

# محتوی روغن و تنوع اسیدهای چرب موجود در روغن شاهدانه سه منطقه

مشهد ، شاهرود، تبریز

مریم وصولی پور، حمید مدرس ، محسن محسن نیا

دانشکده مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی امیرکبیر

m\_vosolipour@yahoo.com

## چکیده:

در این مقاله سعی بر این بود که با توجه به تنوع دانه های روغنی موجود در ایران، گیاه شاهدانه مناطق مختلف ایران که اطلاعات کمی درباره اجزاء سازنده آن موجود است ولی از لحاظ ارزشهای غذایی، کار بردهای دارویی و صنعتی از جایگاه ویژه ای در سطح جهان برخوردار است، انتخاب و مورد بررسی قرار می گیرد. نتایج بررسیها نشان می دهد که در راستای دستیابی به منابع جدید روغنهای خوراکی و صنعتی، شاهدانه به عنوان یکی از این منابع می تواند مورد توجه ویژه قرار گیرد. در این مقاله شاخصی از محتوی روغن و ترکیب انواع اسیدهای چرب موجود در روغن استخراج شده ارائه می گردد و با ذکر نسبت اسیدهای چرب موجود در نمونه هایی از شاهدانه سه منطقه مشهد و شاهرود و تبریز عرضه می شود.

## واژه های کلیدی: Oil content , Fatty acid , Oil seed , Hempseed

### مقدمه:

از اسیدهای چرب باعث تغییر ساختار لیپوپروتئین پلاسما گردیده و خطرات ناشی از بیماریهای قلبی و عروقی و انسداد شرایین راتحت تأثیر قرار می دهد [۷-۵]. عوارض ناشی از اسیدهای چرب اشباع شده بیشتر از اسیدهای چرب غیر اشباع بایک باند دوگانه و اشباع نشده چند پیوندی (PolyUnsaturate Fatty Acid) گزارش شده است [۹-۸].

مطالعات انجام شده بر روی دسته ای از دانه های روغنی نشان میدهد که گروهی از آنها علاوه بر میزان روغن قابل توجهی که دارند از لحاظ ترکیب اسیدهای چرب موجود در آنها نیز در سطح قابل قبولی قرار داشته و می توانند به عنوان روغنهای خوراکی و صنعتی مورد استفاده قرار گیرند [۱۰].

به دنبال محدودیت منابع زراعی در اثر افزایش جمعیت و کمبود زمینهای قابل کشت ، انحصاری بودن واردات غذا و بالا بودن قیمت منابع روغنهای خوراکی و صنعتی در کشورهای در حال توسعه لزوم دستیابی به منابع جدید ، جهت جلوگیری از گرسنگی و سوء تغذیه ضروری می باشد [۳-۱].

از جمله این روشها دستیابی به منابع گیاهی است که به علت فقدان اطلاعات لازم و کافی در مورد ساختار شیمیایی و ترکیبات آنها کمتر مورد توجه قرار گرفته اند [۴-۱]. تعیین ساختار اسیدهای چرب روغنها، جایگاه ویژه ای در ارزیابی غذایی روغنها دارد رژیمهای غذایی متفاوت