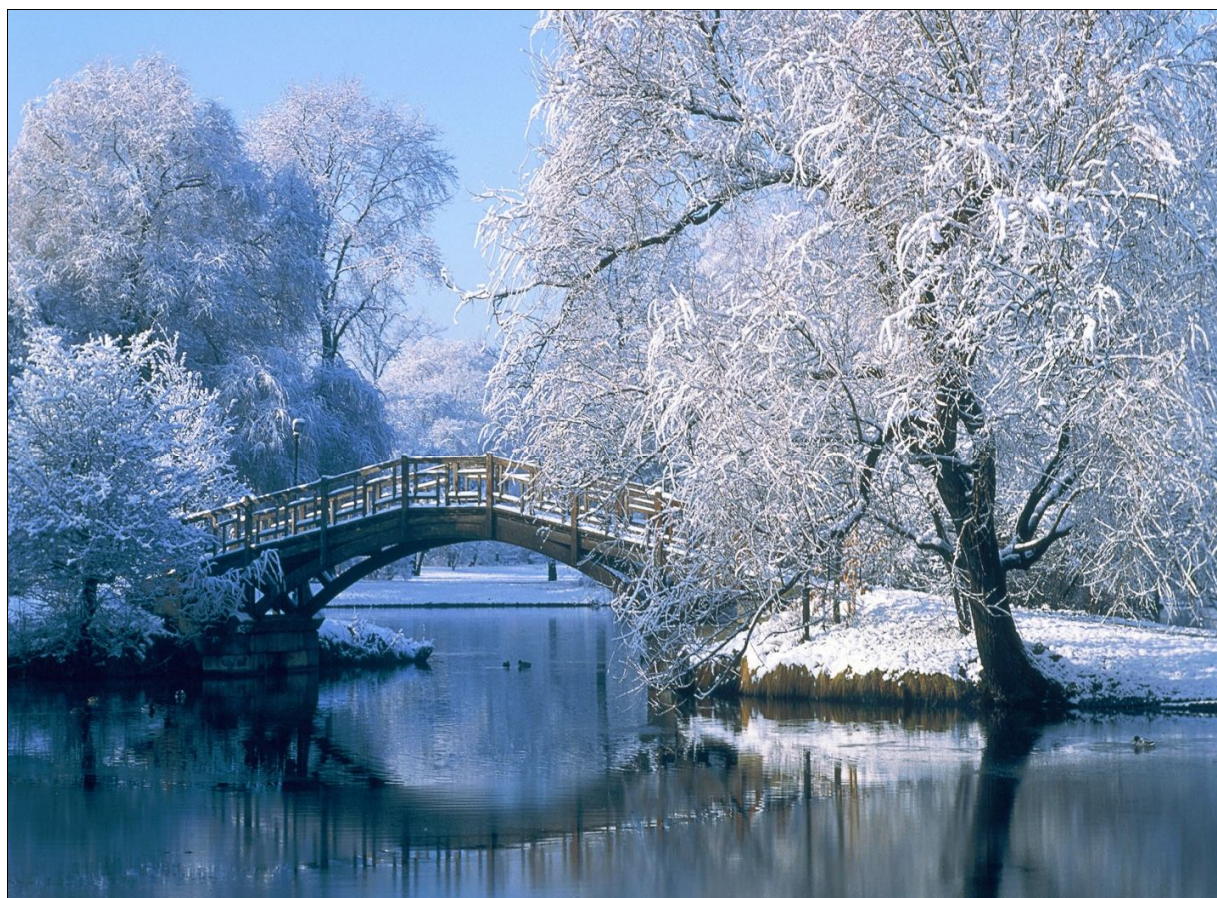


فصلنامه علمی، آموزشی و تحقیقاتی شرکت دانش پژوهان پایش امین

شماره: ۴

زمستان ۱۳۹۴



## تازه ترین دستاوردها:

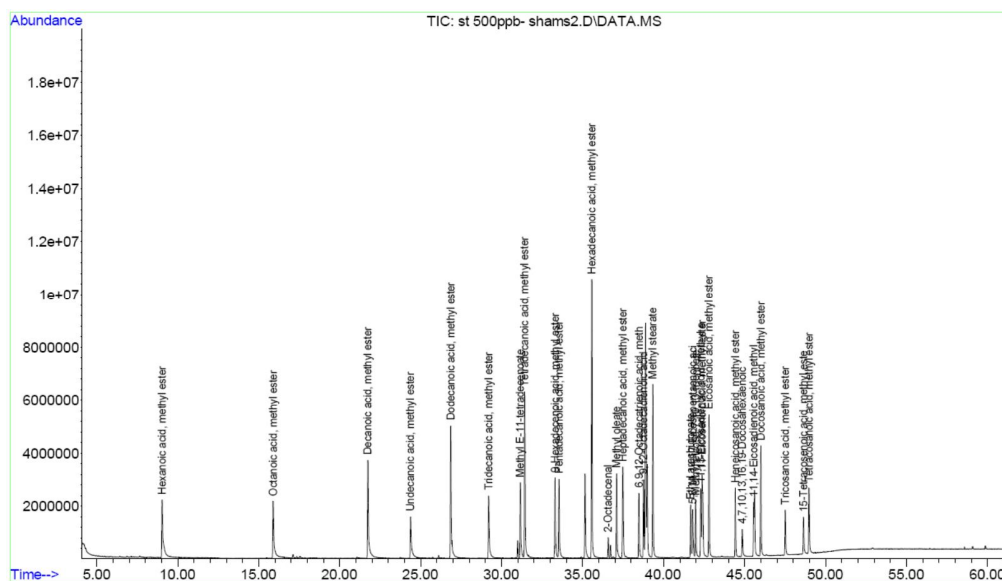
نظر به طیف وسیع ترکیبات آلاینده موجود در محیط و با توجه به درخواست مشتریان، روش آنالیز ترکیبات ذیل مطابق با آخرین متد و استانداردهای مصوب بین المللی، در نیمه دوم سال ۱۳۹۴ در آزمایشگاه شرکت دانش پژوهان پایش امین تدوین و به لیست توانمندی های ما افزوده گردید. لذا خواهشمندیم ضمن مطالعه موارد یاد شده در صورت صلاحدید ما را از نقطه نظرات ارزشمند خود مطلع فرمایید.

### ❖ آنالیز اسیدهای چرب در نمونه های بیولوژیک

در مبحث شیمی و به ویژه بیوشیمی اسید چرب یک اسید کربوکسیلیک بوده و دارای زنجیره بلند و خطی آلیفاتیک می باشد که این زنجیره می تواند خواه اشباع و خواه غیر اشباع باشد.

اکثر اسیدهای چرب که به طور طبیعی تولید می شوند یک زنجیره با یک عدد زوج از اتم های کربن (۴ تا ۲۸) دارد. اسیدهای چرب معمولاً از تری گلیسریدها یا فسفولیپیدها نشأت گرفته است. وقتی آنها به دیگر مولکول ها وصل نمی شوند، به عنوان اسید چرب آزاد شناخته می شوند.

در این آزمایش اسیدهای چرب موجود در نمونه های بیولوژیک مطابق روش های استخراجی مربوطه استخراج شده و توسط دستگاه GC/MS آنالیز می گردد.



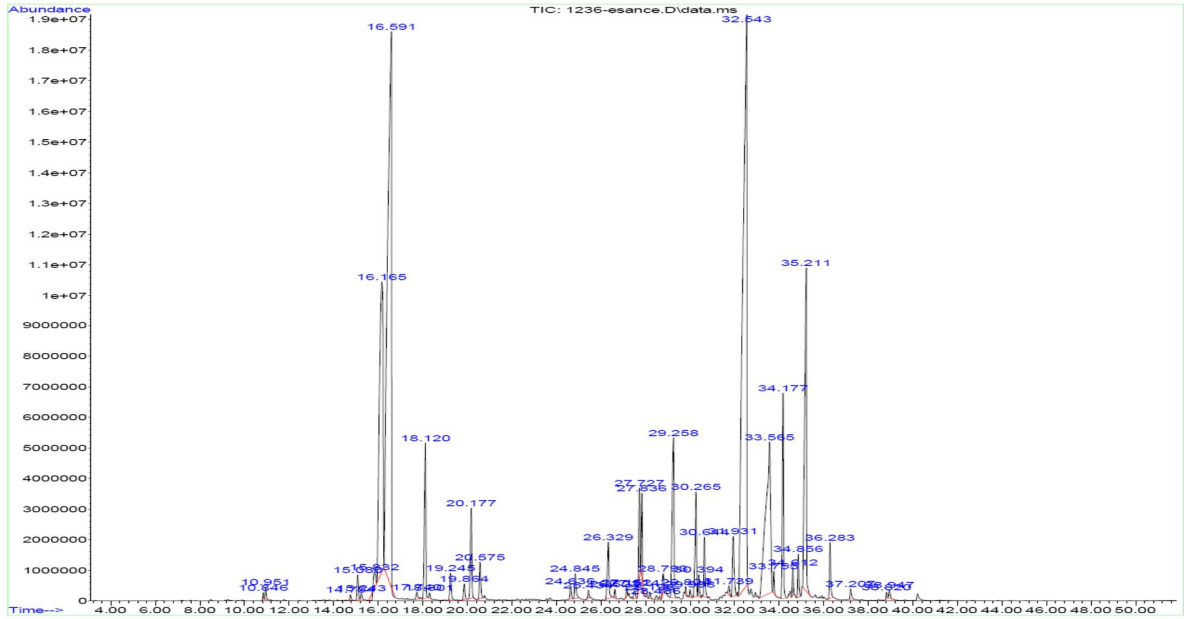
گراف استاندارد ۵۰۰ppb

### ❖ آنالیز اسانس آنگوزه شیرین و اشکی و مقایسه آنها

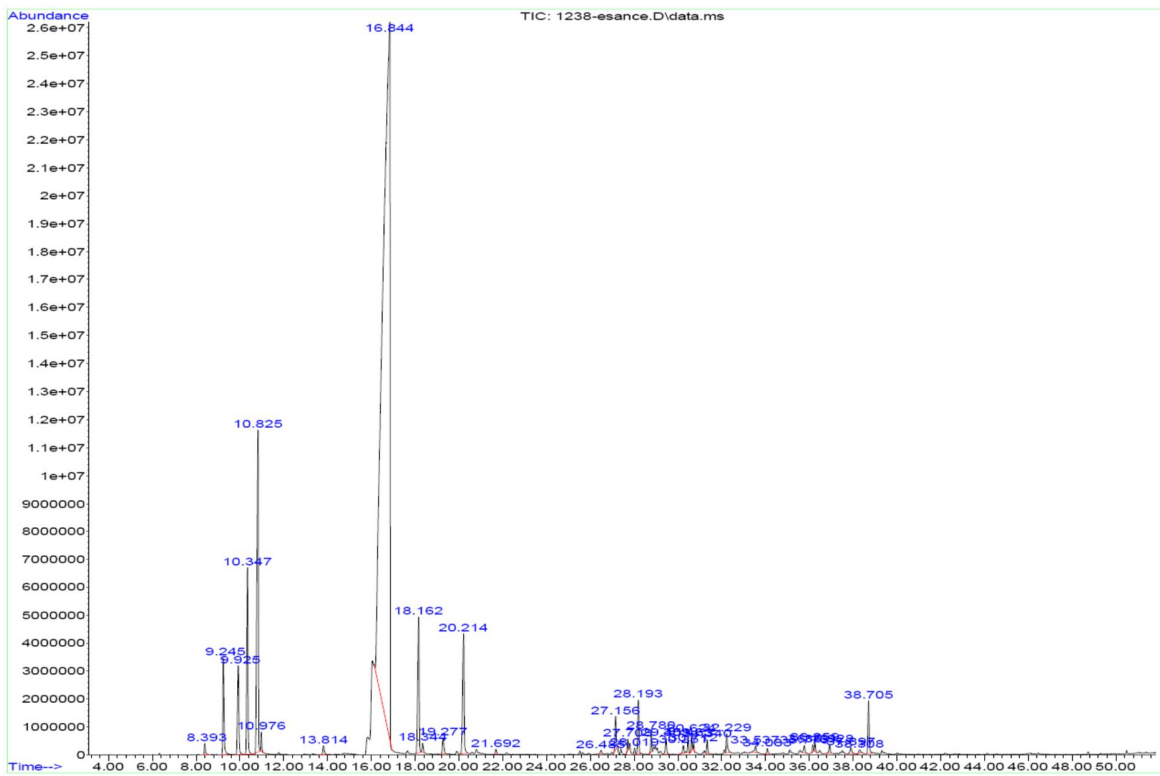
**آنگوزه (Heracleum faetide)** که با عنوان انجدان نیز یاد می شود. گیاهی است به ارتفاع ۲ تا ۵/۲ متر دارای ریشه ضخیم و محتوی شیره شیری رنگ با بوی قوی. ساقه آن ضخیم و استوانه ای و گلهای آن زرد رنگ است.

گیاه آنگوزه دو نوع بوده که این نوع آن خوشبو و نوعی دیگر بد بو می باشد و نوع بدبوی آن در ایران پرورش می یابد و مصرف درمانی دارد.

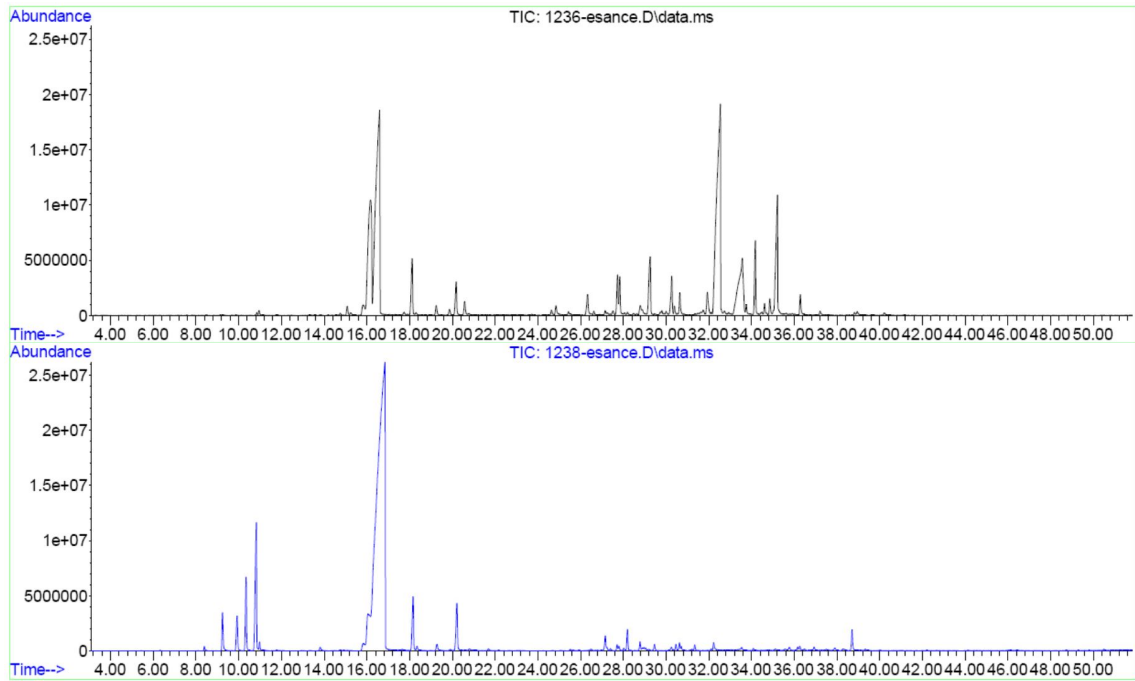




گراف اسانس آنغوزه شیرین



گراف اسانس آنغوزه اشکی



مقایسه ی دو آنغوزه