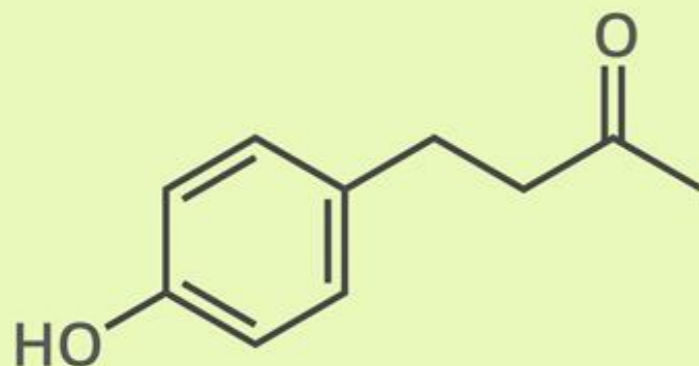


كيمياء توت العليق

رائحة توت العليق



كيتون توت العليق
٤-(٤-هيدروكسي فينيل) البوتان-٢-ون

يدعى المركب الكيميائي الملاحظ بـ "كيتون توت العليق" وهو المركب الرئيسي المسؤول عن رائحة التوت. ويمكن استخراج ما يقارب ١-٤ مليغرام من هذا المركب من كيلوغرام واحد من التوت.

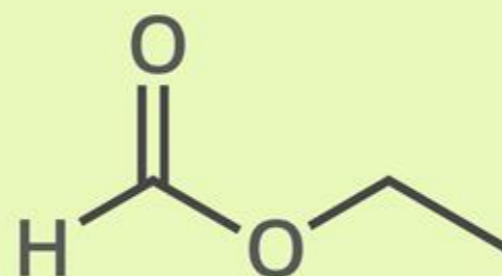
وجد هذا المركب أيضًا في كل من التوت البري وتوت العليق الأسود وهو شائع الاستخدام كمركب رائحة في العطور، ومستحضرات التجميل وبكميات صغيرة كمادة مضافة للغذاء، لأنه يتشكل بكميات منخفضة جدًا. ويعد كيتون التوت الطبيعي مادة مضافة باهظة الثمن، على الرغم من أن إصدارات المركب المصنعة أرخص.

اقترحت الدراسات التي أجريت على القوارض، إلى احتمالية وجود تأثير للمركب في مكافحة السمّة، ولكن لا يوجد إلى الآن أي دليل علمي موثوق به لهذا التأثير يلاحظ على البشر.



هل للمجرة طعم توت العليق؟

فورمات الإيثيل هي إحدى المواد الكيميائية التي تساهم في نكهة التوت. في عام ٢٠٠٩ اكتشف علماء الفلك جزيئات من فورمات الإيثيل في مركز مجرتنا، الأمر الذي أدى لموجة من المقالات الإخبارية تحت عناوين أن للمجرة طعم التوت. جزيئات بسيطة أخرى مثل الميثانول تم اكتشافها أيضًا، وعلى أية حال، فإن فكرة أن للمجرة طعم التوت فيه شيء من الرومانسية!



فورمات الإيثيل
نكهة التوت، رائحة مشروب الريم



© COMPOUND INTEREST 2014 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | Twitter: @compoundchem | Facebook: www.facebook.com/compoundchem
Photo: Public domain, Petr Kratochvil, publicdomainpictures.net



ترجمة الكيمياء العربي ٢٠١٩ - ترجمة: الحسن القرة | ترقيب لشوي: ماهر شعار | تعديل التصميم: هاني طحاوي

WWW.ARABIAN-CHEMISTRY.COM | INFO@ARABIAN-CHEMISTRY.COM

تمت الترجمة بعد موافقة COMPOUND INTEREST حقوق التصميم عائدة لـ COMPOUND INTEREST

TRANSLATION HAS BEEN DONE AFTER THE APPROVAL OF COMPOUND INTEREST .

CREDIT: COMPOUND INTEREST

الكيمياء العربي

ARABIAN CHEMISTRY

