

<b>Proje No</b>	1160617
<b>Proje Adı</b>	Biberiye ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.) bitkisinden antioksidan özelliğe sahip diterpenlerin (karnosik asit ve karnosol) ve aroma verici uçucu yağın izolasyonu, saflaştırılması ve karakterizasyonu
<b>Projeyi Yürüten Kuruluş</b>	Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü
<b>Projeyi Destekleyen Kuruluşlar</b>	TÜBİTAK
<b>Proje Lideri</b>	Haluk TOKGÖZ
<b>Proje Yürütücüleri</b>	Doç.Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ Orçun ÇINAR, Dr.Fatma UYSAL
<b>Başlama-Bitiş Tarihleri</b>	15/07/2017-15/07/2020
<b>Raporun Ait Olduğu Dönem</b>	01.01.2018-31.12.2018
<b>Projenin Yıllara Göre Bütçesi (")</b>	260.031,00
<p><b>Proje Özeti:</b> "Biberiye (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) bitkisinden antioksidan özelliğe sahip diterpenlerin (karnosik asit ve karnosol) ve aroma verici uçucu yağın izolasyonu, saflaştırılması ve karakterizasyonu" başlıklı projenin 1. Alt projesi birinci iş paketi olan "Hammaddenin Standardizasyonu ve Ön İşlemler" kapsamında; doğal antioksidan üretiminde aktif bileşenlerce (karnosik asit ve karnosol) zengin olan hammadde kaynağının belirlenmesi hedeflenmiştir. Bu kapsamda; öncelikle uygun kurutma sıcaklığı daha sonrada hammadde için uygun lokasyon ve uygun hasat zamanının belirlenmiştir. . Proje kapsamında uygun kurutma sıcaklığına öncelikle antioksidan maddelerden karnosol ve karnosik asit miktarına karar verileceği belirtilmiştir. Bu doğrultuda bir değerlendirme yapıldığında da yine kurutma koşullarına göre örneklerin karnosol ve karnosik asit miktarlarında önemli farklılıklar olduğu görülmüştür. En düşük karnosol ve karnosik miktarları 55°C'de kurutulan örnekte saptanmıştır. Hasat dönemlerine göre bir değerlendirme yapıldığında da biberiye uçucu yağ miktarlarında farklılıklar olduğu görülmektedir. Biberiye uçucu yağlarında yapılan kırılma indisi, optikçe aktiflik ve özgül ağırlık değerlerinde de lokasyon ve hasat zamanına göre bazı farklılıklar gözlenmiştir. Bu durum biberiye uçucu yağ bileşiminden kaynaklanmaktadır. Hasat zamanına göre biberiye uçucu yağ bileşiminde bazı farklılıklar gözlemlenirken, lokasyonlara göre değerlendirme yapıldığında örneklerde tespit edilen bileşenler Karaisalı ve Tarsus örneklerinde aynı bileşenler iken Döşemealtı örnekleri bu iki lokasyondan bileşen olarak da farklılıklar göstermiştir. Biberiye örneklerinin karnosol ve karnosik asit içerikleri de lokasyon ve hasat zamanına göre önemli farklılıklar göstermiştir. Dokuz aylık ortalama veriler üzerinden bir değerlendirme yapıldığında karnosol ve karnosik asit sırasıyla %0,71 ve %0,65 değerleri ile en yüksek Döşemealtı-Antalya lokasyonundan temin edilen örneklerde tespit edilmiştir. Mevcut veriler ve projenin temel amacı doğrultusunda değerlendirme yapıldığında karnosol ve karnosik asit açısından diğer losyanolara göre daha uygun olduğu görülmektedir. Ancak lokasyon ve hasat zamanı bağlı değerlendirmenin iki yıllık veriler üzerinden yapılmasının daha uygun olacağı öngörülmektedir</p>	
<b>Anahtar Kelimeler</b>	Biberiye, karnosol, karnosik asit, uçucu yağ