



لینولا، گیاه روغنی جدید

(CSIRO) و شرکت تولیدکنندگان دانه کانادا (UGG)، کتان با روغن خوراکی اصلاح گردید. ترکیب اسید چرب کتان اصلاح شده تحت عنوان لینولا تغییر کرده و میزان اسید لینولئیک آن از ۵۰ تا ۶۰ درصد به دو درصد تنزل یافته است. این ویژگی، پایداری روغن را (مانند روغن آفتابگردان، گلرنگ و ذرت) افزایش داده است. بذر لینولا به زرد کم رنگ تغییر داده و از بذور قهوه‌ای رنگ کتان متمایز می‌گردد. لینولا در مناطقی که کتان قابلیت زراعت دارد می‌تواند کشت شود. اراضی زراعی شمال اروپا محل مناسبی برای توسعه و کشت لینولا می‌باشد. استحصال روغن دانه لینولا همانند سایر دانه های روغنی صورت گرفته و از کنجاله آن برای تغذیه دام استفاده می‌شود. روغن حاصل از استحصال سنتی لینولا کم رنگ با پایداری مناسب می‌باشد. گواهی سلامت و کیفیت روغن لینولا برای مصارف سالادی، آشپزی و سرخ کردنی توسط سازمان غذا و دارو ایالات متحده صادر شده است. آفات و بیماری‌های لینولا و کتان مشترک می‌باشند.

گزارشات نشان می‌دهد برخی گونه‌های کتان دارای روغن و اسیدهای چرب با کیفیت مناسب برای مصارف غذایی می‌باشند. به عنوان مثال *Linum strictum* L. در سطح وسیعی از افغانستان جهت مصارف خوراکی و علوفه ای کشت می‌گردد. روغن‌های خوراکی بر پایه درصد و محتوای بالای اسیدهای چرب اولئیک، پالمیک و لینولئیک متمایز می‌شوند. روغن *L. usitatissimum* به دلیل اسید لینولئیک بالا نمی‌تواند به طور مستقیم جهت مصارف خوراکی مورد استفاده قرار گیرد با این حال در مناطقی از کشور هند روغن کتان مصرف خوراکی دارد.

محققین موفق شدند درصد اسید لینولئیک دو لاین موتانت کتان را با استفاده از تیمار Ethyl methanesulfonate کاهش دهند. از دو موتانت مذکور پس از تلاقی، لاینی با یک درصد اسید لینولئیک و ۵۰ تا ۷۰ درصد اسید لینولئیک بسته به دما و شرایط محیطی آزاد سازی شد. سپس با استفاده از روش‌های کلاسیک و با مشارکت پژوهشگاه علمی صنعتی استرالیا