الخصائص الفيزيوكيميائية وخصائص الجودة لزيوت بذور الكانولا من سلالات مختلفة

نظرا للنقص الشديد فى إنتاجية الزيوت الغذائية والتى وصلت الى ٨٥ % من إحتياجات المستهلكين بمصر ووجود فجوة كبيرة ما بين الانتاج والأستهلاك كانت الضرورة الملحة للبحث عن مصادر أخرى بخلاف المصادر التقليدية (فول الصويا ودوار الشمس). وخلال السنوات الماضية تم أستنباط العديد من سلالات نبات الكانولا أعتمادا على التراكيب الوراثية وأنتخاب السلالات التى تتميز بسرعة النضج وكمية الأنتاج وملائمتها لكل أنواع الأراضى وندرة المياه وقد إجريت هذه الدراسة بغرض تقييم بعض الهجن المستنبطة بقسم المحاصيل بكلية زراعة الفيوم ومقارنتها بزيت الكانولا الذى يتم تسويقه وتداوله حاليا فى السوق المحلى. تم دراسة الخواص الطبيعية والكيميائية لعينات زيوت الكانولا بعد استخلاصها وتم دراسة محتواها من الأحماض الدهنية للوقوف على محتواها من حامض الايروسيك. أظهرت النتائج ان محتوي كل عينات زيوت الكانولا منخفضة في % للأحماض الدهنية الحرة والتى تراوحت ما بين (٠,٠٧ – ٠,٧٢ %). كما أظهرت النتائج أن الهجن موضوع الإختبار مصدر جيد للمواد الغير متصبنة حيث تراوحت نسبتها ما بين (٢,٥٨ - ٧,٦٠ %). وجد أن العينة المرجعية تحتوي علي أعلي نسبة من حامض الأوليك وصلت إلي ٦٢ %، تلاها سرو٤ بنسبة ٣٦ %، ١١ أ بنسبة ٣٣ %. ويحتوي زيت الهجين ١١ أ علي حامض لينوليك أكثر من الزيوت الآخري والعينة المرجعية. كما أظهرت النتائج أن الهجن التالية (سرو٤ و١١ أ) تحتوي علي اقل نسب من حامض الأيروسيك (١٨,٦٣% ، ٢٠,٩٢% على التوالى) بالمقارنة بالهجن الاخري. وأظهرت كل الزيوت المستخلصة نشاط مضاد للأكسدة حيث كان أعلي نشاط للزيوت المستخلصة من سرو ٤، ٩ أ (٧١ %، ٦١ %) علي التوالي. بينما الزيوت الأخرى كان نشاطها أقل من ٦٠ %. ومن خلال النتائج المتحصل عليها يوصى بضرورة إجراء المزيد من الدراسات المتعلقة بالتربية والأنتخاب للهجن التالية (سرو٤ و١١ أ) للوصول الى سلالات خالية أو منخفضة من حيث محتواها من حامض الأيروسيك