

بررسی اثر دما و زمان انبارداری بر خواص کمی و کیفی اسانس گیاه مورد

نسرین اباذری^۱، پیمان فروش^۲

^۱ کارشناسی ارشد گیاهان دارویی و معطر، واحد دامغان، دانشگاه آزاد اسلامی، دامغان، ایران

^۲ عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد کرج، استان البرز

چکیده

امروزه استفاده از فرآورده‌های گیاهی به‌خصوص اسانس‌ها در صنایع دارویی، غذایی، بهداشتی و آرایشی به قدرتی توسعه‌یافته است که در بسیاری از کشورها، مقادیر زیادی از این اسانس‌ها یا ترکیب‌های تشکیل‌دهنده آن‌ها به‌صورت سنتزی تهیه می‌گردند. که به لحاظ رایحه و اثر ویژه و خطرات ناشی از آلودگی با مواد شیمیایی به‌هیچ‌وجه با اسانس‌های طبیعی قابل مقایسه نیستند. مورد درختچه‌ای است سنتی، همیشه سبز با برگ‌های کوچک و معطر که طول عمر آن به بیش از یک‌صد سال می‌رسد. این گیاه از قدیم‌الایام توسط ایرانیان شناسایی و یونانیان قدیم و ملل دیگر برای آن احترام خاصی قائل بوده و آن را سمبل جوانی، زیبایی، نجابت، عشق و ابدیت می‌دانستند. محصول زراعی یک گیاه دارویی زمانی مقرون‌به‌صرفه است که مقدار عملکرد و مواد ثانویه آن به حد مطلوب رسیده باشد، شویبه انراداری نقش تعیین‌کننده‌ای در حفظ ترکیبات اسانس دارند بنابراین همواره مطالعه تأثیر شرایط انباری ترکیبات اسانس گیاهان دارای اهمیت فراوانی است. نکته مهم این است که چگونه دما و زمان انبارداری می‌تواند بر کمیت و کیفیت خواص اسانس گیاه مورد تأثیرگذار باشد. این پژوهش به‌صورت آزمایش فاکتوریل دوامی در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام خواهد شد. اثر دما و مدت‌زمان انبارداری را بر میزان و کیفیت گیاه مورد مطالعه شد. عامل اول دمای نگهداری در سه سطح (۴ درجه سانتی‌گراد در یخچال، ۲۵ درجه سانتی‌گراد (دمای محیط) و ۱۸- درجه سانتی‌گراد در فریزر) و عامل دوم مدت‌زمان انبارداری (۹۰، ۶۰ و ۳۰ روز) در نظر گرفته شد. اسانس‌ها در هرماه توسط دستگاه جی سی و جی سی مس تجزیه گردید.

واژه‌های کلیدی: دما، اسانس، مورد، خواص کمی و کیفی، GC، GC mass، دکروماتوگرافی

مطالعات علوم زیستی و زیست فناوری

دوره ۷، شماره ۱، بهار ۱۴۰۰، صفحات ۲۱۰-۱۹۵