



کانولا چیست؟

مهندس حجت فتحی

معاون امور تحقیقات شرکت توسعه کشت دانه های روغنی

با استفاده از روش اصلاحی بک کراس، اولین واریته بهاره دو صفر با مقدار اندک اسید اروسیک در روغن و گلوکوزینولات در کنجاله به نام تاور^۳ آزاد شد و این شروعی برای تبدیل شدن کلزا به یکی از مهمترین زراعت های روغنی بود. از این زمان، نام تجاری کانولا (Canola) برای انواع تولید شده کانادایی به کار برده شد که حروف Can بر گرفته از نام کشور کانادا و ola به معنای روغن بود (Canola = Canadian ola).

منبع:

Chittaranjan Kole. Genome mapping and molecular breeding in plants. Volume 2: Oilseeds. 2007. Springer.

کلزا تنها طی سه دهه گذشته به یک زراعت جهانی تبدیل شده است. تا جایی که رتبه دوم در تامین روغن و کنجاله پس از سویا و رتبه سوم در تامین روغن نباتی پس از سویا و پالم را به خود اختصاص داده است. این پیشرفت سریع در تبدیل این گیاه به یک محصول زراعی در سایه اصلاح نباتات بوجود آمده است.

در بیشتر گونه های جنس براسیکا و ارقام اولیه کلزا به طور طبیعی مقادیر قابل توجهی اسید اروسیک (C22:1) وجود دارد که وجود آن در روغن کلزا به آن مزه ای تلخ داده و مصرف زیاد آن برای قلب مضر است. این محدودیت جدی در روغن کلزا تنها با توسعه واریته های یک صفر در دهه ۱۹۷۰ برطرف گردید (استفانسن، ۱۹۸۳، داوونی و روبلین ۱۹۸۹ و داوونی ۱۹۹۰).

شناسایی ارقام جهش یافته با تغییر ترکیب اسید های چرب تشکیل دهنده روغن که منجر به معرفی اولین کلزای یک صفر گردید، در سایه پیشرفت های آن زمان خصوصا استفاده از تکنیک کروماتوگرافی گازی صورت گرفت. در اوایل دهه ۱۹۷۰، اولین واریته فاقد اسید اروسیک کلزا از واریته بهاره آلمانی به نام لیو^۱ که یک جهش یافته طبیعی بود آزاد شد. اما هنوز وجود مقادیر زیاد گلوکوزینولات، کنجاله این دانه روغنی را برای دام های تک معده ای نامناسب می نمود تا این که با انتقال ژن های موثر بر میزان گلوکوزینولات از یک واریته بهاره لهستانی به نام برونوویسکی^۲

1. Liho
2. Bronoviski
3. Tower