کاشانی، رضا وطن خواه

جهاد دانشگاهی ارومیه

در این کار پژوهشی ترکیب شیمیایی هسته انگورهای لعل بیدانه قرمز، قزل اوزوم، ریش بابا قرمز، تبرزرد سفید، گزن دانی، سیاه سردشت و حسینی سفید تولید شده در ارومیه از نظر درصد چربی، میزان اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع، ویتامین E و فلزات سنگین با استفاده از دستگاههای GC, HPLC و جذب اتمی مورد بررسی و آنالیز قرار گرفت. نتایج حاصل نشان داد که پالمیتیک اسید و استتاریک اسید عمده ترین جزء و اسید چرب میریستیک و آراشیدیک کمترین قسمت اسید های چرب اشباع را تشکیل می دهند. هم چنین عمده ترین اسید های چرب غیر اشباع هسته ها عبارتند بودند

پنجمین کنگره علوم باغبانی ایران - شهریور ماه ۱۳۸۶ - دانشگاه شیراز

از اولئیک اسید و لینولئیک اسید. رقم های حسینی سفید و تبرزرد سفید دارای کمترین اسیدهای چرب اشباع و بیشترین اسیدهای چرب غیر اشباع بودند در حالی که ارقام لعل بیدانه و ریش بابا نسبت بالایی از اسیدهای چرب اشباع را داشتند. بین ارقام انگور از نظر درصد چربی کل اختلاف معنی داری در سطح ۵ درصد وجود داشت. در ارقام نمونه برداری شده در سال ۱۳۸۴ بیشترین مقدار ویتامین E در رقم صاحبی ( ۲۴/۱۴ میکرو گرم در گرم وزن خشک) و کمترین مقدار در رقم قزل اوزوم (۲/۷۴ میکرو گرم در گرم وزن خشک) مشاهده شد. هم چنین در ارقام نمونه برداری شده در سال ۱۳۸۵ نیز رقم قزل اوزوم با ۱۶۵/۶ میکرو گرم در گرم وزن خشک و رقم سیاه سردشت با ۰/۳۲ میکرو گرم در گرم وزن خشک به ترتیب بالاترین و پایین ترین میزان ویتامین E را داشتند. هسته ها عاری از فلزات سنگین سمی بودند. رقم تبرزرد در بین ارقام دیگر بیشترین مقادیر Ca، Cu و Fe را داشت، رقم لعل بی دانه از نظر Zn و رقم صاحبی از نظر Mg غنی بودند و ارقام ریش بابا و تبرزرد Ca بیشتری داشتند.