

بررسی برخی خصوصیات مورفولوژی توده های مختلف ریحان

حامد افلاطونی^۱، حسین رامشینی^۲، غلامعباس اکبری^۳، جاوید رحیمی^۴

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم زراعی و اصلاح نباتات، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

۲- دانشیار، گروه علوم زراعی و اصلاح نباتات پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

۳- دانشیار، گروه علوم زراعی و اصلاح نباتات پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

۴- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم زراعی و اصلاح نباتات، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

چکیده

اسانس ها ترکیبات شیمیایی معطری هستند، که در گیاهان مختلفی که تا امروز در حدود ۷۰۰ نوع از آنها شناسایی شده است، وجود دارند. ترکیبات تشکیل دهنده اسانس ها می تواند خواص دارویی داشته باشد. و در فرمولاسیون داروها وارد شود. از بوی آنها در صنایع عطرسازی، خوشبو کننده ها و همچنین نوعی روش درمانی (رایحه درمانی) استفاده می شود. خاصیت طعم دهندگی اسانس ها در طیف وسیعی از مواد غذایی، خمیر دندان، دهان شویه ها، نوشیدنی ها و حتی دخانیات به مصرف می رسد. بخارات اشباع آن دارای توان دفع آفات و حشرات موذی بوده و در برخی از سموم صنعتی به کار می رود. به منظور مطالعه برخی خصوصیات فیزیولوژی و به ویژه اسانس گیاه ریحان پژوهشی انجام گرفت و طی آن چهار توده (ابوریحان، حیدری، جعفری، شهری) مورد کشت قرار گرفتند. نمونه های گیاهی طی دو برداشت بدست آمدند. در ابتدا پس از برداشت و انتقال به آزمایشگاه، وزن تر آنها اندازه گیری شد. نمونه های گیاهی در آزمایشگاه و به صورت هوا خشک و در دمای محیط مورد خشک شدن قرار گرفتند. در برداشت اول، پس از یک هفته و در برداشت دوم پس از شانزده روز، نمونه ها خشک شده و سپس وزن گیری صورت پذیرفت، پس از آن با کمک دستگاه کلونجر و طی مدت سه ساعت اسانس نمونه ها تهیه گشت، بر این اساس در برداشت اول کمترین وزن اسانس بدست آمده مربوط به توده شهری با ۰.۱۲ گرم وزن و بیشترین وزن اسانس بدست آمده مربوط به توده ابوریحان با وزن ۰.۲۱ گرم بود. و در برداشت دوم کمترین وزن اسانس بدست آمده مربوط به توده جعفری با وزن ۰.۰۷ گرم و بیشترین میزان وزن اسانس بدست آمده از توده حیدری و با وزن ۰.۱۳ گرم بود. در نهایت داده ها با کمک نرم افزار SAS و Excel مورد محاسبه و تجزیه واریانس قرار گرفتند.

واژگان کلیدی: اسانس، ریحان، فیزیولوژی