



مجلة اتحاد الجامعات العربية  
للدراسات والبحوث الزراعية  
جامعة عين شمس ، القاهرة  
مجلد (١٥)، عدد (١)، ٨٩-١٠٠، ٢٠٠٧

## تطور مركبات نكهة ثمار الأفوكادو والكامرو أثناء نضج الثمار

[٨]

ماجدة عبد المنعم عبد المجيد<sup>١</sup>

١ - قسم كيمياء مكسبات الطعم والرائحة- المركز القومي للبحوث - الدقي - القاهرة

هيكسينال كانت سائدة في ثمار الأفوكادو الخضراء والناضجة بينما انخفضت نسبتهم في المرحلة الأخيرة للنضج (الزائد النضج). ثمار الأفوكادو الزائدة النضج اتصفت باعلي نسبة من الاسترات وخاصة ايثيل ايثانوات واثيل اسيتات وميثيل بروبانوات وايضا احتوت علي أعلى نسبة من التربينات وخاصة الليمونين والنيروليدول.

ووجد أن الاسترات والكحولات تكون اكثر من ٨٥% من المحتوي الكلي للمركبات الطيارة في ثمار الكازمرو في مراحل النضج الثلاثة.

كما خلص البحث إلي أن المحتوي الزائد جدا من الايثيل بيوتانوات وهو المسئول عن رائحة الفاكهة المستحبة في مراحل النمو الثلاثة مع الايثانول هما المسئولين عن قابلية المستهلك لاستساغة ثمار الكازمرو.

من هذه الدراسة يتضح انه أثناء نضج الثمار تحدث تغيرات واضحة في المركبات الطيارة التي تؤدي الي تكوين مركبات مسؤولة عن النكهة المستحبة لكل فاكهة والتي تزيد من قابلية المستهلك لها.

تهدف هذه الدراسة الي دراسة تغير المركبات المسؤولة عن نكهة ثمار الأفوكادو (فيورت) والكامرو (روتاسي) في العينات مكتملة النضج والناضج تجاريا والزائد النضج.

وقد تم تجميع المركبات الطيارة لكل مرحلة من مراحل النضج لكل من ثمار الأفوكادو والكامرو وتم تحليلها باستخدام جهاز التحليل الغازي الكروماتوجرافي - طيف الكتلة.

ولقد تم تعريف ٤٣ مركب لنكهة الأفوكادو اشتملت علي ١٥ مركب تربيني و٨ مركبات استرات ٨ مركبات الدهيدات و٦ مركبات كحولية و٢ مركب كيتوني ومركب واحد لكل من السيازول والبريديين بالإضافة إلي الطولوين وحمض الاسيتيك.

كما تم تعريف ١٨ مركب لنكهة ثمار الكازمرو وقد اشتملت علي ٤ مركبات استرات و٤ مركبات الدهيدات و٦ مركبات كحولية و٣ تربينات ومركب كيتوني.

ولقد اوضحت نتائج التحليل ان الكحولات والالدهيدات وخاصة الايثانول والهكسينول و٢-