

## ارزیابی شاخصهای کیفی و تغذیه ای روغن دو رقم زیتون ماری و کرونیکی بر مبنای پروفایل اسیدهای چرب

فاطمه رازقی جهرمی

استادیار گروه مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جهرم

سعیده محتشمی

استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جهرم

### چکیده

عمده کشت زیتون با هدف تولید روغن انجام می‌شود. با افزایش آگاهی مردم از خواص محافظتی روغن زیتون علیه بیماری‌های قلبی-عروقی و سرطان‌ها، مصرف روغن زیتون در دنیا ۶ برابر شده است. روغن زیتون، حاوی اسید چرب تک غیراشباع اولئیک اسید (C<sub>18:1</sub>)، تا بیش از ۸۰٪ کل ترکیب لیپیدی روغن می‌باشد، که باعث می‌شود، مصرف روغن زیتون، خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی-عروقی را به شدت کاهش یابد، چون نسبت بالای اولئیک اسید به لینولئیک اسید، موجب کاهش میزان لیپوپروتئین با چگالی پایین (LDL) و افزایش میزان لیپوپروتئین با چگالی بالا (HDL) می‌شود. پژوهش حاضر بر روی رقم ایرانی زیتون ماری و رقم خارجی کرونیکی، با هدف مقایسه ارزش تغذیه‌ای رقم بومی ایران و رقم وارداتی در ایستگاه تحقیقاتی زیتون طارم استان زنجان، انجام شد. از هر رقم سه درخت به عنوان تکرار در نظر گرفته شد. بافت مزوکارپ میوه در دو زمان ۱۵۰ و ۱۸۰ روز بعد از گلدهی (DAF) جمع آوری گردید (تاریخ مبنای ۲۵ اردیبهشت ماه). در طارم زیتون ماری در مرحله DAF ۱۵۰ برای تهیه کنسرو و کرونیکی در مرحله DAF ۱۸۰ برای روغن کشتی برداشت می‌شود. مقدار درصد روغن، درصد اسید اولئیک، لینولئیک، نسبت اولئیک به لینولئیک، نسبت UFA/SFA برای هر تکرار بصورت جداگانه محاسبه شد. آنالیز صفات، با استفاده از دستور GLM در نرم افزار کامپیوتری SAS، انجام شد. براساس آنالیز نتایج، از آنجا که میزان روغن بافت مزوکارپ، میزان اولئیک اسید و نسبت UFA/SFA در هر دو رقم ماری و کرونیکی، در DAF ۱۸۰ به حداکثر میزان خود می‌رسد، این زمان برای برداشت در منطقه مذکور پیشنهاد می‌شود. به لحاظ درصد اسید اولئیک و نسبت UFA/SFA رقم ایرانی ماری بطور معنی‌دار از رقم وارداتی کرونیکی بالاتر بوده و بنابراین روغن آن به لحاظ کیفی بسیار با ارزش و قابل توجه می‌باشد، از این رو استفاده از رقم ماری به عنوان کنسرو و برداشت زودهنگام آن، به هیچ عنوان توصیه نمی‌شود.

**واژگان کلیدی:** کیفیت روغن زیتون، پایداری اکسیداتیو، اسید اولئیک، رقم ماری.