

تقدير النسبة المئوية للزيوت في الأجزاء النباتية والأجزاء النباتية بطريقة سريعة الدكتور رضا فرحى

مقدمة

تعتبر طريقة « سوكسلد » لتقدير الزيوت في الأجزاء النباتية (وخصوصا في البذور الزيتية) والأغذية من أقدم الطرق التي استعملت وما زال استعمالها جاريا الآن في معامل البحوث . هذا وقد اعتبرت الطريقة رغم بطئها من الطرق المثالية وعلى ذلك فلم يدخل عليها أى تعديلات حتى يمكن أن تتلافى العيوب التي توجد بها ، ومن ضمن العيوب التي قد تقلل من قيمة هذه الطريقة العادية ما يأتي :

(١) عدم دقة النتائج المتحصل عليها خصوصا في العينات ، المحتوية على نسبة ضئيلة من الزيت ، إذ أن النتيجة تحسب على أساس معرفة الفرق بين وزنى دورق الاستقبال ، قبل وبعد عملية الاستخلاص ، وهذا الدورق قد يصل وزنه من ٨٠ — ١٠٠ جرام ، فبدلك يصعب وزنه على الميزان الحساس ، وعلى ذلك فيفضل وزنه على الميزان العادى ، مما يؤدي إلى عدم دقة النتيجة المتحصل عليها (ثانى رقم عشرى فقط) هذا بالإضافة إلى شدة هيجروسكوبية الدورق للماء والمواد الدهنية التي قد تعلق عليه من الجو .

(٢) بطء عملية الاستخلاص ، وذلك لأن كل عينة تحتاج إلى وحدة سوكسلد مستقلة بذاتها . هذا بالإضافة إلى ما يلزم زمنيا لاستخلاص الزيت من العينة من ٦ ساعات على الأقل ، ومن ذلك يتضح كبر معدل العمل اللازم لاستخلاص الواحدة وتقدير نسبة الزيت في عدد كبير من العينات .

(٣) في حالة استعمال طريقة سوكسلد العادية يلاحظ أنه لا يدخل ضمن الحساب نسبة الأحماض الدهنية الطيارة Volatile fatty acids والتي تتطاير

• الدكتور رضا فهمى : باحث بمراقبة بحوث فسيولوجى وتغذية المحاصيل ، بوزارة الزراعة .

أثناء عمليتي الاستخلاص والتجفيف ، يذنب في الطريقة المقترحة يدخل ضمن حساب غسبة الزيت هذه الأحماض السابقة الذكر .

لذلك فقد وضعنا نصب أعيننا هذه الاعتبارات عند تقدير نسبة الزيت في الأجزاء النباتية ، مستعاضين بذلك عن وزن الدورق بوزن الورقة المحتوية على العينة قبل وبعد الاستخلاص .

طريقة سوكسلر

كما هو معروف تعتبر الزيوت والدهون من المواد غير الذائبة في الماء ولكنها تذوب في المذيبات العضوية مثل الأثير Ether والبنزين Benzene والكلوروفورم Chlorophorm، وأثير البترول Petroleum ether والكاربون داي سلفيد Carbon disulfide (١ و ٣ و ٥) .

وهناك عدة طرق لتقدير الزيوت والدهون في العينات المختلفة ، تبنى هذه الطرق عموماً على ثلاثة مبادئ للاستخلاص والتقدير (٢ و ٣ و ٤) . وأبسط وأقدم هذه الطرق هي الطريقة المبينة على أساس صهر الزيوت والدهون الموجودة في الأنسجة النباتية الخاصة بالعينة باستعمال الماء المغلي أو استعمال بخار الماء (٣) . وعلى هذا الأساس تقطع العينة إلى أجزاء صغيرة ثم توضع في كأس زجاجي مع إضافة كمية قليلة من الماء ، ثم يوضع الكأس بمحتوياته على اللهب ، ويترك للغليان مدة من الزمن تهشم خلالها جدر الأنسجة والخلايا النباتية ، وبذلك يفرد الزيت ويتجمع على صورة طبقة رقيقة على سطح الماء العلوى . ينزع الزيت ويخفف حتى يثبت وزنه ثم تحسب نسبته المئوية بالنسبة للعينة المستعملة . وتستعمل الطرق المبينة على هذا المبدأ خاصة في تقدير نسبة الدهن في الأنسجة الحيوانية ، ومن النادر استعمالها في حالة تقدير الزيوت في الأجزاء النباتية .

أما المبدأ الثانى فيتضمن الطرق التي تعتبر أكثر شيوعاً في الاستعمال والتي تعتمد أساساً على استعمال العصر أو الضغط (عادة هيدروليكي) على الأجزاء النباتية (٣ و ٤) وتستعمل مثل هذه الطريقة عادة لتقدير الزيوت والدهون في الأجزاء النباتية وفي حالة استعمال ثمار أو بذور نباتية ذات حجم كبير . وفي هذه الحالة

يراعى عادة نزع أو تقشير الغلاف الخارجى لها ، ثم تؤخذ البذور بعد ذلك وتهرس جيدا ، ثم يضغط على البذور المهروسة تحت درجة حرارة عادية . وعادة يستعمل الزيت الناتج من عملية الضغط فى التغذية الآدمية . أما المتبقى من عملية الضغط على البارد ، فيوضع على حمام بخارى ويضغط مرة أخرى . ويسمى الناتج فى هذه الحالة بالزيت المستخرج على درجات الحرارة المرتفعة ، وفى أغلب الأحيان وخصوصا عند تقدير النسبة المئوية للزيت فى العينة ، يستعمل الضغط وعلى مرة واحدة ، وذلك بضم المرحلتين معاً (أى الضغط على البارد والضغط بالبخار الساخن) .

ومن عيوب هذه الطرق المبينة على هذا المبدأ أنها غير دقيقة ولا تعطى صورة حقيقية للنسبة المئوية للزيت فى العينة ، ولا يصلح استعمالها إلا فى حالة العينات الصلبة .

وهناك عدة طرق لتقدير نسبة الدهن فى العينات كل واحدة منها ملائمة لتقدير نسبة الزيت فى نوع معين من العينات . وكذلك فهناك طريقة جرير Gerber (٤) لتقدير نسبة الدهن فى اللبن والجبن والزبد ومنتجاتها ، وطريقة بيزايوف (١) على استخلاص الدهن والزيت من العينة عن طريق تعريضها للطررد المركزى بعد عمل معلق من العينة والماء والحامض .

أما المبدأ الثالث ويشمل الطرق المبينة على استخلاص الزيوت باستعمال مذيب عضوى مثل الاثير وأثير البترول والبنزين وخلافها ، ولإجراء عملية الاستخلاص فى جهاز سوكسلند ، والذي يعمل على أساس توفير تيار مستمر من المذيب العضوى النقى على الدينة حتى تتم عملية الاستخلاص . وفى آخر العملية يمكن استخلاص المذيب نقيا مرة أخرى لاستعماله مع إضافة الفاقد نتيجة لعملية التقطير .

ويمكن باستعمال هذه الطريقة الحصول على نتائج لا بأس بها فى حالة الاستخلاص السكلى للدهن أو الزيت فى العينة . وتجرى هذه الطريقة عادة فى المعامل الكيميائية ووحدات البحوث لاستخلاص وتقدير الدهن فى الأنسجة النباتية والحيوانية وفى الأغذية .

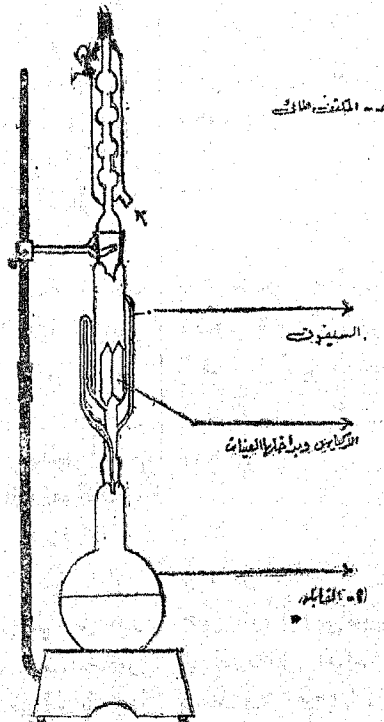
المواد التجريبية والطرق المستعملة

شملت المواد التجريبية بذور نباتات مختلفة تتراوح نسبة الزيت فيها من ٢٪ إلى ٦٠٪ حتى يمكن معرفة معدل الاختلافات الناتجة بارتفاع أو بانخفاض نسبة الزيت في العينة . ويبين الجدول (١) المواد التجريبية المستعملة ، وقد استعمل الأثير أو أثير البترول كمذيب عضوى ، والجهاز المستعمل لذلك هو جهاز سوكسلد ، والذي يتكون كما في شكل (١) من ثلاثة أجزاء :

(١) القابلة أو دورق الاستقبال .

(ب) السيفون والذي توضع بداخله الأوراق المحتوية على العينات المراد تقدير نسبة الدهن بها .

(ج) مكثف مائى يعمل على تكثيف المذيب بعد تطايره ، وبذلك يتجمع في السيفون ويعمل على استخلاص الزيت من العينة .



شكل (١) وحدة جهاز سوكسلد اللازم لاستخلاص الزيوت

جدول (١) المعاملات التجريبية التي استعملت للوصول إلى نتائج النسب المثوية للزيت مقدرة بطريقة « سو كسلد » العادية والطريقة المعدلة لها

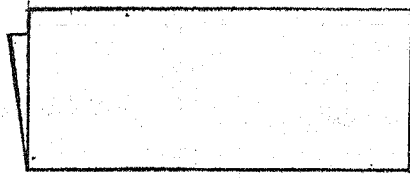
أرقام المعاملات	نوع المعاملات	الغرض من المعاملات	عدد العينات المحللة	
			بالطريقة العادية	بالطريقة المعدلة
٦ - ١	نتائج تحليل عينات سمسم من أصناف مختلفة .	أجريت لمعرفة صحة الطريقة بالنسبة للبذور المحتوية على نسبة مرتفعة من الزيت (سبتمبر سنة ١٩٦٥) .	٦	١٨
٧ - ١٢	نتائج نسبة الزيت المتحصل عليها من بذور الكتان المجموعة من نباتات نمت بذورها قبل الزراعة في حمض الجبرلين في تراكيز ١٠٠، ٢٠٠ مليجرام/لتر لمدة ١٢ و ٦ ساعة .	بعض النتائج الخاصة بتقدير تأثير حمض الجبرلين على تمثيل الزيت داخل البذور (رضافهمى ١٩٦٢)	٦	١٨
١٣ - ٢٥	نتائج نسبة الزيت المتحصل عليها من بذور الكتان المجموعة من نباتات عوملت قبل الزراعة بمحاليل أملاح العناصر الدقيقة ومخاليطها بتركيز مختلفة .	بعض النتائج الخاصة بتقدير تأثير العناصر الدقيقة على تمثيل الزيت داخل البذور (رضافهمى ١٩٦٢)	١٣	٢٩
٢٦ - ٣١	نتائج نسبة الزيت المتحصل عليها من بذور الكتان المجموعة من نباتات عوملت بذورها قبل الزراعة بحمض الجبرلين .	جزء من نتائج تأثير حمض الجبرلين على تمثيل الزيت داخل البذور (رضافهمى ١٩٦٢)	٦	١٨

تابع جدول (١) المعاملات التجريبية التي استعملت للوصول إلى نتائج
الذئب المئوية للزيت مقدرة بطريقة د سوكسلك ، العادية والطريقة المعدلة لها

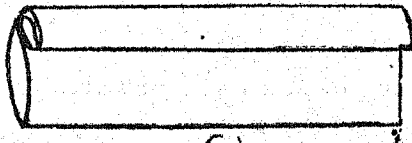
أرقام المعاملات	نوع المعاملات	الغرض من المعاملات	عدد العينات المحملة	
			بالطريقة العادية	بالطريقة المعدلة
٣٧-٣٢	نتائج تحليل عينات فول صويا محمية ومستوردة من الخارج .	أجريت لمعرفة صحة الطريقة الجديدة على بذور محتوية على نسب مختلفة من الزيت (سبتمبر ١٩٦٥)	٦	١٨
٤٠-٣٨	نتائج تحليل عينات مختلفة من بذور القطن .	أجريت لمعرفة صحة الطريقة بالنسبة لبذور مختلفة (يونيو ١٩٦٥)	٣	٩
٤٧-٤١	نتائج تحليل أصناف مختلفة من الذرة .	أجريت لمعرفة صحة الطريقة بالنسبة لبذور مختلفة (يونيو ١٩٦٥)	٧	٢١
٥٠-٤٨	نتائج تحليل أصناف مختلفة من الشعير .	أجريت أيضا لمعرفة صحة الطريقة بالنسبة لبذور مختلفة .	٣	٩

أما خطوات العمل فيمكن ترتيبها كالآتي :

(١) تؤخذ قطعة من ورق السكر وما توجرافيا أو ورق الترشيح مستطيلة
الشكل أبعادها حوالي ٨ × ١٢ سم ، تثني الورقة على طولها ثم تقفل الحافتان
المستوئتان نتيجة لعملية الثني وذلك بضم حافتي الورقة وتثبيتها معا مرتين (أنظر
شكل ٢) تقلب الورقة المثناة على الناحية الخلفية لها ، ثم يثنى أحد طرفيها من
الناحية المثناة آخذا بذلك شكل مثلث قائم الزاوية بقاعدته ، يوجد التجويف



(١)



(٢)



(٣)



(٤)

شكل (٢) رسم يبين خطوات قفل ورقة الكروماتوجرافيا وتكوين الكيس المحكم القفل

الناتج من عملية التقطير الأولى ، بعد ذلك يذنب رأس المثلث المتكون ويدخل في التجويف السابق ذكره ، وبذلك يأخذ طرف الورقة شكل مثلث متساوي الساقين .

(٢) يوضع بالورقة السابق تجهيزها (خصوصا في حالة البذور المحتوية على نسبة زيت مرتفعة) كمية قليلة من الرمل الناعم للتظيف ، كذلك توضع قطعة صغيرة من القطن ، وتوضع بعدها الورقة بمحتوياتها في فرن تجفيف على درجة حرارة ١٥٠°م لمدة ٣ ساعات ثم توزن بعدها الورقة بمحتوياتها ، وتكرر عملية الوزن والتبريد والوزن حتى ثباته .

(٣) يوضع في هون صيني كمية من العينة المراد تقدير نسبة الزيت بها وقططن جيدا ، ويراعى تفريغ ما بالورقة من رمل على العينة حتى يسهل هرس العينة (البذور) جيدا تعبأ العينة باحتراس داخل الكيس وتمسح جدر الهون جيدا بواسطة قطعة القطن ، ثم توضع داخل الكيس ويقفل طرفه العلوي مثل ما سبق في حالة الطرف السفلي .

(٤) توضع الأكياس بمحتوياتها (من رمل وقطن) مع العينة داخل فرن تجفيف ، ويراعى في هذه الحالة تجفيف العينة تجفيفا تاما ، إما على درجة حرارة ١٥٠°م في حالة العينات غير المحتوية على نسبة مرتفعة من المواد الكربوهيدراتية ، أو على درجة ٧٠°م لمدة ليلة في حالة العينات المحتوية على نسبة مرتفعة من الكربوهيدرات . وتوزن الأكياس ويعرف بذلك وزن العينة جافة تماما . ويراعى عند تجفيف العينات ومنع تسرب الزيت خارج الأوراق والخطأ في تقدير نسبته يراعى أن تعلق الأكياس المحتوية على العينات في خطاطيف معدنية تثبت على طول محور معدني ، يعلق هذا المحور داخل الفرن ، ولا توضع الأكياس مباشرة على أرفف الفرن .

(٥) توضع الأكياس المحتوية على العينات في سيفون جهاز سوكسلد ، ويلاحظ أنه يمكن وضع ٤ - ٥ أكياس في كل سيفون واحد ذي سعة ٢٥٠ سم . أما في حالة الأجهزة الكبيرة سعة ٥٠٠ سم أو أكثر ، فإنه يمكن وضع ١٠ - ١٥ أكياس (عينة في السيفون الواحد) . ويلاحظ عند وضع الكيس داخل

السيفون أن يقوس قليلا على امتداد طوله كي يدخل بسهولة ويخرج أيضا منه دون أن يتمزق ، كما يلاحظ أن يكون مستوى قلم الأكياس أدنى من مستوى المذيب بقليل داخل السيفون (الذى يحدده بالطبع أنبوبة السحب الموجودة بالجهاز)

(٦) يضاف المذيب ، وعادة يستعمل الأثير ، أو أثير البترول ، أو البنزين النقي ، ويكفى عادة كذلك أن يمتلئ السيفون مرة ونصف مرة قدر حجمه .

(٧) يقفل الجهاز جيدا بإحكام ، ويراعى عدم تسرب الأثير من خلال وصلاته ، ثم يوضع على سخان كهربائى درجة حرارته من ٤٠ — ٦٠° م . هذا ويراعى ضبط درجات الحرارة بحيث يمكن بواسطتها ملء وتفريغ السيفون خلال ٢٠ — ٣٠° م فى كل مرة . وبحسب الوقت اللازم لانتهاى عملية الاستخلاص بأنه الوقت اللازم للملء وتفريغ السيفون الواحد ١٢ — ١٤ مرة على الأقل ، أى حوالى ٦ ساعات فى المتوسط .

(٨) بعد انتهاء عملية الاستخلاص يفصل المذيب بعد تقطيره وتنزع الأكياس باحتراس وتوضع فى فرن التجفيف على نفس الدرجة التى استعملت قبل عملية الاستخلاص ، ويثبت وزنها ، وبذلك يمكن معرفة وزن الزيت المستخلص . ثم تحسب بعد ذلك النسبة المئوية للزيت .

حساب النتيجة :

(١) نفترض أن وزن ورقة السكر وما توجرافيا (أ) ورقة الترشيح - (السكيس) + الرمل المستعمل وقطعة القطن جافة تماما = (أ) جرام .
نفترض أن وزن السكيس وملحقاته + العينة جافة تماما = (ب) جرام .
∴ وزن العينة جافة تماما = (ب - أ) جرام .
(٢) نفترض أن وزن السكيس وملحقاته + العينة بعد الاستخلاص والتجفيف حتى ثبوت الوزن = (د) جرام .
∴ وزن الزيت المستخلص = (ب - د) جرام .

∴ النسبة المئوية للزيت فى العينة = $100 \times \frac{(ب - د)}{(ب - أ)}$

والحصول على نتائج دقيقة يراعى الاحتياطات الآتية :

- (١) أن تجفف الاكياس تجفيفاً تاماً حتى يثبت وزنها .
- (٢) يراعى قفل الاكياس قفلاً محكماً بالطريقة السابقة الذكر ، حتى لا يتسرب أجزاء من العينة أو حبات رمل خارجها وبذلك تؤثر على النتيجة .
- (٣) في حالة استعمال عينات محتوية على نسبة مرتفعة من المواد الكربوهيدراتية يراعى أن يكون التجفيف في كل الحالات على درجة حرارة ٧٠°م تحت تفريغ أو بدون تفريغ لمدة ٢٤ ساعة حتى يثبت الوزن .
- (٤) تعلق الاكياس المحتوية على العينات قبل استخلاص الزيت منها في خطافات مثبتة على محور معدني يثبت داخل الفرن ، وذلك حتى يتمتع الفقد في الوزن الناتج من رشح بعض من الزيت خلال مسام ورقة السكروماتوجرافية نتيجة ارتفاع درجة الحرارة
- (٥) في بعض الأحيان يجرى التجفيف على مرتين ، المرة الاولى تفتح فيها الاكياس من طرفها العلوي ، وذلك حتى يمكن التخلص من أكبر كمية من الرطوبة في أقصر وقت ممكن ، ثم تقفل بعد ذلك الاكياس ويعاد تجفيفها مرة أخرى حتى ثبات الوزن .
- (٦) الدقة في الاستخلاص واستمرار العملية حتى تتأكد من تمام استخلاص كل الزيت الموجود بالعينة .

النتائج

أجرى التقدير بالطريقة العادية على ٥٠ عينة وبالطريقة المعدلة على ثلاثة أضعاف هذه العينات (أى ١٥٠ عينة) شملت بذور السمسم والسكران وفول الصويا والذرة والشعير . كانت تؤخذ العينة وتقسّم إلى أربعة تكرارات ويقدر الزيت في أحد التكرارات بالطريقة العادية ، وفي الثلاثة تكرارات الأخرى بالطريقة المعدلة .

وبين الجدول (٢) النتائج المتحصل عليها في كلتا الطريقتين :

جدول (٢) : تقدير النسب المئوية للزيت مقدرة بطريقة سوكسلد العادية
ومقارنتها بالطريقة المعدلة (متوسط ثلاث تكرارات)

العينات	طرق التحليل		الفرق العادية - المعدلة
	طريقة سوكلد العادية	الطريقة المعدلة	
	%	%	%
(١) سمسم أحمر	٥٥,٤٥٠	٥٤,٥٧٣	٠,٨٧٧+
(٢) د بلدى	٤٦,٣٠٠	٤٦,٢١٦	٠,٠٨٤+
(٣) د شرقية	٥٤,٧٠٠	٥٥,٦٨٥	٠,٩٨٥-
(٤) د شرقية ١٩	٥٦,٢٠٠	٥٥,٤٦٨	٠,٧٣٢+
(٥) د أخضر	٥٧,٧٩٠	٥٧,١٣٩	٠,٦٥١+
(٦) د أسود	٥٤,٤٧٠	٤٤,١٢٠	٠,٣٥٠+
(٧) كتان منقوع في الماء لمدة ٦ ساعات	٢٨,٩١٠	٢٨,٣١٧	٠,٥٩٣+
(٨) كتان منقوع في جبرلين ١٠٠ مليجرام / لتر ٦ ساعات	٢٥,٠١٠	٢٥,٣٤١	٠,٣٣١-
(٩) كتان منقوع في جبرلين ٢٠٠ مليجرام / لتر ٦ ساعات	٢٦,٩٨٠	٢٦,٢٠٢	٠,٧٧٨+
(١٠) كتان منقوع في الماء ١٢ ساعة	٢٨,٨٧٠	٢٨,١٥١	٠,٧١٩+
(١١) كتان منقوع في جبرلين ١٠٠ مليجرام / ١٢ ساعة	٢٣,١٧٠	٢٢,٦٨٠	٠,٤٩٠+
(١٢) كتان منقوع في جبرلين ٢٠٠ مليجرام / لتر ١٢ ساعة	٢٣,٢٥٠	٢٣,٢٥٠	صفر
(١٣) كتان بدون معاملة	٢٨,٥٠٠	٢٨,٦٠٦	٠,١٠٦-
(١٤) د مضاف إليه بورن	٢٨,٠٠٠	٢٨,١٨٦	٠,١٨٦-
(١٥) د د زنك	٣٠,٥٠٠	٣٠,٨١٩	٠,٣١٩-
(١٦) د د مولبدنم	٢٩,٠٠٠	٢٩,٠٦٠	٠,٠٦٠-
(١٧) د د نحاس	٢٩,٠٠٠	٢٨,٧٠١	٠,٢٩٩+
(١٨) د د معاملة بمجرتين نحاس	٣١,٥٠٠	٣٠,٧٢٩	٠,٧٧١+

(تابع) جدول (٢) : تقدير النسب المئوية للزيت مقدرة بطريقة سو كسلد العادية ومقابلتها بالطريقة المعدلة (متوسط ثلاث تكرارات)

الفرق العادية-المعدلة	طرق التحليل		العينات
	طريقة سو كسلد العادية	طريقة المعدلة	
%	%	%	
٠,٢٣١-	٢٧,٧٣١	٢٧,٥٠٠	(١٩) كتان معامل بيورن + منجائيز
٠,٢٩١+	٣٢,٢٠٩	٣٢,٥٠٠	(٢٠) كتان معامل بمولدينم
٠,٤٦٠+	٣٠,٥١٠	٣١,٠٠٠	(٢١) كتان معامل بنحاس + مولدينم
٠,٨٢٠+	٢٦,٩٨٠	٢٧,٨٠٠	(٢٢) كتان معامل بيورن + منجائيز + زنك
٠,٦٠٩+	٣٢,٣٩١	٣٣,٠٠٠	(٢٣) كتان معامل بنحاس + مولدينم + زنك
٠,٨٥٤+	٢٧,٦٤٦	٢٨,٥٠٠	(٢٤) كتان معامل بمولدينم + بورن + منجائيز + زنك
٠,٥١٤+	٢٨,٢٨٦	٢٨,٩٠٠	(٢٥) كتان معامل بمولدينم + بورن + منجائيز + نحاس + زنك
٠,٤٣٤+	٣٣,٤٦٦	٣٣,٩٠٠	(٢٦) كتان منقوع في ماء ٦ ساعات
٠,٢٣٤+	٢٣,٥٦٦	٢٣,٨٠٠	(٢٧) كتان منقوع في جبرلين ١٠٠ مليجرام / لتر ٦ ساعات
٠,٤٦١+	٣٤,٠٣٩	٣٤,٥٠٠	(٢٨) كتان منقوع في جبرلين ٢٠٠ مليجرام / لتر ٦ ساعات
٠,٢٨٣+	٢٣,٧١٧	٢٤,٠٠٠	(٢٩) كتان منقوع في الماء ١٢ ساعة

(تابع) جدول (٢) : تقدير النسب المئوية للزيت مقدرة بطريقة سو كسلد العادية ومقابلتها بالطريقة المعدلة (متوسط ثلاث تكرارات)

الفرق العادية - المعدلة	طرق التحليل		العينات
	طريقة سو كسلد العادية	طريقة المعدلة	
%	%	%	
٠,٤٤٨+	٣٤,٠٥٢	٣٤,٥٠٠	(٣٠) كتان منقوع في جبرلين ١٠٠ مليلجرام / لتر ١٢ ساعة
٠,٩٦٨+	٣٣,٠٣٢	٣٤,٠٠٠	(٣١) كتان منقوع في جبرلين ٢٠٠ مليلجرام / لتر ١٢ ساعة
٠,٨٠٧+	١٨,٤٩٣	١٩,٣٠٠	(٣٢) فول صوبا بلدى
٠,٤٠٧+	٢٣,١٩٣	٢٢,٦٠٠	(٣٣) د د
٠,٢٨٦+	٢٣,٩٨٤	٢٤,٢٧٠	(٣٤) د د هامبتون
٠,١٣٢+	٢٤,٦٤٨	٢٤,٧٨٠	(٣٥) د د بليكان
٠, ٥٥+	١٩,١٦٥	١٩,٣٢٠	(٣٦) د د ستوارت
٠,٤٥١+	٢١,٤٥٩	٢١,٩١٠	(٣٧) د د هاردى
٠,٧٨٠—	١٧,٢٨٠	١٦,٥٠٠	(٣٨) بذور قطن أشمونى
٠,٢٣٥—	١٨,٠٣٥	١٧,٨٠٠	(٣٩) د د كرنك
٠,٣٦٩—	١٧,٥١٩	١٧,٢٠٠	(٤٠) د د جيزة ٣٠
٠,٤١٧+	٣,٩٦٣	٤,٣٨٠	(٤١) أذره هجين مزدوج ٦٧
٠,٣٦٧+	٤,٤٥٣	٤,٨٢٠	(٤٢) د د أمريكانى بدى
٠,٢١٦+	٤,٣٧٤	٤,٥٩٠	(٤٣) د د هجين مزدوج ٥١
٠,٢٦٩+	٥,٤٥١	٥,٧٢٠	(٤٤) د د جيزة بلدى
٠,٢٧١+	٥,٣٢٩	٥,٦٠٠	(٤٥) د د سبعينى
٠,١١٣—	٥,٨٦٣	٤,٧٥٠	(٤٦) د د ناب الجبل
٠,١٢١+	٤,١٧٩	٤,٣٠٠	(٤٧) د د هجين مزدوج ١١٠

(تابع) جدول (٢) : تقدير النسب المئوية للزيت مقدرة بطريقة سوكلند العادية ومقابلتها بالطريقة المعدلة (متوسط ثلاث تكرارات)

العينات	طرق التحليل		الفرق العادية - المعدلة
	طريقة سوكلند العادية	الطريقة المعدلة	
	٪	٪	٪
(٤٨) شعير بلدى	٢,٥٥٠	٢,٤٩٦	٠,٠٥٤+
(٤٩) « هجين بلدى	٢,٥٤٠	٢,٤٥٦	٠,٠٨٤+
(٥٠) « أمريكانى	٢,٦٥٠	٢,٥١٣	٠,١٣٧+

يقبين من الجدول :

$$\begin{aligned} \text{الفروق الموجبة} - \text{الفروق السالبة} &= ١٦,٨٩٤ - ٣,٧١٥ = ١٣,١٧٩ \text{ ٪} \\ \text{متوسط الفروق} &= ٠,٢٦٤ \text{ ٪} \\ \text{الحد الأعلى لمتوسط الفروق بثقة } ٠,٩٥ &= ٠,٣٨٤ \text{ ٪} \\ \text{الحد الأدنى لمتوسط الفروق بثقة } ٠,٩٥ &= ٠,١٤٤ \text{ ٪} \end{aligned}$$

مناقشة النتائج

تميز الطريقة المعدلة عن الطريقة العادية بأن تقديراتها أقل في متوسطها من تقديرات الطريقة العادية ، إذ بلغ متوسط الفرق في التقدير للنسب المئوية من ٥٠ عينة ٠,٢٦٤ ٪. وقد كان هذا الفرق (تقدير الطريقة العادية - تقدير الطريقة المعدلة) موجباً في ٧٦ ٪ من الحالات وسالباً في ٢٢ ٪ من الحالات و ٢ ٪ من الحالات لم يتحصل فيها على فروق .

وبالتحليل الإحصائي لمحاولة معرفة المتوسط الحقيقي للفرق بين الطريقتين وجد أنه يقع في الفترة من ٠,١٤٤ ٪ إلى ٠,٣٨٤ ٪ بثقة قدرها ٩٥ ٪ الأمر الذى يدعونا إلى الاعتقاد بإمكان الاعتماد على الطريقة المعدلة دون توقع خطأ يذكر في النتائج المتحصل عليها .

وترجع الزيادة في معظم النتائج المتحصل عليها باستعمال الطريقة العادية إذا ما قورنت بالطريقة المعدلة إلى زيادة هي جرسكوبية الدورق الزجاجي الذي يتغير وزنه بطول وقصر فترات التجفيف (داخل المجفف) إذ أنه كلما طالت مدة بقاء الدورق داخل المجفف أكثر من ١٥ دقيقة ، كلما زادت النتائج المتحصل عليها . وينصح Bezelova (١٩٥٢) للحصول على نتائج ثابتة وغير متغيرة بالطريقة العادية مراعاة استعمال أجهزة سوكسل ذات الدوارق القابلة للصغيرة سعة ١٠٠ سم فقط ، وبذلك يقل الخطأ الناتج عن الحقيقة .

وبالنظر إلى نتائج التقديرات المتحصل عليها من الثلاثة تكرارات باستعمال الطريقة المعدلة جدول (٢) نجد أنها متقاربة والفروق بينها بسيطة جداً لا تتعدى ٠,٢٠٠٪ ، الأمر الذي يدعونا إلى الاعتماد على متوسط التقديرات المتحصل عليها من تحليلات مكررين أو أكثر للحصول على نتيجة يمكن الاعتماد عليها دون خطأ يذكر .

الملخص

(١) هناك ثلاثة مبادئ تبني عليها الطرق المختلفة لتقدير نسبة الزيت أو الدهن في الأجزاء النباتية والبذور الزيتية ، الأول منها على أساس صهر الزيت الموجود في الأجزاء النباتية باستعمال الماء المغلي وتجمعه على سطح الماء مكوناً طبقة سطحية . أما الأساس الثاني فهو طريقة العصر أو الضغط على البذور والأجزاء النباتية . والأساس الثالث هو الاستخلاص بواسطة المذيبات العضوية مثل الأثير وأثير البترول والبنزين وخلافه .

(٢) تعتبر طريقة سوكسل لتقدير الزيوت والدهون في النباتات من أقدم الطرق المستعملة ، غير أن هذه الطريقة بطيئة وغير دقيقة ولا تعطى صورة لجميع أنواع الأحماض الدهنية الموجودة في العينة ، خصوصاً الأحماض الطيارة ، مما لا يؤدي إلى الحصول على صورة سليمة لحالة المادة الزيتية الموجودة في العينة .

(٣) هناك عدة اعتبارات يجب اتباعها للحصول على نتائج دقيقة باستعمال الطريقة المعدلة ، منها تجفيف الأكياس المستعملة للبذر تجفيفاً تاماً مع قفلها

قفلًا محكمًا بعد ملئها بالعينة ، ويكون التجفيف على درجة ٧٠°م في حالة استعمال عينات محتوية على نسبة كربوهيدراتية مرتفعة . كما يراعى تعليق الأكياس المحتوية على العينات في الفرن أثناء عملية التجفيف حتى لا يتسرب الزيت على سطح الأرفق الداخلية ، كذلك يراعى الدقة في الاستخلاص واستمرار العملية حتى النهاية .

(٤) تتميز الطريقة المعدلة بأن تقديراتها أقل في متوسطها عن تقديرات الطريقة العادية ، إذ بلغ متوسط الفروق في التقدير للنسب المئوية محسوبة من ٥٠ عينة ٠.٢٦٤% ، وقد كان الفرق موجبا في ٧٦% من الحالات ، وسالبا في ٢٢% من الحالات الأخرى ، و ٢% من الحالات لم يتحصل فيها على فروق .

بالتحليل الإحصائي وجد أن المتوسط الحقيقي للفروق بين الطريقتين ، يقع في الفترة من ٠.١٤٤% — ٠.٣٨٤% بثقة قدرها ٩٥% .

وهذا يدعونا إلى الاعتقاد بإمكان الاعتماد على الطريقة المعدلة وبدون أخطاء تذكر .

(٥) بتقدير نسبة الزيت للعينة الواحدة في عدة تكرارات يمكن القول بأن الفروق الناتجة ضئيلة جدا لا تزيد عن ٠.٢٠٠% ، وهذا يدعونا إلى الاعتماد على هذه الطريقة باستعمال تكرارين أو ثلاثة وأخذ متوسطها للحصول على نتيجة سليمة .

المراجع

- (1) Bezzobova, L. P. (ed.) (1952) Fat Chemistry, Part II. Moscow: Food Organization Soc. 306 pp. (Russian).
- (2) Comstock, V. E., and J. O. Culbertson (1958) Agron. Jour., 50: 113-114.
- (3) Steele, C. C. (1949) An Introduction to Plant Chemistry. London: E. Ball & Sons.
- (4) Skinner, W. W. et al (1960) Official and Tentative Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists.
- (5) Zenovian, A. A. (1952) Methods of fat analysis. IN Bezzobova's Fat Chemistry, Part II. Moscow: Food Organization Soc. pp. 254-267. (Russian)