

میزان روغن و اجزای متشکله آن در دانه‌های رازیانه

بعد از استخراج اسانس

فاطمه رؤف فرد^۱ و رضا امید بیگی^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی، دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده کشاورزی، گروه باغبانی

۲- استاد گروه باغبانی، دانشگاه تربیت مدرس

رازیانه یکی از قدیمی ترین گیاهان دارویی مورد استفاده انسان است، به طوری که مردم یونان و روم باستان خواص دارویی آن را می شناختند و از آن برای درمان برخی بیماریها استفاده می کردند. رازیانه از

گیاهان دارویی مهم در کشت و صنعت اکثر کشورهای توسعه یافته است. این گیاه در زراعت و صنایع دارویی کشور ما نیز جایگاه مهمی دارد. ماده مؤثره رازیانه از نوع اسانس است اما بذرها رازیانه دارای مقادیری روغن نیز هستند که در صنایع آرایشی و بهداشتی، در تهیه لوسیونها، کرم‌ها و پمادها کاربرد دارد. در این تحقیق به منظور تعیین مقدار روغن موجود در دانه‌های رازیانه بعد از استخراج اسانس و مشخص نمودن اجزای تشکیل دهنده آن، اسانس بذرها با استفاده از دستگاه اسانس گیر (Clevenger) به روش تقطیر با آب (Water distillation) استخراج گردید و بعد از خشک کردن تفاله‌های باقیمانده، با استفاده از سوکسله و با حلال هگزان روغن بذرها استخراج گردید و درصد روغن تعیین شد و اجزای تشکیل دهنده روغن نیز با استفاده از کروماتوگرافی گازی شناسایی و اندازه‌گیری شدند. بر اساس نتایج حاصله از این تحقیق، بذرها رازیانه رقم شوروک شاری (Soroksari) بعد از استخراج اسانس حاوی ۸/۱۳ درصد روغن بودند و مرستیك اسید (۶/۲۵ درصد)، پالمیتیک اسید (۱۰/۳ درصد)، استاریک اسید (۱/۷۴ درصد)، اولئیک اسید (۵۹/۳۶ درصد)، لینولئیک اسید (۱۹/۰۷ درصد)، لینولئیک اسید (۰/۶۵۵ درصد)، ایکوسانوئیک اسید (۰/۸۱۷ درصد) اجزای روغن را تشکیل می‌دادند. بنابراین پس از استخراج اسانس می‌توان از روغن کنجاله رازیانه در صنایع آرایشی و بهداشتی استفاده نمود.

واژگان کلیدی: گیاهان دارویی، رازیانه، روغن، اسانس، کروماتوگرافی گازی