



سومین کنگره بین المللی ویست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

تهران - دانشگاه تربیت مدرس

۱۲۶ الی ۲۸ شهریور ماه ۹۸

بررسی میزان اسیدهای چرب نتاج حاصل از تلاقی والد مادری شکوفه با والدین پدري انتخابی بادام

ماهرخ زاهدی*^۱، موسی رسولی^۲، علی ایمانی^۳، اورنگ خادمی^۴، سپیده کلاته جاری^۵

۱ دانشجوی دوره دکتری، علوم باغبانی-میوه کاری، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران

۲ *دانشیار، گروه علوم باغبانی و فضای سبز دانشکده کشاورزی، دانشگاه ملایر، ملایر، همدان

۳ دانشیار، پژوهشکده میوه های معتدله و سرد سیری مؤسسه تحقیقات باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران

۴ استادیار، علوم باغبانی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

۵ استادیار، علوم باغبانی، دانشکده علوم کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران

*نویسنده مسئول: mousarasouli@gmail.com

چکیده

بادام (*Prunus dulcis*) بدلیل داشتن اسیدهای چرب غیر اشباع بعنوان یکی از مهمترین خشک میوه ها از نظر ارزش غذایی مطرح می باشد. هدف از مطالعه حاضر بررسی میزان اسیدهای چرب در مغز بادام می باشد. با توجه به اهمیت اسید های چرب در بادام در این تحقیق میزان اسید های چرب نتاج حاصل از تلاقی والد مادری شکوفه با چهار والد گرده دهنده فیلوپسوآ، تونو، فرانیس و تلخ تجارتي با استفاده از گاز کروماتوگرافی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که بیشترین مقدار اسید اولئیک (۱۸:۱) و اسید لینولئیک (۱۸:۲) به ترتیب در والدین پدري فرانیس به میزان ۶۰/۷۴٪ و تلخ تجارتي به میزان ۲۶/۳۹٪ مشاهده گردید. از طرفی بیشترین میزان پالمیتولئیک اسید (۱۶:۱) نیز در نتاج حاصل از تلاقی شکوفه بعنوان والد مادری و فرانیس بعنوان والد پدري به میزان ۱/۰۹٪ مشاهده شد. این سه نوع اسید چرب بیشترین درصد را در بین هشت اسید چرب اندازه گیری شده در مغز بادام به خود اختصاص دادند.

کلمات کلیدی: بادام، اسید چرب غیر اشباع، گرده افشانی کنترل شده.



سومین کنگره بین المللی ویست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

تهران - دانشگاه تربیت مدرس

۱۲۶ الی ۲۸ شهریور ماه ۹۸

Evaluation of Fatty Acid Content in Hybrids from Crossing Shekoufeh (♀) with Selected Pollinizers (♂) of Almond

Mahrokh Zahedi¹, Mousa Rasouli^{2*}, Ali Imani³, Orang Khademi⁴, Sepideh kalate Jari⁵

¹PhD Student, Department of Horticultural Science, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran

²Associate Professor of Horticulture Science and Landscape Department, Faculty of Agriculture, Malayer University, Malayer, Hamedan

³Associate Professor, Temperate Fruit Research Center, Horticultural Research Institute, Agricultural Research, Education and Extension Organization (AREEO), Mahdasht, Karaj, Iran

⁴ Assistant Professor, Department of Horticulture, College of Agriculture, Shahed University, Tehran

⁵ Assistant Professor, Department of Horticultural Science, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Tehran, Iran

Corresponding Author: mousarasouli@gmail.com*

Abstract

Almond (*Prunus dulcis*) is one of the most important nut crops in terms of nutritional value due to unsaturated fatty acids. The purpose of present study was to evaluate the content of fatty acids of almond kernel. Considering the significance of fatty acids in almond, in this research, the fatty acids content of progeny of crosses ♀ Shokofeh × ♂ pollinizers (Filopo Ceo, Tuono, Ferragness, Talkh Tejarati) was evaluated by gas chromatography. Results indicated the highest content of oleic (C18:1) and linoleic (C18:2) acids was observed in cultivar Ferragness (74.60%) and Talkh Tejarati (36.26%) as a male parents, respectively. On the other hand, the highest content of palmetoleic acid (C1:16) was related to progeny of ♀ Shokofeh × ♂ Ferragness (0.91%). These three fatty acids had the greatest percentage among the eight fatty acids measured in almond kernel.

Key words: Almond, unsaturated fatty acids, Controlled pollination.