

دراسات مقارنة علي بذور الكركديه المصرية و الليبية كمصدر للزيت و البروتين

أجري هذا البحث بهدف مقارنة التركيب الكيميائي لبذور الكركديه المصرية و الليبية و تحديد مدي صلاحيتها لاستخلاص الزيت و البروتين . احتوي مطحون بذور الكركديه المصرية و الليبية علي نسبة مرتفعة من البروتين (٣١,٠٢% ، ٢٨,٦٧%) و الزيت الخام (٢١,٦% ، ١٦,٩٤%) و الرماد الكلي (٦,٨٩% ، ٥,٦٠%). البذور المصرية كانت أعلي في محتواها من الرطوبة و البروتين و الزيت الخام و الرماد الكلي من البذور الليبية . زيت بذور الكركديه الخام المستخلص من البذور المصرية كان مرتفع من حيث معامل الانكسار و الرقم اليودي عن المستخلص من البذور الليبية . لا توجد فروق واضحة بين الزيت المستخلص من كلا البذرتين من حيث النسبة المثوية للحموضة و النسبة المثوية للمواد الغير متصينة و رقم التصبن . كانت أعلي الأحماض الدهنية تواجدا في الزيت المستخلص من كلا البذرتين هي اللينوليك ، الأوليك و البالميتيك . الأحماض الدهنية الغير مشبعة كانت أعلي في الزيت الخام المستخلص من البذور المصرية عن الليبية . المواد الغير متصينة للزيت المستخلص من البذور المصرية خالية من هيدروكربون C25 و غني في C26 . تساوي محتوى الزيت المستخلص من كلا البذرتين في البيتاسيتوستيرول و الاستيجماستيرول . البذور المصرية و الليبية كانت مرتفعة في محتواها من حامض الأسبارتك ، الأرجينين و الليوسين . البذور الليبية ارتفعت في محتواها من الأحماض الأمينية الأساسية عن البذور المصرية . بذور الكركديه يختلف تركيبها باختلاف الصنف النباتي و المناخ و مكان الزراعة . بذور الكركديه تعتبر مصدر جيد لاستخلاص الزيت و البروتين و يمكن استخدام بروتينها في تدعيم البروتين الفقير في الحامض الأميني الليسين.