

تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيوت بعض بذور العائلة الخيمية (المعدنوس والكرفس والكزبرة والشبنت) التجارية والمختبرية

منير عبود جاسم الطائي ، خديجة صادق جعفر الحسيني ، صابرين سلام نعمة العذاري

قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة البصرة - جمهورية العراق

المستخلص:

تضمنت الدراسة الحالية استعمال بذور البقدونس *Petroselinum crispum* Parsley والكرفس *Coriandrum sativum* Coriander والكزبرة *Apium graveolens* Celery والشبنت *Anethum graveolens* Dill العائلة الخيمية Umbelliferae لاستخلاص الزيوت منها، وجلبت البذور من الاسواق المحلية لمدينة البصرة، ثم طحنت وجففت. وتم استخلاص الزيت من عينات البذور المطحونة الجافة باستعمال طريقة الاستخلاص بالمذيب العضوي، واستعملت زيوت نقية تجارية لاجل المقارنة. واجري التحليل بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة للاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في الزيوت التجارية والمختبرية. ثم خللت البيانات احصائياً وتم الحصول على النتائج التالية:

عند تحليل الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة للزيوت التجارية والمختبرية بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة، لوحظ ان زيت البقدونس التجاري يحتوي على حامض البالمتيك وحامض الستياريك، اما زيت الكرفس التجاري فاحتوى على حامض الاوليك وحامض اللينوليك وحامض البالمتيك والبالمتواوليك وحامض الستياريك وحامض الايروسيك، واحتوى زيت الكزبرة التجاري على حامض اللينوليك وحامض الاوليك وحامض البالمتيك وحامض الستياريك وحامض الايروسيك، وتواجد الحامضين الاوكتادايونيك والهكساكوساين، 9-اوكتايل بنسب هي (5.76 و 3.53) % في زيت الشبنت التجاري، وبينت النتائج احتواء الزيوت المختبرية على نسب لا باس بها من حامض الاوليك وحامض البالمتيك وحامض الستياريك، فضلاً عن احتوائها على احماض دهنية غير شائعة.

لم تبين نتائج التحليل الكروماتوغرافي وجود اي مادة فعالة في الزيوت التجارية. اما نسب المركبات الفعالة فقد احتوى زيت البقدونس والكرفس والشبنت المختبري على مادة الايبول، واحتوى زيت الكرفس والشبنت المختبري على مادة الليمونين، الا ان مايميز زيت الشبنت هو احتواءه على مادة الكارفون على الاخص وتميز زيت الكزبرة بوجود واضح لمادة الكاريفولين، فضلاً عن وجود مواد فعالة اخرى في الزيوت المختبرية والتي لعبت دوراً كبيراً في الحفظ.

كلمات مفتاحية : أحماض دهنية ، مركبات فعالة ، بذور (المعدنوس و الكرفس والكزبرة والشبنت)

البحث جزء من رسالة ماجستير للباحث الثالث

المقدمة

أهتم الباحثون بالعائلة الخيمية او المظلية فقد جرت الدراسات حول كون هذه النباتات تعد مصدراً للكثير من المواد الغذائية الضرورية ومن هذه النباتات (الجزر، المعدنوس، الكرفس، الشبنت) أو أهميتها كتوابل مثل الكمون والكزبرة أو استعملها في العقاقير الطبية مثل الينسون وغيرها من النباتات (6,4). كما ان البحوث والدراسات أثبتت ان القيمة التغذوية والصحية للبقدونس والكرفس والكزبرة والشبنت سوف تكسبها اهمية كبيرة بالنسبة لعلماء التغذية في السنوات القادمة (8). اذ ان هذه النباتات فريدة من نوعها، تستعمل تجارياً كنباتات خضر في عموم بلدان العالم، اما بذورها غالباً فهي غنية بالبروتين والاحماض الدهنية. ويستعمل البقدونس والكرفس والكزبرة والشبنت في كثير من الاكلات كالشوربات والسلطات الا ان الكزبرة لا تستعمل بشكل دائم كما غيرها من الخضروات وبذوره اقل اهمية منه. في حين انها مصادر غنية للمغذيات والزيت وبالمكان استعملها كغذاء (7)، وبعد ازالة الثمرة فان بذور الكزبرة وقشرتها تبقى بكميات كبيرة، هذه المنتجات ممكن ان تستهلك لاغراض الاكل (1)

ان استعمال الكزبرة والكرفس والبقدونس والشبنت او زيوتها كغذاء يكون قليلاً وكما نعرف فالدراسات عليه قليلة ايضاً. لذلك فان الدراسة الحالية صممت لدراسة محتوى الزيت

المستخلص من المركبات الفعالة والاحماض الدهنية.

مواد وطرائق العمل:

(البذور المستعملة في الدراسة ومصادرها) : استعملت بذور البقدونس Parsly seeds وبذور الكرفس Celery seeds وبذور الكزبرة Coriander seeds وبذور الشبنت Dill seeds لاستخلاص الزيوت منها، اذ جلبت عينات البذور قيد الدراسة الحالية من الاسواق المحلية لمدينة البصرة.

طرائق العمل

تحضير المادة الاولية (البذور): طحنت البذور ميكانيكياً بالمطحنة، وجفف مسحوق البذور في درجة حرارة الفرن عند 50 م، ووضع مسحوق البذور المطحونة في عبوات بلاستيكية محكمة الغطاء مع كتابة المعلومات عليها لحين استعمالها في استخلاص الزيت وحفظت في الثلاجة عند 4 م°.

استخلاص الزيت:

تم استخلاص الزيت من عينات البذور المطحونة الجافة (بذور البقدونس وبذور الكرفس وبذور الكزبرة وبذور الشبنت) باستعمال طريقة الاستخلاص بالمذيب العضوي المتبعة Dyer و Bligh (5) بعد تحويلها وحسب الخطوات التالية: وزن حوالي 100 غرام من البذور المطحونة ووضعت في دورق سعة 2 لتر.

البرنامج ثبتت لمدة 1 دقيقة عند حرارة 120 م° ومعدل الارتفاع في درجة الحرارة 8 م°/ دقيقة الى ان تصل الى 210 م° ثم تثبت لمدة 45 دقيقة عند 210 م°. وحجم العينة اللازمة للزرق 1 مايكروليتر، ودرجة حرارة منطقة الزرق Injection Temp. (280 م°) ودرجة حرارة المكشاف (280 م°). الغاز الحامل هو الهليوم عند ضغط Pressure ثابت بحدود 96.1 kPa، معدل جريان الغاز الحامل في العمود هو Column Flow 1.71 مل / دقيقة.

بالاستناد إلى طريقة Stoffel وآخرون (19) تم أخذ 1 غم من الزيت المستخلص ووضع في انبوبة اختبار واضيف له 1 مل من الميثانول و (0.2N) من هيدروكسيد البوتاسيوم و 10 مل من الهبتان Heptan ثم رجت الانبوبة بمحتوياتها لمدة 20 ثانية وترك بعدها الخليط ليركد الى طبقتين.

الحسابات: تم تشخيص الاحماض الدهنية المفصولة على شكل قمم ومقارنتها بالاحماض الدهنية القياسية المفصولة تحت الظروف نفسها واعتماداً على زمن الظهور Retention time.

1. أضيف 200 مل من الكلوروفورم وجنس بخلطه بخلاط كهربائي على سرعة 2000 دورة لمدة دقيقة واحدة.

2. أضيف 200 مل اخرى من الكلوروفورم وأعيد خلط المزيج باستعمال الخلاط الكهربائي على نفس السرعة ولمدة 30 ثانية.

3. رشح المزيج المجنس الى دورق مخروطي سعة 250 مل بواسطة قمع وأستعمال ورقة الترشيح.

4. جُمع الراشح الرائق ونُقل الى دورق التبخير حتى تبخر المذيب على درجة حرارة بحدود 40 م°.

5. بعد عملية تبخير المذيب جُمع الزيت في عبوات زجاجية جافة وحُفظ بالتبريد، والزيت المنتج بهذه الطريقة يُعرف بالزيت النباتي الخام Crud Oil.

التحليل بجهاز كروماتوكرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة للاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في الزيوت التجارية والمختبرية:

قُدرت الاحماض الدهنية الكلية TFA في الزيوت المستخلصة من بذور البقدونس وبذور الكرفس وبذور الكزبرة وبذور الشبنت

باستخدام التحليل بجهاز كروماتوكرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة المجهز بحاسبة الكترونية، استعمل عمود شعري ذو فلم بسمك (50 μm) لغرض الفصل، وكانت درجة

حرارة الفرن الأولية Column Oven Temp. 40 م° ودرجة الحرارة النهائية 280 م°، ولغرض المحافظة على درجة حرارة

Column Flow :1.71 mL/min	]GC-2010[
Linear Velocity :47.2 cm/sec	Column Oven Temp. :40.0 °C
Purge Flow :3.0 mL/min	Injection Temp. :280.00 °C
Split Ratio :30.0	Injection Mode :Split
High Pressure Injection :OFF	Flow Control Mode :Linear
Carrier Gas Saver :OFF	Velocity
Splitter Hold :OFF	Pressure :96.1 kPa
	Total Flow :56.0 mL/min

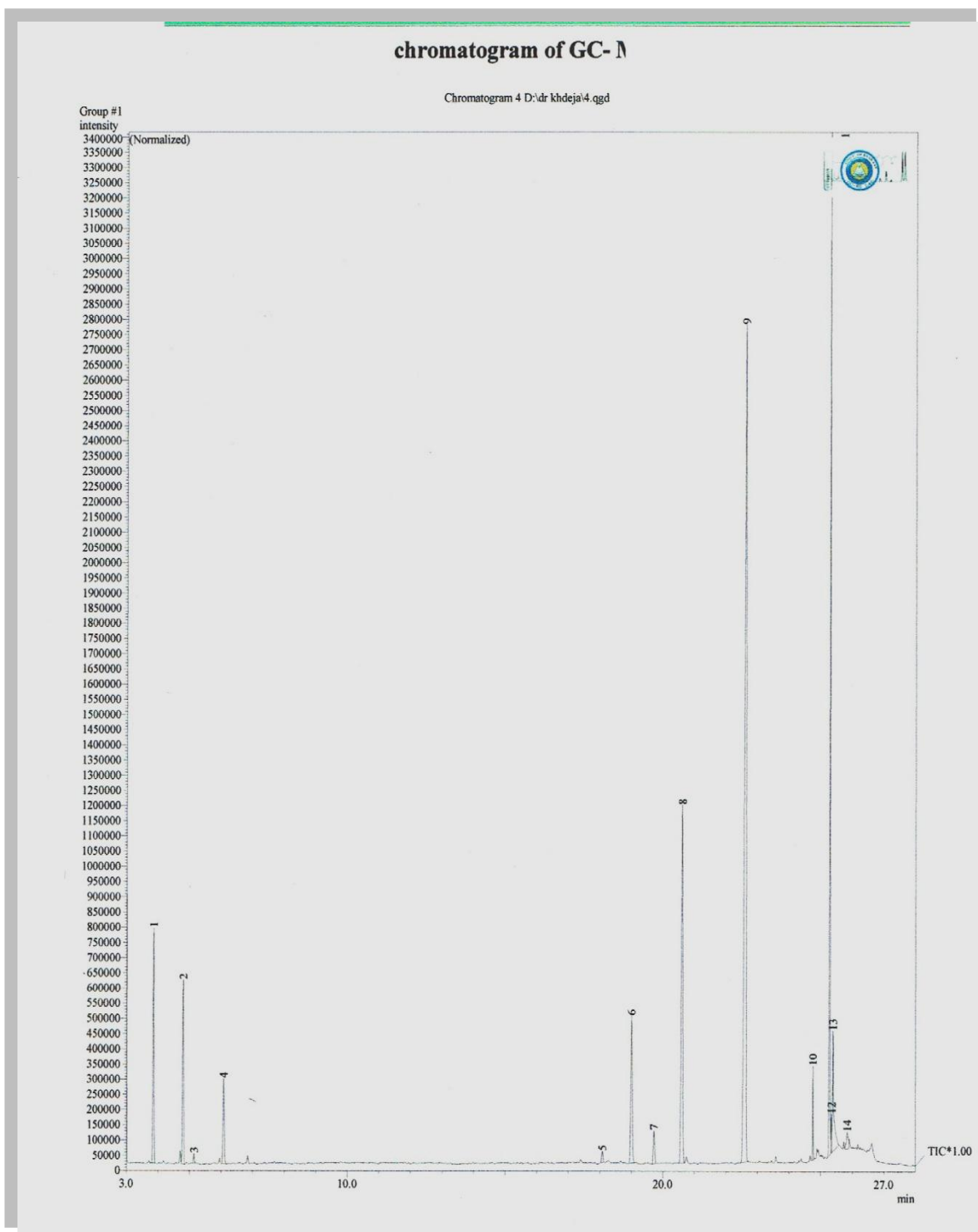
Oven Temp. Program

Rat	Temperature (°C)	Hold Time (min)
-	40.0	2.0
40.00	100.0	0.50
9.00	280.0	0.00
30.00	300.0	1.00

النتائج والمناقشة

بينت نتائج التحليل الكروماتوغرافي وجود حامض دهني غير شائع هو حامض 8,11,14-Eicosatrienoic acid, methyl ester بنسبة هي الاعلى بين الاحماض الدهنية (49.49)% وحامض 13-Docosenoic acid, methyl ester بنسبة 13.03% و-cis-13-ester, (Z)- بنسبة Eicosenoic acid, methyl ester بنسبة 2.42% و 20-methyl-Methyl heneicosanoate بنسبة هي 0.87% و Methyl 18-methylnonadecanoate- بنسبة هي 0.86% و 15-Tetracosenoic acid, methyl ester, (Z)- بنسبة 0.50% و Cycloheptasiloxane, Tetracosanoic و tetradecamethyl-

تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في الزيوت التجارية: تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت البقدونس التجاري: اشارت النتائج في شكل (4 – 1) وجدول (1-4) الى احتواء زيت البقدونس التجاري على الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة والتي قدرت بجهاز كروماتوغرافي الغاز المتصل بمطياف الكتلة. اذ تواجد حامض البالميتيك Hexadecenoic acid, methyl ester بنسبة (17.83)%, تلاه حامض الستياريك (حامض البتروسيلينيك) Octadecadieoic acid, methyl ester بنسبة تقارب (14.19)%.



شكل (4 – 1): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية هاز GC/MS في زيت البقدونس التجاري

جدول (4 – 1) : محتوى زيت البقدونس التجاري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقطرة
بتقنية جهاز GC/MS

رقم القمة	زمن الاحتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزيئية	% للمركب
1	9.029	Cycloheptasiloxane, tetradecamethyl-	$C_{14}H_{42}O_7Si_7$	0.41
2	14.400	Hexadecanoic acid, methyl ester	$C_{17}H_{34}O_2$	17.83
3	16.311	8,11,14-Eicosatrienoic acid, methyl ester	$C_{21}H_{36}O_2$	49.49
4	16.521	Octadecanoic acid, methyl ester	$C_{19}H_{38}O_2$	14.19
5	18.189	cis-13-Eicosenoic acid, methyl ester	$C_{21}H_{40}O_2$	2.42
6	18.447	Methyl 18- methylnonadecanoate-	$C_{21}H_{42}O_2$	0.86
7	20.023	13-Docosenoic acid, methyl ester, (Z)-	$C_{23}H_{44}O_2$	13.03
8	20.246	Methyl 20-methyl- heneicosanoate	$C_{23}H_{46}O_2$	0.87
9	21.710	15-Tetracosenoic acid, methyl ester, (Z)-	$C_{25}H_{48}O_2$	0.50
10	21.917	Tetracosanoic acid, methyl ester	$C_{25}H_{50}O_2$	0.41
المجموع				100

methyl ester, بنسبة تقارب (3.22)%, وبينت نتائج التحليل الكروماتوغرافي وجود احماض دهنية غير شائعة مثل حامض الارجديك او حامض الايروسيك methyl ester - 18 Methyl methylnonadecanoate و-20 Methyl methyl-heneicosanoate (حامض الايكوسانويك- مثيل استر) وكذلك cis-13-Eicosenoic acid, methyl ester وحامض اللكنوسيريك وحامض التترا دايونيك بنسب قليلة (1.24, 0.48, 0.51, 1.05, 0.42)% على التوالي.

بين (16) ان الاحماض الدهنية الموجودة في زيت الكرفس هي البتروسيلينيك C18:1n-12 والاوليك C18:1 واللينوليك C18:2 واللينوليك C18:3 بنسب لا تتجاوز (64.3, 8.1, 18.0, 0.6)% على التوالي. تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت الكزبرة التجاري:

اثير في شكل (3-4) وجدول (3-4) الى نسب الاحماض الدهنية الحرة والمركبات الفعالة لزيت بذور الكزبرة التجاري والتي قدرت بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة.

تواجد حامض اللينوليك-9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, methyl ester بنسبة هي الاعلى بين الاحماض الدهنية (47.15)% وحامض الاوليك بنسبة قليلة-9-Octadecadieoic acid, methyl ester

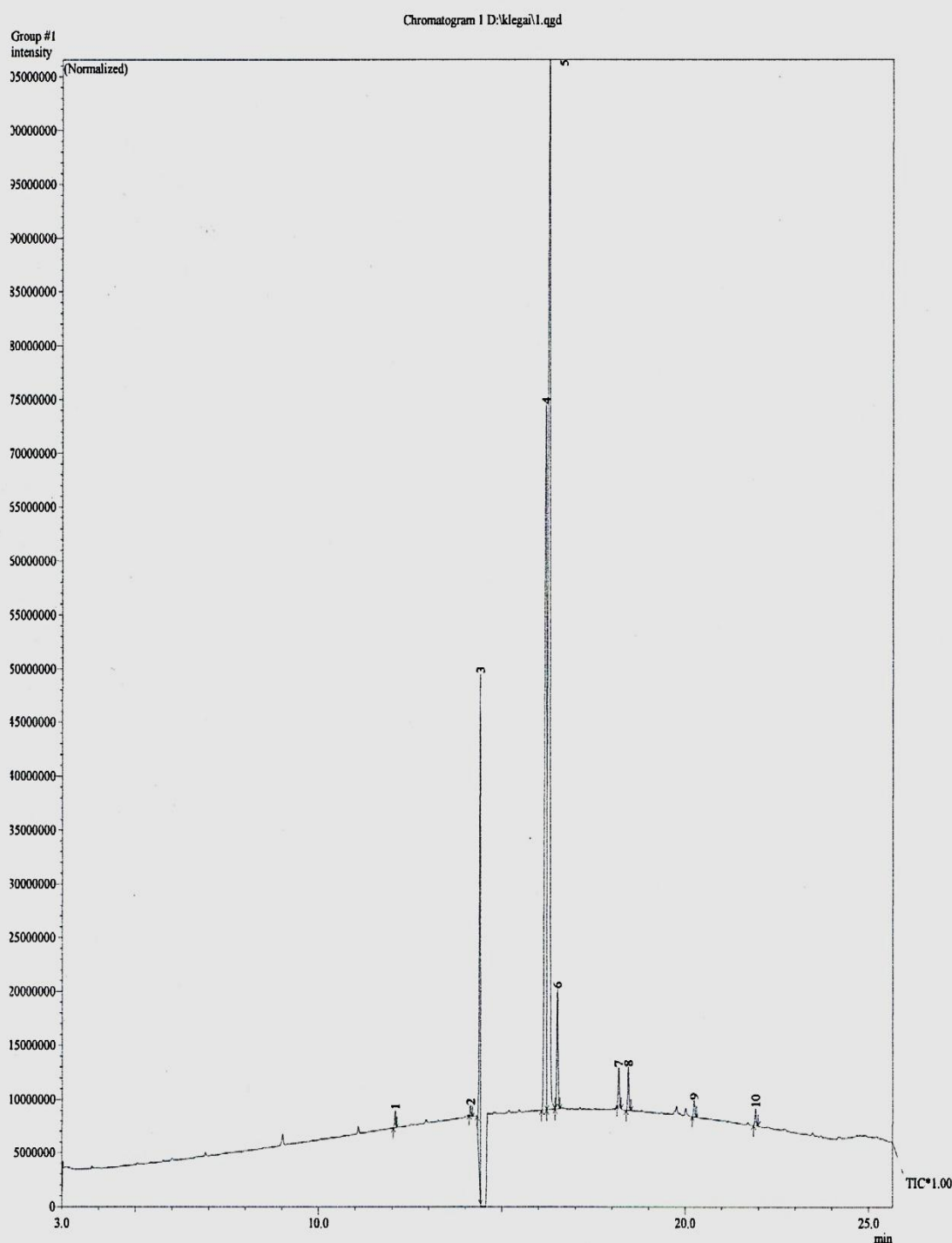
acid, methyl ester بنسبة 0.41% لكل منهما.

اوضح Parry وآخرون (15) ان الاحماض الدهنية التي وجدت في زيت البقدونس تشمل احماض مشبعة هي حامض البالمتيك C16:0 والستياريك C18:0 والارجدونيك C20:0 بنسب هي (3.1 و 4.2 و 0.1) % على التوالي، واحماض غير مشبعة مثل حامض البالمتواوليك C16:1 والاوليك C18:1 واللينوليك C18:2 واللينوليك C18:3 بنسب هي (0.1 و 81.0 و 11.0 و 0.5) % على التوالي.

تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت الكرفس التجاري:

اظهر جدول شكل (4 - 2) و (4-2) الاحماض الدهنية الحرة والمركبات الفعالة لزيت بذور الكرفس التجاري والتي قدرت بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة.

اذ تواجد حامض الاوليك-9-Octadecadieoic acid, methyl ester بنسبة هي الاعلى بين الاحماض الدهنية (50.15)%, تلاه حامض اللينوليك 9,12-Octadecadienoic acid methyl ester (Z,Z)- بنسبة هي 30.91% ثم حامض البالمتيك Hexadecenoic acid, methyl ester والبالمتواوليك اذ وجدا بنسبة (11.74)% و (0.26)%, وحامض الستياريك (حامض البتروسيلينيك) Octadecadieoic acid



شكل (4 - 2): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقطرة بتقنية جهاز GC/MS في زيت الكرفس التجاري

جدول (4 – 2): محتوى زيت الكرفس التجاري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS

رقم القمة	زمن الا حتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزئية	% للمركب
1	12.084	Methyl tetradecanoate حامض التترا دابنويك	C ₁₅ H ₃₀ O ₂	0.42
2	14.137	9-Hexadecenoic acid, methyl ester, (Z)- حامض البالميتو اوليك	C ₁₇ H ₃₂ O ₂	0.26
3	14.392	Hexadecanoic acid, methyl ester	C ₁₇ H ₃₄ O ₂	11.74
4	16.186	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, methyl ester	C ₁₉ H ₃₄ O ₂	30.91
5	16.288	9-Octadecenoic acid (Z)-, methyl ester حامض الاوليك	C ₁₉ H ₃₆ O ₂	50.15
6	16.508	Octadecanoic acid, methyl ester	C ₁₉ H ₃₈ O ₂	3.22
7	18.186	cis-13-Eicosenoic acid, methyl ester	C ₂₁ H ₄₀ O ₂	1.05
8	18.446	Methyl 18-methylnonadecanoate	C ₂₁ H ₄₂ O ₂	1.24
9	20.245	Methyl 20-methyl- heneicosanoate	C ₂₃ H ₄₆ O ₂	0.48
10	21.917	Tetracosanoic acid, methyl ester حامض اللكنوسيريك	C ₂₅ H ₅₀ O ₂	0.51
المجموع				100

اشير في شكل (4-4) وجدول (4-4) الى نسب الاحماض الدهنية الحرة والمركبات الفعالة لزيت بذور الشبنت التجاري والتي قدرت بجهاز كروموتوكرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة. اذ تواجد حامض الاوليك 9-Octadecadioic acid, methyl ester بنسبة هي الاعلى بين الاحماض الدهنية (87.03) %، تلاه حامض البالمتيك Hexadecenoic acid, methyl ester اذ وجد بنسبة (4.44) %.

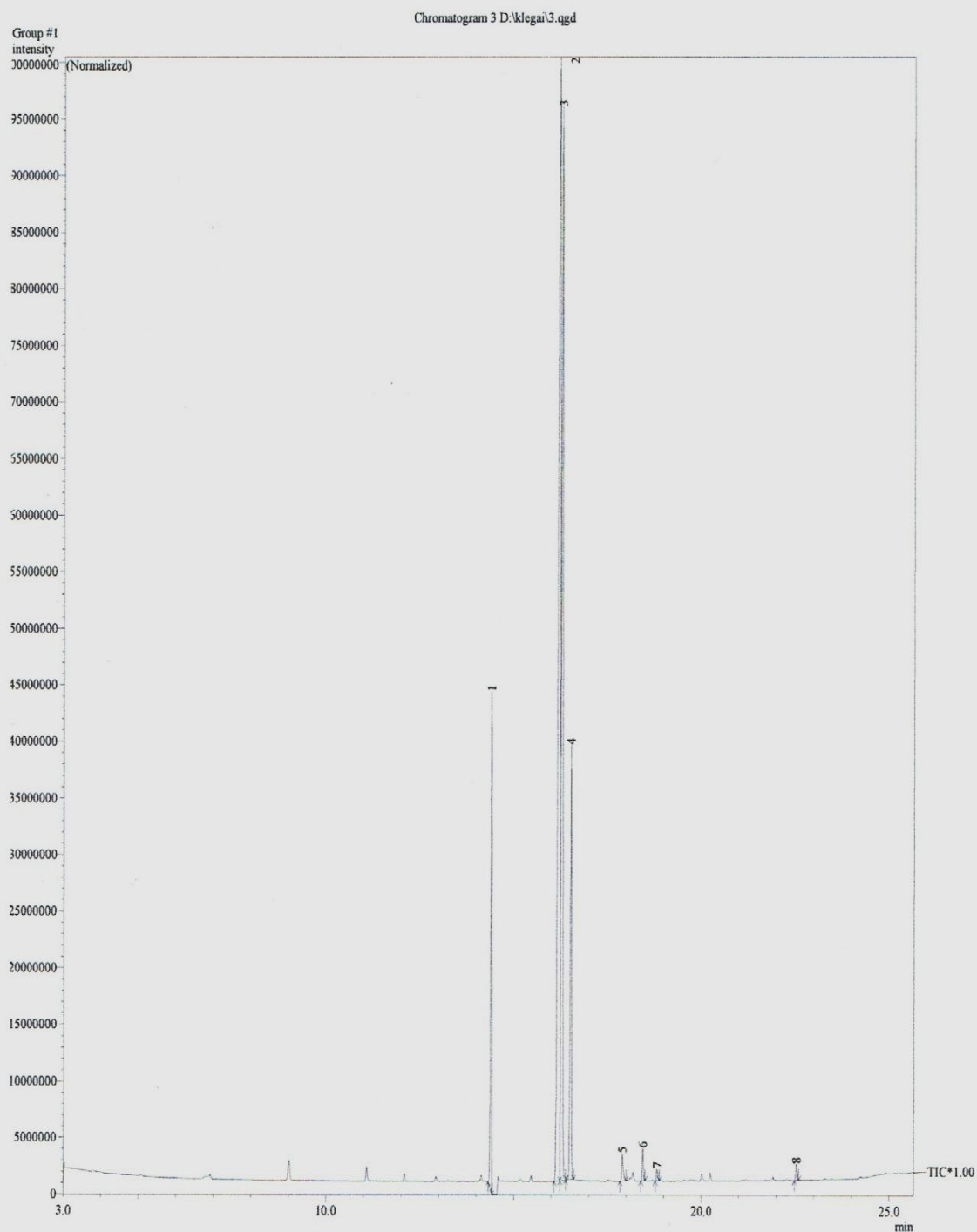
Octadecadioic acid, methyl ester وحامض cis-11-Eicosenoic acid, methyl ester بنسب قليلة تقارب (1.69) % و (1.02) % على التوالي، كما احتوى على نسب ضئيلة من احماض 13-Docosenoic acid, methyl ester, (Z)- الايروسيك 18-Methyl methylnonadecanoate و-cis-10-Nonadecenoic acid, methyl ester وحامض البالمتواولييك 9-Hexadecenoic acid, methyl ester, (Z)- بنسب (0.54, 0.76, 0.51, 0.43) % على التوالي.

سجل Nguyen وآخرون (14) نسب الاحماض الدهنية التي وجدت في زيت الشبنت والتي تشمل الاحماض الدهنية المشبعة مثل حامض البالمتيك C16:0 وحامض الستياريك C18:0 والارجدونيك C20:0، اما الاحماض الدهنية غير المشبعة فشملت حامض البالمتواولييك C16:1 وحامض الاوليك C18:1 واللينولييك C18:2

هي (3.54) %، وكذلك احتوى الزيت على حامض البالمتيك Hexadecenoic acid, methyl ester بنسبة (9.27) % وحامض الستياريك Octadecadioic acid, methyl ester بنسبة (10.74) % وحامض الايروسيك 18-Methyl methylnonadecanoate بنسبة قليلة (0.80) %، وبنيت نتائج التحليل الكروموتوغرافي وجود حامضين دهنيين غير شائعين هما حامض 2-Methyl Octylcyclopropene-1-octanoate و-2,6,10,14,18,22-Tetracosahexaene, 2,6,10,15, 19, -hexamethyl-, بنسبة 0.30 % و 0.41 % على التوالي.

توصل Sriti وآخرون (17) الى ان الاحماض الدهنية التي وجدت في زيت الكزبرة تشمل احماض مشبعة مثل حامض المرستيك C14:0 وحامض البالمتيك C16:0 وحامض الستياريك C18:0 والارجدونيك C20:0 بنسب هي (0.08, 3.48, 0.77, 0.15) % على التوالي، واحتوى على احماض غير مشبعة مثل حامض البالمتواولييك C16:1 والاوليك C18:1 واللينولييك C18:2 واللينولنيك C18:3 بنسب هي على التوالي (0.23 و 5.45 و 13.05 و 0.15) % على التوالي.

تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت الشبنت التجاري:

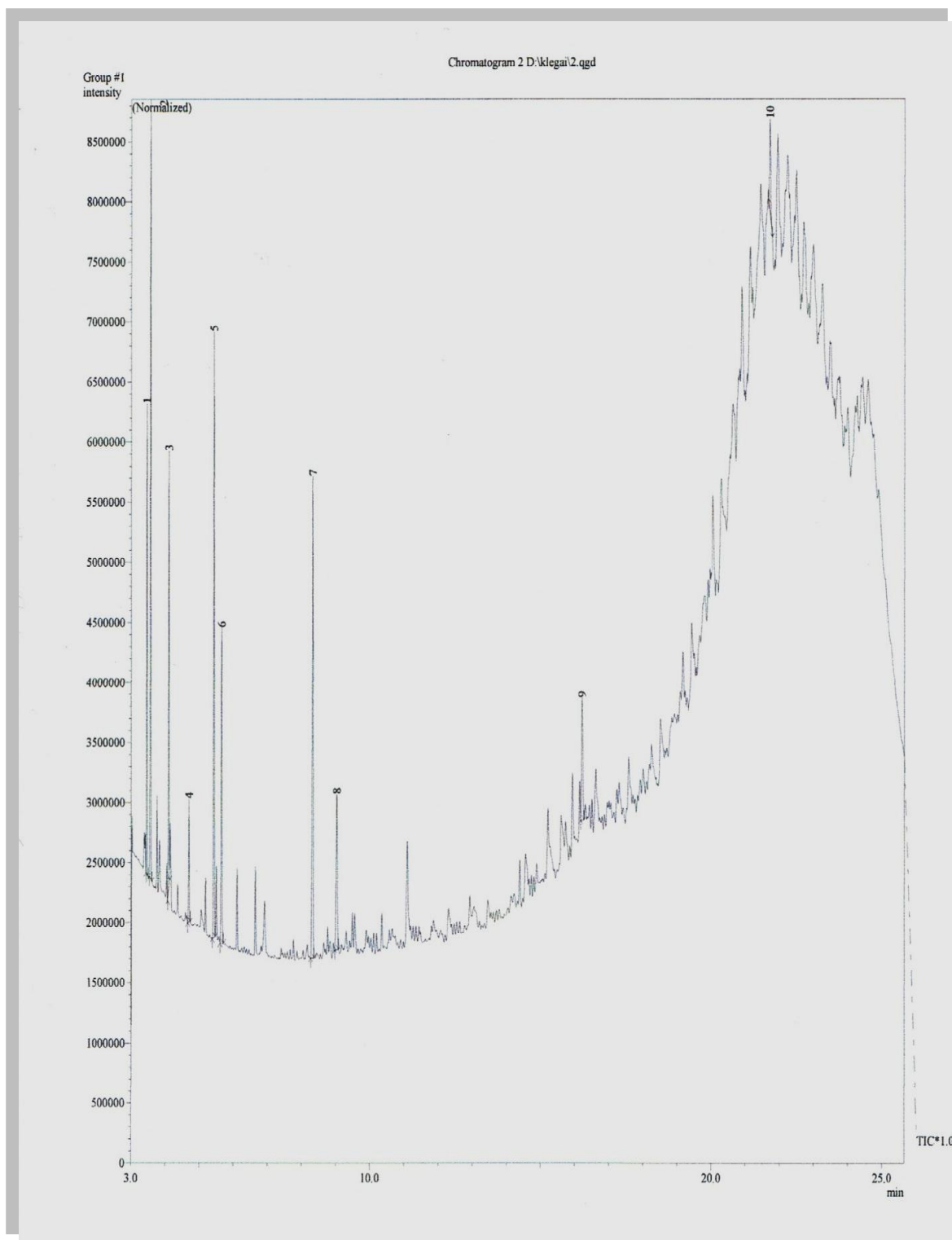


شكل (4 - 3): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS في زيت الكزبرة التجاري

جدول (4 – 3): محتوى زيت الكزبرة التجاري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية

جهاز GC/MS

رقم القمة	زمن الاحتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزئية	% للمركب
1	14.393	Hexadecanoic acid, methyl ester	C ₁₇ H ₃₄ O ₂	9.27
2	16.205	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, methyl ester	C ₁₉ H ₃₄ O ₂	47.15
3	16.275	9-Octadecadieoic acid ,methyl ester, (E)-	C ₁₉ H ₃₆ O ₂	03.54
4	16.517	Octadecadieoic acid ,methyl ester	C ₁₉ H ₃₈ O ₂	10.74
5	17.902	E,E,Z-1,3,12-Nonadecatriene- 5,14-diol	C ₁₉ H ₃₄ O ₂	0.79
6	18.445	Methyl 18-methylnonadecanoate	C ₂₁ H ₄₂ O ₂	0.80
7	18.823	Methyl 2-octylcyclopropene-1- octanoate	C ₂₀ H ₃₆ O ₂	0.30
8	22.537	2,6,10,14,18,22- Tetracosahexaene, 2,6,10,15,19,23-hexamethyl-,	C ₃₀ H ₅₀	0.41
المجموع				100



شكل (4 - 4): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS في زيت الشبنت التجاري

جدول (4 – 4): محتوى زيت الشبنت التجاري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية
جهاز GC/MS

رقم القمة	زمن الاحتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزئية	% للمركب
1	24.658	9-Hexadecenoic acid, methyl ester, (Z)- (Methyl palmitoleate)	C ₁₇ H ₃₂ O ₂	0.49
2	24.749	Hexadecanoic acid, methyl ester	C ₁₇ H ₃₄ O ₂	4.44
3	25.287	9-Octadecadieoic acid ,methyl ester, (E)-	C ₁₉ H ₃₆ O ₂	87.03
4	25.343	Octadecadieoic acid ,methyl ester	C ₁₉ H ₃₈ O ₂	1.69
5	25.386	6-Octadecenoic acid, (Z)-	C ₁₈ H ₃₄ O ₂	3.53
6	25.517	cis-10-Nonadecenoic acid, methyl ester	C ₂₀ H ₃₈ O ₂	0.51
7	25.727	cis-11-Eicosenoic acid, methyl ester	C ₂₁ H ₄₀ O ₂	1.02
8	25.783	Methyl 18-methylnonadecanoate	C ₂₁ H ₄₂ O ₂	0.54
9	26.187	13-Docosenoic acid, methyl ester, (Z)-	C ₂₃ H ₄₄ O ₂	0.76
المجموع				100

واللينولنيك C18:3 وبنسب هي على التوالي
5.79 و 1.61 و 0.52 و 0.52 و 79.91 وجود حامض دهني غير شائع هو حامض
البتروسيلينيك 6-Octadecadieoic acid (0.70 و 10.80) %

بنسبة 3.53 %، ثم حامض الستياريك ولم تبين نتائج التحليل الكروماتوغرافي وجود اي مادة فعالة في الزيوت النباتية التجارية المدروسة لان عملية التنقية قد ساهمت بشكل فعال في التخلص منها.

تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في الزيوت المختبرية:

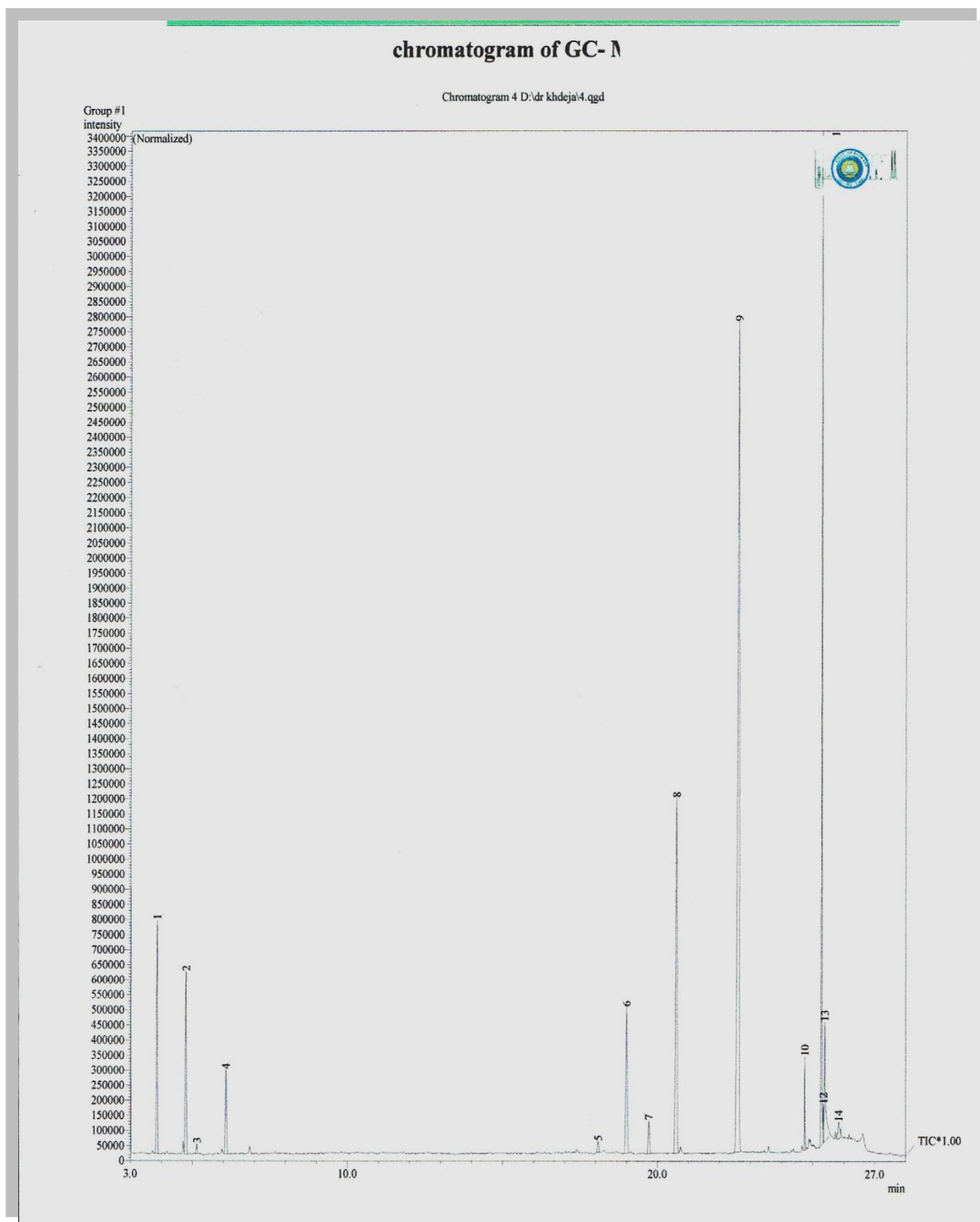
تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت البقدونس المختبري:

اشارت النتائج في شكل (4-5) وجدول (4-5) الى احتواء زيت البقدونس المختبري على الاحماض الدهنية الحرة والمركبات الفعالة لزيت بذور البقدونس المختبري والتي قدرت بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة.

اذ تواجد حامض الاوليك 9-Octadecadieoic acid, methyl ester بنسبة هي الاعلى بين الاحماض الدهنية (17.91) %، تلاه حامض الستياريك Octadecadieoic acid بنسبة تقارب (0.63) %، ثم حامض البالميتيك Hexadecenoic acid, methyl ester اذ وجد بنسبة (1.46) %، وبينت نتائج التحليل الكروماتوغرافي وجود حامض دهني غير شائع هو حامض البتروسيلينيك 6-Octadecadieoic acid بنسبة هي الادنى 4.01 %، كما اوضح التحليل الكروماتوغرافي نسب المركبات الفعالة في هذا الزيت والتي تضمنت كل من مادة الايبول التي كانت باعلى نسبة لها هي

39.42 %، كما لوحظ وجود مواد فعالة اخرى مثل Benzene, 1,2,3,4-tetramethoxy-(2-propenyl)- بنسبة 14.04 % والالفابنين alpha-Pinene بنسبة 6.03 % و Benzene, 1,2,3-trimethoxy-5-(2-propenyl)- بنسبة 5.58 % ومادة Bicyclo[3.1.1]heptane, 6,6-(1S)-dimethyl-2-methylene-, بنسبة 5.31 % وسايكلوهكسين Cyclohexene, 1-methyl-5-(1-methylethenyl)-, (R)- بنسبة 2.85 % ومادة Benzene, 1,2,3-trimethoxy-5-(2-propenyl)- بنسبة 1.21 % وكما ستوسيتيرول بنسبة قليلة 0.88 % و Naphthalene, 1,2,3,4a,5,6,8a-Octahydro-4a,8-dimethyl-1-2-(1-methylethenyl) بنسبة تقارب 0.39 % وتواجدت Biphenyl, 2,2'-[bis-(dimethylsulfonyl)amino]-5,5'-dithiocyanato- بنسبة قليلة جداً 0.26 %.

اوضح Baananou وأخرون (2) ان الاحماض الدهنية التي وجدت في زيت البقدونس تشمل احماض مشبعة هي حامض اللوريك C12:0 وحامض المرستيك C14:0 وحامض البالميتيك C16:0 والستياريك C18:0 والارجونيك C20:0 بنسب هي (0.08 و 0.22 و 7.02 و 1.95 و 4.67) % على التوالي، واحماض غير مشبعة مثل حامض البالميتو اوليك C16:1 والاوليك



شكل (4 – 5): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS في زيت البقدونس المختبري

جدول (4 – 5) : محتوى زيت البقدونس المختبري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقطرة بتقنية جهاز GC/MS

رقم القمة	زمن الاحتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزيئية	% للمركب
1	3.848	alpha-Pinene	C ₁₀ H ₁₆	6.03
2	4.787	Bicyclo[3.1.1]heptane, 6,6-dimethyl-2-methylene-, (1S)-	C ₁₀ H ₁₆	5.31
3	5.141	Biphenyl, 2,2'-[bis-(dimethylsulfonyl)amino]-5,5'-dithiocyanato	C ₁₈ H ₁₈ N ₄ O ₈ S ₆	0.26
4	6.078	Cyclohexene, 1-methyl-5-(1-methylethenyl)-, (R)	C ₁₀ H ₁₆	2.85
5	18.080	Naphthalene, decahydro-4a-methyl-1-methylene-7-(1-methylethenyl)	C ₁₅ H ₂₄	0.39
6	18.999	1,3-Benzodioxole, 4-methoxy-6-(2-propenyl)-	C ₁₁ H ₁₂ O ₃	5.58
7	19.719	Benzene, 1,2,3-trimethoxy-5-(2-propenyl)-(Elemicin)	C ₁₂ H ₁₆ O ₃	1.21
8	20.599	Benzene, 1,2,3,4-tetramethoxy-5-(2-propenyl)-	C ₁₃ H ₁₈ O ₄	14.04
9	22.603	Apiol	C ₁₂ H ₁₄ O ₄	39.42
10	24.749	Hexadecanoic acid, methyl ester	C ₁₇ H ₃₄ O ₂	1.46
11	25.282	9-Octadecenoic acid, methyl ester, (E)-	C ₁₉ H ₃₆ O ₂	17.91
12	25.342	Octadecanoic acid, methyl ester	C ₁₉ H ₃₈ O ₂	0.63
13	25.385	6-Octadecenoic acid, (Z)-	C ₁₈ H ₃₄ O ₂	4.01
14	25.832	gamma-Sitosterol	C ₂₉ H ₅₀ O	0.88
المجموع				100

البالميتيك Hexadecenoic acid, methyl ester اذ وجد بنسبة (6.24) %، ثم حامض الستياريك Octadecadieoic acid methyl ester, بنسبة تقارب (1.72) %.

بينت نتائج التحليل الكروماتوغرافي وجود حامض دهني غير شائع هو حامض الارجديك او حامض الايروسيك methyl ester - 18 Methyl methylnonadecanote (حامض الايكوسانويك- مثيل استر) بنسبة هي الادنى 0.38 %، كما اوضح التحليل الكروماتوغرافي نسب المركبات الفعالة في هذا الزيت والتي تضمنت كل من مادة الايبول والليمونين بنسب هي 15.99 % و 4.54 % على التوالي، كما لوحظ وجود مواد فعالة اخرى مثل - Naphthalene, decahydro 1- methyl 4a methylene -7- (1-methylethenyl) بنسبة 11.44 % و Naphthalene, 1,2,3,4a,5,6,8a-Octahydro-4a,8-dimethyl1-2-(1-methylethenyl) بنسبة تقارب 1.87 % وتواجد 1,3-Benzodioxole,4-(2-propenyl) methoxy بنسبة 3.90 %، اما نسبة مادة Pyrazine,2,5-dimethyl فكانت قليلة جداً 0.58 %.

بين Nguyen وآخرون (14) ان الاحماض الدهنية التي وجدت في زيت الكرفس تشمل حامض البالميتيك C16:0 وحامض البالميتوليك C16:1 والستياريك C18:0 والاوليك C18:1 واللينوليك C18:2

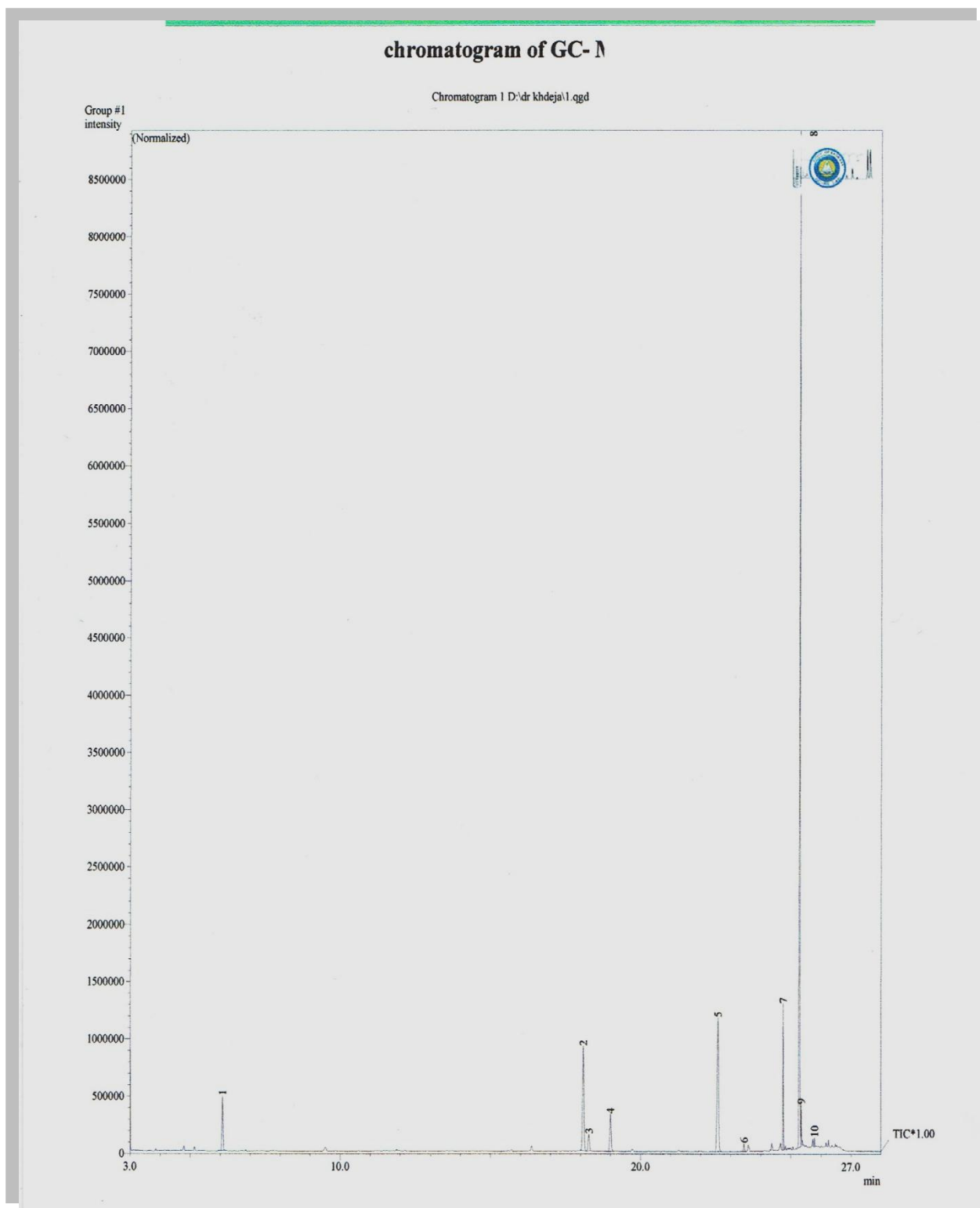
C18:1 وحامض البتروسيلينيك 1n-12 C18: واللينوليك C18:2 والالفا لينوليك C18:2n-3 وحامض الجوندونيك بنسب هي (0.21 و 0.52 و 57.85 و 17.14 و 0.42 و 0.26) % على التوالي، كما ذكر ان المركبات الفعالة التي احتواها زيت البقدونس هي مادة الليمونين D- والميرسين Myrcene والمايرستيسين والالفا - سلينين à-Selinen والبيتا - بنين ß-Pinen والبيتا - كاريوفلين ß-Caryophyllene والايبول apiole والدلايول Dill apiole وبنسب هي (3.4 و 0.1 و 0.4 و 1.4 و 0.1 و 0.3 و 1.0 و 0.3) % على التوالي.

كما ذكر Mahmoodi وآخرون (12) ان المركبات الفعالة التي احتواها زيت البقدونس هي مادة الليمونين D- والمايرستيسين والالفا - بنين à-Pinen والايبول apiole واللينالول والتربينين والتربينولين وبنسب هي (1.97 و 42.65 و 1.49 و 0.11 و 0.04 و 0.21 و 0.80) % على التوالي.

تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت الكرفس المختبري:

اظهر شكل (6-4) وجدول (6-4) الاحماض الدهنية الحرة والمركبات الفعالة لزيت بذور الكرفس المختبري والتي قدرت بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة.

اذ تواجد حامض الاوليك 9-Octadecadieoic acid, methyl ester بنسبة هي الاعلى بين الاحماض الدهنية (53.34) %، تلاه حامض



شكل (4 - 6): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS في زيت الكرفس المختبري

جدول (4 – 6): محتوى زيت الكرفس المختبري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقطرة بتقنية جهاز

GC/MS

رقم القمة	زمن الاحتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزيئية	% للمركب
1	6.076	D- Limonene(1-Methyl-4-(1-methylethenyl)-cyclohexene)	C ₁₀ H ₁₆	4.54
2	18.086	Naphthalene, decahydro -4a methyl -1- methylene -7- (1-methylethenyl)	C ₁₅ H ₂₄	11.44
3	18.273	Naphthalene, 1,2,3,4a,5,6,8a-Octahydro-4a,8- dimethyl1-2-(1-methylethenyl)	C ₁₅ H ₂₄	1.87
4	18.999	1,3-Benzodioxole,4- methoxy -6-(2-propenyl)	C ₁₁ H ₁₂ O ₃	3.90
5	22.576	Apiol	C ₁₂ H ₁₄ O ₄	15.99
6	23.442	Pyrazine,2,5- dimethyl	C ₆ H ₈ N ₂	0.58
7	24.749	Hexadecenoic acid, methyl ester	C ₁₇ H ₃₄ O ₂	6.24
8	25.282	9-Octadecadieoic acid ,methyl ester	C ₁₉ H ₃₆ O ₂	53.34
9	25.342	Octadecadieoic acid ,methyl ester	C ₁₉ H ₃₈ O ₂	1.72
10	25.783	Methyl 18 - methylnonadecanote,methyl ester	C ₂₀ H ₄₀ O ₂	0.38
المجموع				100

هذا الزيت والتي تضمنت كل من Bicyclo[2.2.1]heptane, 2,2-3-methyl dimethyl بنسبة 17.57% والكاريوفيلين Caryophyllene بنسبة 17.01%، كذلك احتوى زيت الكزبرة على Bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol, 1,7,7-trimethyl- بنسبة 16.70% ومادة الالفـا - بنين 1R-alpha-Pinene بنسبة تقارب 10.13% و 1-methyl-3-(1-methylethyl)- بنسبة 9.83% والسايكلو هبتاسايكسان بنسبة 7.10% واخيراً تواجدت مادة 1,6-Octadien-3-ol, 3,7-dimethyl- بنسبة 3.06%.

توصل Nguyen وآخرون (14) الى ان الاحماض الدهنية التي وجدت في زيت الكزبرة تشمل حامض البالميتيك C16:0 وحامض البالميتو اوليك C16:1 والاوليك C18:1 واللينولييك C18:2 واللينولييك C18:3 والارجونيك C20:0 بنسب هي على التوالي (4.25 و 0.46 و 79.78 و 14.85 و 0.17 و 0.12) %.

و اشارت المصادر الى تواجد كثير من المركبات في زيت الكزبرة من الامثلة عليها مادة الليمونين والالفـا - التربينين - Terpineneà والالفـا - بنين Pinen - à واللينالول Linalool والجراينول Geraniol واستيت الجيرانايل Geranyl acetate والكافور Camphor بنسب هي (2.20، 3.53، 3.57، 73.84،

واللينولييك C18:3 والارجونيك C20:0 بنسب هي على التوالي (8.51 و 0.38 و 2.03 و 65.79 و 21.65 و 1.01 و 0.33) %.

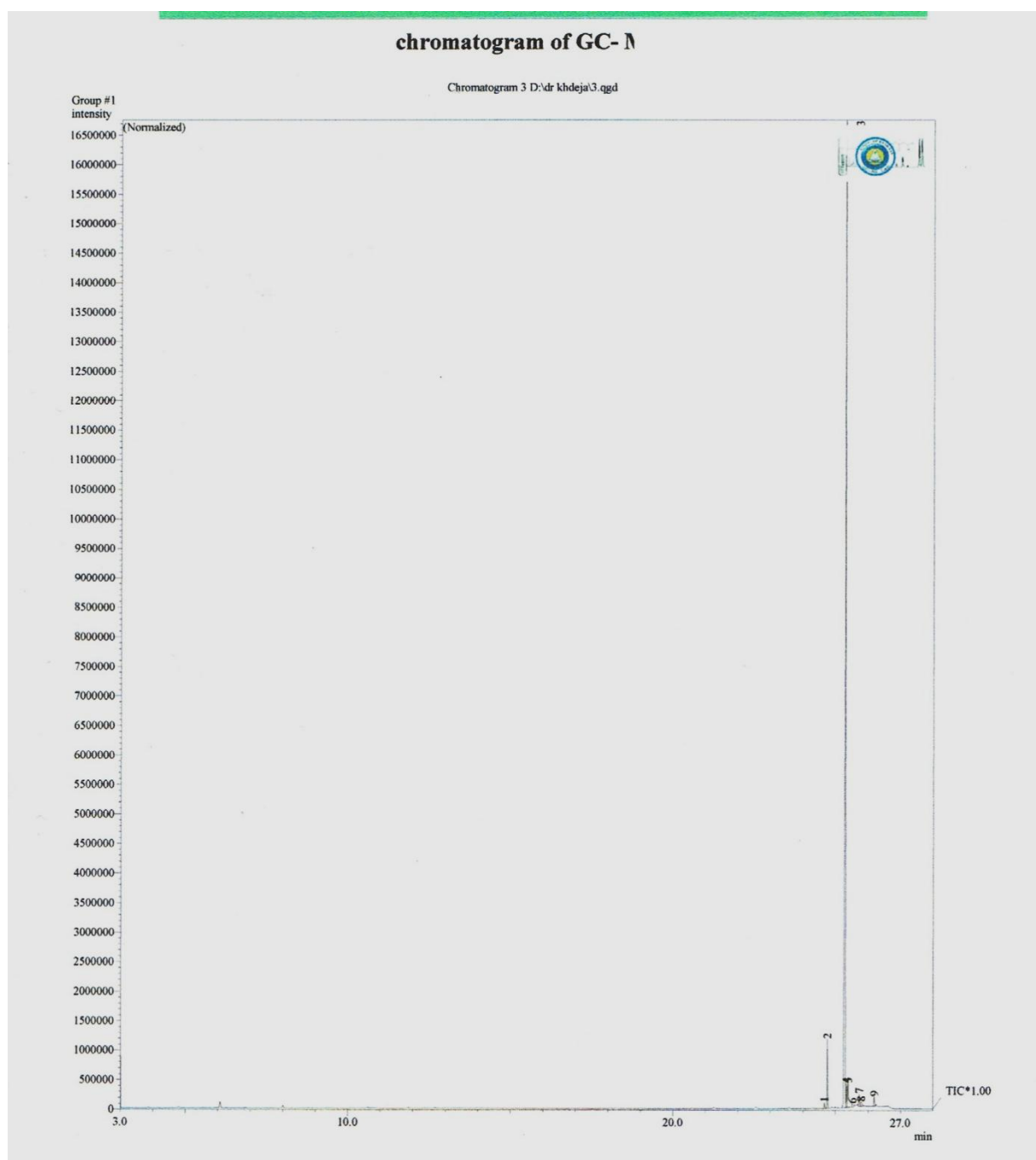
ذكر Kooti وآخرون (11) ان المركبات الفعالة التي احتواها زيت الكرفس هي مادة الليمونين D- والمايرسين Myrcene والتربينول Terpineol والبيتا - سلينين - ß Selinen والبيتا - بنين Pinen - ß والكارنون Carnone وبنسب هي (57.7 و 18.7 و 8.6 و 8.1 و 2.4 و 0.5 و 0.3) % على التوالي.

ووجد كذلك المركبات الفعالة في زيت الكرفس فمن الامثلة عليها مادة الليمونين والالفـا - التربينين Terpineneà والالفـا - بنين - à Pinen والكارفون والمايرسين والسيلينين - ß، ß والكاريوفيلين بنسب هي (58.38، 0.03، 0.15، 0.59، 2.33، 27.03، 2.67، 0.87) % على التوالي (9).

تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت الكزبرة المختبري:

في شكل (7-4) وجدول (7-4) درست نسب الاحماض الدهنية الحرة والمركبات الفعالة لزيت بذور الكزبرة المختبري التي قدرت بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة، اذ تواجد الحامضين الاوكتادايونيك 6-Octadecenoic acid, methyl ester والهكساكوساين، 9-اوكتايل Hexacosane، 9-octyl- بنسب هي (5.76 و 3.53) %، و اوضح التحليل الكروماتوغرافي نسب المركبات الفعالة في

الستوالي (10) ى (5.44، 2.80، 0.12) % عل



شكل (4 - 7): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS في زيت الكزبرة المختبري

جدول (4 – 7): محتوى زيت الكزبرة المختبري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS

رقم القمة	زمن الاحتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزيئية	% للمركب
1	3.457	1R-.alpha.-Pinene	C ₁₀ H ₁₆	10.13
2	3.565	Bicyclo[2.2.1]heptane, 2,2-dimethyl -3-methy	C ₁₀ H ₁₆	17.57
3	4.099	Benzene, 1-methyl-3-(1-methylethyl)-	C ₁₀ H ₁₄	9.83
4	4.700	1,6-Octadien-3-ol, 3,7-dimethyl-	C ₁₀ H ₁₈ O	3.06
5	5.426	Bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol, 1,7,7-trimethyl-,	C ₁₀ H ₁₈ O	16.70
6	5.649	3-Cyclohexene-1-methanol, .alpha.,.alpha.,4	C ₁₀ H ₁₈ O	9.31
7	8.319	Caryophyllene	C ₁₅ H ₂₄ O	17.01
8	9.028	Cycloheptasiloxane, (Cycloheptasiloxane) tetradecamethyl-	C ₁₄ H ₄₂ O ₇ Si ₇	7.10
9	16.216	6-Octadecenoic acid, methyl ester	C ₁₉ H ₃₆ O ₂	5.76
10	21.708	Hexacosane, 9-octyl-	C ₃₄ H ₇₀	3.53
المجموع				100

(4.94، 5.55، 18.10، 59.08، 1.09، 2.04) % على التوالي في زيت الكزبرة. تقدير الاحماض الدهنية والمركبات الفعالة في زيت الشبنت المختبري:

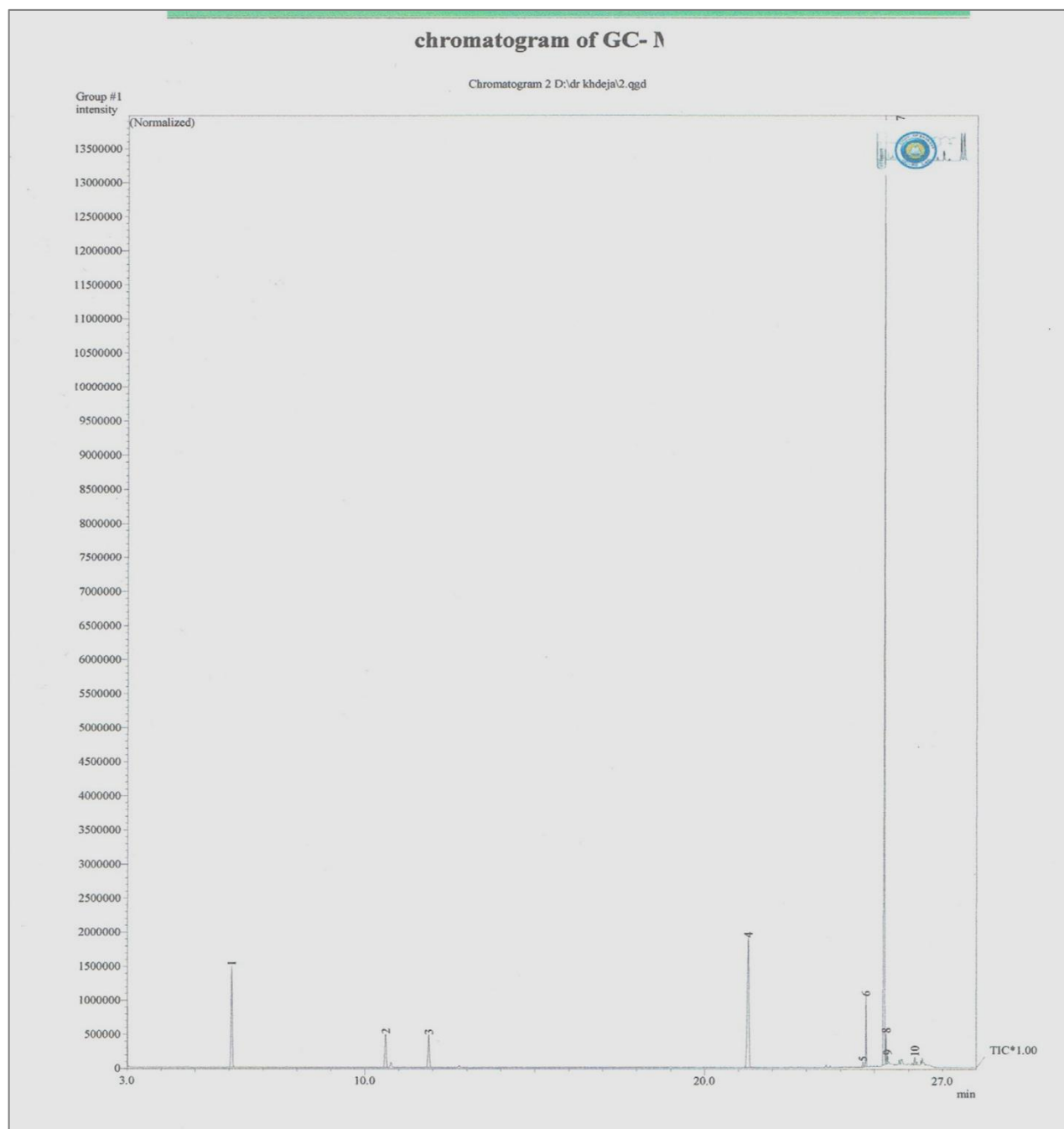
بين Hassanen واخرون (9) وجود مادة الليمونين والالفا - التربينين Terpinene- والالفا - بنين Pinen - à واللينالول Linalool والجراينول Geraniol واسيتيت الجيرانايل Geranyl acetate بنسب هي

سجل Bader وأخرون (3) نسب الاحماض الدهنية التي وجدت في زيت الشبنت والتي تشمل الاحماض الدهنية المشبعة مثل حامض الكابريك C10:0 وحامض اللوريك C12:0 وحامض المرسيتيك C14:0 وحامض البالمتيك C16:0 وحامض الستياريك C18:0 والارجدونيك C20:0، اما الاحماض الدهنية غير المشبعة فشملت حامض الاوليك C18:1 واللينوليك C18:2 واللينوليك C18:3 ونسب هي على التوالي (5.97 و 1.29 و 0.25 و 4.66 و 3.86 و 1.32 و 37.05 و 45.13 و 0.26) % .
و سجلت نسب المركبات الفعالة في هذا الزيت وظهر كما تشير المصادر الى احتوائه على مادة الكارفون والليمونين والايبول بنسب لاباس بها وهي 75.92% و 0.03% و 18.41% على التوالي، وكذلك احتوى على مادة الالف – بنين Pinen – à والمرستيسين بنسبة 0.02% لكل منهما والبيتا مايرسين 0.10% والبيتا فلاندرين بنسبة 0.13% والليالول Linalool بنسبة 0.14 (20). كما احتوى على مادة الكارفون والليمونين واللينالول بنسب لاباس بها وهي 15.77% و 37.44% و 25.73% على التوالي (18).
كان الحامض الدهني الاوليك هو الابرز بين الاحماض الاخرى غير المشبعة في الزيوت المختبرية، وان وجود هذا الحامض غير المشبع يعطي لهذه الزيوت خاصية وقائية وحماية مهمة جداً ضد كثير من الامراض

في شكل (4-8) وجدول (4-8) درست نسب الاحماض الدهنية الحرة والمركبات الفعالة لزيت بذور الشبنت المختبري التي قدرت بجهاز كروماتوغرافيا الغاز المتصل بمطياف الكتلة، اذ تواجد حامض الاوليك 9-Octadecadieoic acid, methyl ester بنسبة عالية وهي (57.58) %، تلاه حامض البالمتيك Hexadecenoic acid, methyl ester اذ وجد بنسبة (3.81) %، ثم حامض الستياريك Octadecadieoic acid, methyl ester بنسبة 1.05% وبينت نتائج التحليل الكروماتوغرافي وجود حامض دهني غير شائع هو حامض البتروسيلينيك 6-Octadecadieoic acid بنسبة 0.48%، وحامض 13-Docosenoic acid, methyl ester بنسبة قليلة (0.66)%، 9-(Z)-Hexadecenoic acid, methyl ester بنسبة (0.38)%، (Methyl palmitoleate) (Z)- بنسبة (0.38)%.

و اوضح التحليل الكروماتوغرافي نسب المركبات الفعالة في هذا الزيت والتي تضمنت كل من مادة الايبول والليمونين بنسب هي 17.46% و 10.52% على التوالي، و لوحظ وجود مواد فعالة اخرى مثل Cyclohexanone, 2-methyl-5-(1-methylethenyl)-, trans- بنسبة 3.83% و 2-Cyclohexen-1-one, 2-methyl-5-(1-methylethenyl)-, (R)- بنسبة تقارب 3.78%.

وهو الانسب للاستهلاك لمرضى ارتفاع ضغط الدم، وسرطان الثدي والمشاكل الجنسية (13)، كذلك تواجدت مادة الليمونين والايبول في جميع الزيوت المستخلصة مختبرياً بنسب لاباس بها وتعتبر من اهم المواد المضادة والمنشطة لنمو الاحياء المجهرية.



شكل (4 - 8): مرتسم الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS في زيت الشبنت المختبري

جدول (4 – 8): محتوى زيت الشبنت المختبري من الاحماض الدهنية والمواد الفعالة المقدرة بتقنية جهاز GC/MS

رقم القمة	زمن الاحتجاز (دقيقة)	أسم المركب	الصيغة الجزئية	% للمركب
1	6.077	D- Limonene(1-Methyl-4-(1-methylethenyl)-cyclohexene)	C ₁₀ H ₁₆	10.52
2	10.614	الكارفون-2-Cyclohexanone, methyl-5-(1-methylethenyl)-, trans- (p-Menth-8-en-2-one; Dihydrocarvone)	C ₁₀ H ₁₆ O	3.83
3	11.881	2-Cyclohexen-1-one, 2-methyl-5-(1-methylethenyl)-, (R)-	C ₁₀ H ₁₄ O	3.78
4	21.283	Apiol	C ₁₂ H ₁₄ O ₄	17.46
5	24.658	9-Hexadecenoic acid, methyl ester, (Z)- (Methyl palmitoleate)	C ₁₇ H ₃₂ O ₂	0.38
6	24.749	Hexadecenoic acid, methyl ester	C ₁₇ H ₃₄ O ₂	3.81
7	25.258	9-Octadecenoic acid, methyl ester, (E)-	C ₁₉ H ₃₆ O ₂	57.58
8	25.342	Octadecadieoic acid ,methyl ester	C ₁₉ H ₃₈ O ₂	1.05
9	25.385	6-Octadecenoic acid, (Z)-	C ₁₈ H ₃₄ O ₂	0.48
10	26.182	13-Docosenoic acid, methyl ester, (Z)-	C ₂₃ H ₄₄ O ₂	0.66
المجموع				100

proteins and oil seeds from

المصادر:

pumpkin *Cucurbit amoschata* .

1-Abd El-Aziz, A.B. and H.H, El-Kalek. 2011. Antimicrobial

- 6-Chand ,S.; A.K, Sharawat and Parkash ,D.1997. In vitro culture of *pimpinella anisum* L.(anise) . Jouranl of Plant Biochemistry and Biotechnology, 6(2), 91-95.
- 7-Dhiman, A. K.; K. D. Sharma and Attri,S .2009. Functional constituents and processing of pumpkin: A Review Journal of Food Science and Technology, 46: 411-417.
- 8-Fokou, E.; M, Achu and Tchouanguep, M.2009. Preliminary nutritional evaluation of five species of egusi seeds in Cameroon. African Jouranl of Food and Agriculture Nutrition Development, 4: 1-11.
- 9-Hassanen,N.H.M.; A.M.F Eissa .; S.A.M, Hafez and Mosa, A.M .2015. Antioxidant and antimicrobial; activity of celery (*Apium graveolens*) and coriander (*Coriandrum sativum*) herb seed essentials Interational Journal of Current Microbiol ,Applied Science, 4(3) : 284-296.
- 10-Husain, I. and A, Tiwari .2014. Nutraceuticals from coriander oil, International Journal Nature and Science, 9 (3) : 105 – 119.
- 2-Baananou, S.;A, Piras.; B, Marangiu.; B, Dessi ; S, Parcedda.; A, Rosa and Baughattas, N.A.2012. Antiulcerogenic activity of *Apium graveolens* seeds oils isolated by supercritical CO₂. African Journnal of Pharmacology and Pharmacology , 6 (10) : 756-762.
- 3-Bader, N.; M, Arshadand Farooq, U. 2008.Characteristics of *Anethum graveolens* (Umbelliferae): Extraction, Composition and Antimicrobial activity. International Journal of Agriculture and Biological, 10(3) : 329-332.
- 4-Bajaaj,Y.P.S.1989. Medical and aromatic plants II. Berlin. Springer,Verlag , Biotechnology in Agriculture and forestry,Berlin, pp :490.
- 5-Bligh, E. G. and W.H, Dyer.1959. Arapid method of total Lipid extraction and purification. Canadian Jouranl of Biochemistry and Pysiolsiology, 37:911.

- 14-Nguen,T.; M, Aparicio and Saleh, M.A.2015. Accurate Mass Gc\Lc quadrupole time of flight Mass spectrometry analysis of fatty acids and triacylglycerol of spicy fruits from the Apiaceae family, *Molecules*, 20 :21421-21432.
- 15-Parry, J.; Z, Hao.; M, Luther.; L, Su.; K, Zhou and Yu, L.L.2006. Charactrization of cold- pressed onion, Parsley, Cardamon, Mulliein, Roasted Pumpkin, and Milk thistle seed oils, *Journal of The American Oil Chemists ' Society* , 83(10) : 847-854.
- 16-Sowbhagya, H.B .2014. Chemistry, Technology and Nutraceutiacal Function of Celery (*Apium graveolen* L.) an overview. *Crity Food Science Natr*, 54(3) : 389-398.
- 17-Sriti, J.; T, Talou.; W.A, Wannes.; M, Cerny, M. and Marzouk, B. 2009 . Essential oil , fatty acid and sterol composition of tunision Coriander Fruit different parts .*Journalof Science Food Agriculture*,89:1659-1664.
- 18-Stanojevic , L.P ; M.Z, Stankovic.; D.J, Cvetkovic.; B.R ofAgriculture and Food Science Technology, 5(3) 141-144.
- 11-Kooti,W.; S, Ali-Akbari.; M, Asadi-Samani.; H, Ghadery.; L, Ashtary-Kozacinski.; M, Hadziosmanovic and Zdolec,N.2006. Microbiological quality of poultry meat on the croation market. *Veterinarki Arhiv*, 76(4) : 305 – 313.
- 12-Mahmoodi, L.; O, Valizadegan and Vahid, M .2014. Fumigant toxicity of *Petroselinum Crispum* L. (Apiaceae) essential oil on trialearodes vaporariovum(Westwood) (Hemiptera : Alegrididae) adults under greenhouse conditions.*Journal of Plant Protection Research* , 54(3) :294-299.
- 13-Murkovic, M., A. Hillebrand., J. Winkler., E. Leitner and Pfannhauser,W.1996. Variability of fatty acid content in pumpkin seeds(*Cucurbita pepo* L.). *Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und - Forschung A*, 203: 216-219.

Danilovic and Stanojevic , J.S .2016. Dill (*Anethum graveolens* L.) seeds essential oil as apotential natural antioxidant and antimicrobial, Agents of The Biological and Nyssana, 7(1) :31-39.

19-Stoffel, W.; F, Chu and Abrens, E. H. J.1959. Analysis of long chain fatty acids by gas liquid chromatography micro- method for preparation of methyl esters. Analysis of The Chemistry, 31:307-308.

20-Vokk, R.; T, Lõugas.; K, Mets and Kravets, M. 2011. Dill (*Anethum graveolens* L.) and Parsley (*Petroselinum crispum* (Mill) Fuss) from estonia : seasond difference in essential oil composition. Agronomy Research ,9: 515-520.

**Determination of fatty acids and active compounds in some
Umbelliferae seeds (parsley, Celery, Coriander and Dill) ^{at}
Commercial and laboratory oils**

Munir Abboud Jassim AL-Taii Khadeja Sadeq Jaffeer Al- Hussainy

Sabreen Salam Nama Al- Athary

University-Basra - College of Agriculture - Department of Food Science

Republic of Iraq

Abstract:

The current study included using seeds of parsley *Petroselinum crispum* , Celery *Apium graveolens*, Coriander *Coriandrum sativum* and Dill *Anethum graveolens* belonging to the family of Umbelliferae to extract oils from them, the seeds brought from the local markets of Basrah city, and after that the seeds milled and dried. Oil was extracted from samples of seeds milled and dried using organic solvent extraction method, and used commercial pure oils for their comparison. The fatty acids were analyzed and active compounds in the commercial and laboratory oils by gas Chromotography and spectrophotometer mass, then the data was analyzed statistically we was following results:

The fatty acids are effective compounds for commercial and laboratory oils were analyzed by gas chromatography spectrophotometer mass analysis, while was observed that the commercial parsley oil contains Palmitic acid and Stearic acid, commercial oil from celery contains Oleic acid, Linoleic acid, Palmitic acid, Palmitolic acid, Stearic acid and Erucic acid, also commercial oil from coriander contain the Linoleic acid, Oleic acid, Palmitic acid, Stearic acid and Erucic acid. Two acids Octadecadieoic acid and Cis - 11-eicosenoic acid on the rated (5.76 and 3.53)% were in commercial oil of dill, and the results showed that the laboratory oils contain ratios of Oleic acid, Palmitic acid and Stearic acid, as well as contain non Common fatty acids .

The results pointed that the commercial oils did not have any active compounds. while the active compounds in laboratory oils such as parsley, celery and dill were apoil. However celery and dill oils contained limonene, But the dill oil characted with carphon and coriander oil contained caryophyllene, As well as thier were other active compounds were founded in the laboratory oils, which played a major role in preservation.

Keywords: Fatty acids , Active compound , Seed (Parsley , Celery , Coriander and Dill)