

Chuyên đề Riêng về Sầu Riêng

Tác Giả: Hoa TÉ Do

Chúa Nhật, 21 Tháng 3 Năm 2010 12:18

Hội thảo sầu riêng hôm và i các bộ phận của dê nhät, bòu däc, bä phận sinh däc... đä ăn



Sầu riêng không chỉ là loại quả có nhiều chất béo mà còn là vật thuốc chữa ho và bệnh ngoài da hiệu quả.

Về giá trị dinh dưỡng, trong 100g cơm quả sầu riêng có 37,14% nước, 6,38% protein, 2,7% lipid, 16,2% glucit, nhiều loại chất khoáng và vitamin. Mùi đặc biệt của múi sầu riêng là do hàm lượng của các este và thioether tạo thành.

Cũng vì vậy, về mặt dinh dưỡng sầu riêng được các nhà nghiên cứu đánh giá cao, riêng chỉ có mùi quá mạnh của nó khiến người không quen khó chấp nhận.

Ăn sầu riêng ngon và béo, tuy nhiên ta không nên ăn quá nhiều (trên 150g cơm quả mỗi ngày) vì sẽ bị “nóng”, gây bất lợi trong người, dễ sinh mụn nhọt. Ngoài giá trị ăn uống, quả và nhiều bộ phận của cây sầu riêng còn được dùng làm thuốc.

- Theo kinh nghiệm dân gian, rễ và lá sầu riêng được dùng làm thuốc chữa sốt và viêm gan vàng da: Lấy rễ và lá sầu riêng 10-20g thái nhỏ, phơi khô, sắc với 200ml nước còn 50ml uống hàng ngày, dùng thêm kết hợp lấy lá tươi nấu nước tắm cho người bệnh vàng da do gan.

Chuyên Riêng về Sô u Riêng

Tác Giả: Hoa T&# Do

Chúa Nhật, 21 Tháng 3 Năm 2010 12:18

- Vỏ thân cây sô u riêng dùng nấu nước tắm chữa bệnh ngoài da và diệt chấy, rận, rệp...

- Hạt sô u riêng chứa 3,1% protit, 0,4% lipid, các chất P, Na, K, Ca, Mg, Fe, các vitamin B1, B2, C... do đó dùng để nấu làm thức ăn và thuốc bổ dưỡng cho người già, người lao động, người bệnh, ăn bù như hạt dẻ, hạt mít. Bột hạt sô u riêng cũng dùng làm chất phụ gia trong chế biến các loại kẹo, mứt.

- Vỏ quả sô u riêng cũng dùng làm thuốc chữa bệnh. Sau khi ăn người ta lấy vỏ rửa sạch, thái lát mỏng, phơi khô để dùng.

Theo Đông y vỏ quả sô u riêng có vị đắng, tính ấm, có tác dụng ích khí, tiêu thực, cầm máu hôi, làm ấm phổi để chữa ho, thũng sưng dùng làm thuốc bổ khí, chữa đờy bụng, khó tiêu, ho do hàn, cầm sốt. Ngày dùng 15 - 20g, thái nhỏ nấu nước uống.

Theo BS Kim Minh

Đàn Ông ơi, Hãy Ráng Ăn Sô u Riêng

Intro: Hạt dẻ là hạt mang công dụng bổ thận dưỡng. Nay đến sô u riêng cũng chứa nhiều chất dinh dưỡng sinh lý. Mời đọc...

Sô u riêng tốt cho sức khỏe nam giới...

Không chỉ ngon miệng, quả sô u riêng còn giúp cải thiện nam giới, trong đó có tác dụng bổ thận, tráng dương.

Sau đây là một số món ăn bài thuốc chế:

Chuyên Riêng về Sầu Riêng

Tác Giả: Hoa T&# Do

Chúa Nhật, 21 Tháng 3 Năm 2010 12:18

B&# th&# n tr&#ng d&# ng: B&# u d&# c l&# n m&# t b&# , s&# u ri&#ng (s&# p chín) 200 gr, gia v&# v&# a đ&# . B&# u d&# c thái nh&# p gia v&# . S&# u ri&#ng thái mi&# ng nh&# xào v&# i b&# u d&# c. Ăn nóng ngày m&# t l&# n. C&# n ăn 5 l&# n, dùng cho ng&# i b&# ch&# ng lãnh c&# m, suy y&# u tình d&# c. Không tin xin hãy th&# .

Các b&# n cũng có th&# l&# y h&# t s&# u ri&#ng h&# m v&# i các b&# ph&# n c&# a d&# nh&# th&# t, b&# u d&# c, b&# ph&# n sinh d&# c... đ&# ăn.

Ch&# a di tinh, li&# t d&# ng: S&# u ri&#ng 50 gr, đ&# ng 20 gr (ho&# c m&# t ong l&# ng thích h&# p) đánh nh&# nh&# kem, thêm kho&# ng 100 ml n&# c sôi đ&# ngu&# i hòa đ&# u đ&# u&# ng, ngày hai l&# n trong 10 ngày.

Thu&# c b&# th&# n, c&# ng gân c&# t, kích thích tiêu hóa: V&# qu&# s&# u ri&#ng 15 gr, đ&# u đen sao 10 gr, tang ký sinh 12 gr, hà th&# ô ch&# 15 gr, đ&# tr&# ng 15 gr, c&# t toái b&# 15 gr, v&# quýt 8 gr. S&# c u&# ng.

Đ&# s&# u ri&#ng có tính b&# d&# ng và ch&# a b&# nh, c&# n ch&# n nh&# ng qu&# v&# h&# i nâu vàng, đó là qu&# chín cây. Qu&# c&# n tròn đ&# u, cu&# ng t&# i nh&# , lõi gi&# a vàng, nh&# v&# y múi trong ru&# t s&# vàng ánh. Các gai ph&# i nh&# n, n&# h&# t, bóp nh&# th&# y hai gai giáp nhau là qu&# không s&# ng. Đ&# b&# o đ&# m h&# n n&# a, khi mua đ&# ngh&# ng&# i bán dùng dao tách múi cho xem, múi ph&# i vàng ho&# c h&# i &# ng vàng đ&# u cùng m&# t màu đ&# c, tránh ch&# đ&# c, ch&# trong.

Trái s&# u ri&#ng

Tên g&# i

Tên chi Durio (chi s&# u ri&#ng) có ngu&# n g&# c t&# ng&# h&# Nam Á: ngu&# i Vi&# t g&# i là s&# u ri&#ng, ngu&# i Khmer g&# i là turen và ngu&# i Mã Lai - Nam Đ&# ng g&# i là Djoerian (v&# sau vi&# t là Doerian). Ngày nay h&# u h&# t các qu&# c gia trên th&# gi&# i g&# i loài cây/trái này là Durian ho&# c có ký ng&# khác nh&# ng phát âm t&# ng t&# nh&# ch&# Durian.

Tuy nhiên, trong chi Durio ch&# có m&# t loài là Durio zibethinus là ph&# bi&# n nh&# t. Trong th&# k&# 20 &# Vi&# t Nam đ&# c bi&# t t&# i 2 gi&# ng "s&# u ri&#ng m&#" có l&# p c&# m màu tr&# ng xám nh&# m&# và "s&# u

Chuyên Riêng và Sầu Riêng

Tác Giả: Hoa T&# Do

Chúa Nhật, 21 Tháng 3 Năm 2010 12:18

riêng đ&# ng" có l& p c& m màu vàng nh& đ&# ng mía. Theo th& i gian, ho& c nh& khám phá, ho& c nh& gây gi& ng, hi& n nay s& u riêng (Durio zibethinus) có đ& 70 gi& ng (cultivar), trong đó gi& ng "s& u riêng đ&# ng không h& t" có tri& n v& ng và đ&# c gi& i tiêu th& a chu& ng h& n h& t, phân loài này đ&# c gây gi& ng đ&# c bi& t ở Thái Lan và Vi&# t Nam: c& m (th& t) ng& t, không có h& t ho& c h& t b& mai m& t.

Nh& n đ& ng

Cây s& u riêng có th& cao t& i 40 mét. Lá luôn xanh, đ& i x& ng hình êlip đ& n hình thuôn dài t& 10-18 cm. Hoa n& t& ng chùm t& 3-30 trên cành l& n và thân, m& i hoa có đài hoa và 5 (ít khi 4 hay 6) cánh hoa.

Trái s& u riêng chín sau 3 tháng sau khi th& ph& n. Trái có th& dài t& i 40 cm và đ&# ng kính 30 cm, n& ng t& 1 đ& n 5 kg. Trái có th& m& c trên thân cây cành. S& u riêng có th& có trái sau khi tr& ng 4 t& i 5 năm. Màu c& a trái có th& t& xanh sang nâu, hình đ&# ng thuôn đ& n tròn. Bên ngoài có l& p v& c& ng bao v& i gai nh& n, và mùi n& ng đ&# c tr& ng t& a t& th& t bên trong. Nhi& u ng&# i xem đó là th& m, nh& ng có ng&# i cho đó là th& i. C& hai k& t qu& ph& m bình, tuy mâu thuẫn nh& ng đ& u có lý. Trong trái s& u riêng chín, theo các chuyên gia hóa h& c, có h& n 100 ch& t, trong đó có m& t s& thu& c ête (ether) th& m, và m& t s& ête th& i, có thành ph& n l& u hu& nh. Th& m hay th& i là k& t qu& c& a kh& u giác cá nhân: ti& p nh& n ête th& m tr&# c tiên, hay ti& p nh& n ête th& i tr&# c tiên mà thôi.

M& t đ&# c đ&# m n& a c& a trái s& u riêng là trái chín ch& r& i (r& ng) vào m& t th& i đ&# m nh& t đ&# nh trong ngày: trái r& i (r& ng) nhi& u nh& t vào lúc gi& a đêm (t& 0 t& i 1 gi&) và m& t s& ít vào gi& a tr& a (12 t& i 13 gi&), nh& ng gi& khác không có trái r& i (r& ng). Nh& đó con ng&# i tránh đ&# c tai n& n.

Trái s& u riêng có nhi& u "múi", m& i múi có 1 đ& n 3 h& t. Ph& n ăn đ&# c là ph& n th& t (c& m) bao quanh h& t c& ng. H& t có kích c& nh& h& t mít, có th& ăn đ&# c n& u đ&# c n&# ng, chiêm hay lu& c.

Phân bố

S& u riêng phân bố ch& y& u ở Indonesia (Nam Đ&# ng), Malaysia (Mã Lai) và Brunei, tuy nhiên có th& m& c ở m& i nơi có đ&# u ki& n khí h& u t& ng t& . Các vùng khác mà s& u riêng có th& m& c là

Chuyện Riêng và Sự Riêng

Tác Giả: Hoa T&# Do

Chúa Nhật, 21 Tháng 3 Năm 2010 12:18

Mindanao, Thái Lan, Philipin, Queensland & Úc, Campuchia, Việt Nam, Lào, & n Đ&, Sri Lanka và một phần của Hawaii.

Thái Lan là nơi có xu hướng cho sự riêng.

(Theo Wikipedia)

Sự tích sự riêng

Ngày xưa, vào hồi Tây Sơn khởi nghĩa, có một chàng trai người vùng Đông Nai, có tài cưỡi ngựa bắn cung, đã vùng lên làm nghĩa quân nổi dậy chống lại triều đình. Chàng từng cầm quân many lần đánh cho tan tác tay trò Nguyễn Ánh.

Nhà Tây Sơn mất, Gia Long vua thế lực trên đất nước Việt thì cũng bắt đầu giết hại những người từng theo nhà Tây Sơn.

Nhân dân trong xóm quý mến chàng, khuyên chàng trốn đi thật xa. Họ giúp trốn ghe và mời thóc gạo, trong đó có một chiếc thuyền nhỏ để trốn đi. Và chàng ra đi. Người cùng dòng sông Cửu Long, chàng trốn sâu vào nước Chân Lạp.

Một hôm, chàng đến thuyền, lên bờ để mua sắm thức ăn. Chàng bước vào một cái quán bên đường. Trong quán có một bà mẹ ngồi ở bàn bên cạnh một cô gái trẻ mê man bất tỉnh. Đó là hai con đi dâng hương trên núi Tà-lon, về đến đây thì người con bị ốm nặng. Vì có bệnh tật và nghề thu thuế, chàng đã cứu chữa cho cô gái khỏi bệnh. Sơn có thuyền, chàng chèo về nhà.

Cô gái đem lòng quý mến chàng. Sau một tuần chạy trốn ở Trại, Phết, mẹ nàng cho biết là Phết đã báo thù cho hai người họ. Chàng vui mừng nhận lời và cưới đó hai vợ chồng làm ruộng, nuôi tằm, xây dựng gia đình đầm ấm.

Một năm trôi qua như một giấc mơ. Hai vợ chồng quí nhau như đôi chim câu. Trong vườn nhà có một cây ăn quả gọi là cây "tu-rên" mà trước chàng không có. Mùa trái chín đến, vợ bắt trái đưa cho chồng ăn. Trái "tu-rên" vốn có một mùi khó chịu. Thấy chồng nhăn mặt, vợ bảo:

Chuyện Riêng và Sự Riêng

Tác Giả: Hoa Tä Do

Chúa Nhật, 21 Tháng 3 Năm 2010 12:18

- Anh ăn sä biät nó đäm đäa nhä lòng em đây.

Không ngờ một ngày kia, vợ đi däng häng Đä Thiên, Đä Thích vợ thì ngờ chồng. Chäng chồng công chuyện chồng nhà không sao chồng uä käp. Cái chuyện chia rẽ chồng vợ chồng ngät cách đät ngät. Không thể nói hết chuyện tình đau khổ chồng và vợ. Tuy cách trở âm thầm, nhưng hai người vẫn gặp nhau trong mộng. Chäng häa trän đäi sä không lấy một ai nữa. Còn hän vợ thì häa không lúc nào xa chồng.

Nghe tin Gia Long đã thôi truy nã nhưng người thù cũ, bà con quê nhà vẫn tin lên báo chàng vợ. Nhưng người trong xóm cũng khuyên chàng đừng đi đâu cho khuây khäa. Chàng đành tìm gia quê hàng xóm hai nhà mình. Träc ngày lên đäng, vợ báo mộng cho chồng biết sẽ đi theo cho đến sông cùng thủy tiên. Năm ấy, cây "tu-rên" tự nhiên chä ra một trái. Trái "tu-rên" tự nhiên rơi vào vät áo chàng giữa lúc chàng ra thăm cây käniäm nhà vợ. Chàng mừng rỡ, quý trọng đưa nó cùng vợ xem. Chàng lấy trái vợ nghe thấy hương, nhưng ngại riêng canh cánh không bao giờ ngửi. Chàng đã trồng cây "tu-rên" thành cây, đem trồng trong vườn, ngoài ngõ. Tự däy ngoài công việc vợ chồng, chàng còn có việc chăm nom cây quý.

Nhưng cây "tu-rên" nhà chàng ngày một lớn khỏe. Läi một năm nữa sắp trôi qua. Chàng trai ngày xưa bây giờ tóc đã läm đäm bạc. Nhưng ông thấy lòng mình trẻ lại khi nhìn cây mà ông bày lâu chăm chút nay bắt đầu khai hoa kết quả. Ông sung sướng hàng, làng xóm tới nhà nhân ngày giä và nhân thọ thọ mừng thọ một trái lớn chäa hä có ở trong vùng.

Khi nhìn trái "tu-rên" được bäng ra đặt trên bàn, một người thoáng nghĩ thấy một mùi khó chịu. Chä nhân biết ý, đã nói đän: "... Nó xäu xí, có mùi khó chịu, nhưng chính nhưng mùi của nó ở trong lòng lại đẹp đä, thäm thoänh một tình đäm đäa chồng đôi vợ chồng son trẻ...". Ông ta vợ nói vợ nhà nhưng trái "tu-rên" chia sẻ hương mùi cho một người cùng xóm. Đoän, ông ta kể hết câu chuyện tình duyên xưa mà tự khi vợ đến nay ông đã có ý giấu kín trong lòng. Ông kể mãi, kể mãi. Khi kể xong, một khäe một con người chung tình ấy, hai người long lanh tự nhiên nhìn vào mùi "tu-rên" đang thơm tay. Hai người nhäc một yä sôi lên trên mùi "tu-rên" như väi gặp nhau và cười cùng thäm vào mùi như người nhäc thäm vào lòng người.

Sau đám giä ba ngày, người đàn ông tự bäng không buồn mà chết. Tự däy, dân làng một lần ăn trái đó như đến người gây giäng, như đến chuyện người đàn ông chung tình. Họ gọi "tu-rên" bằng hai tiếng "säu riêng" để nhớ một tình chung thủy của chàng và nàng. Người ta còn nói nhưng cây säu riêng nào thuäc dòng loài mà có hai người nhäc một nhà chàng một là thä säu riêng có trái ngon và thäm hơn các thä khác.

Sự riêng thú

Sự riêng ai khéo đặt tên
Ai sự u không biết, riêng em không sự u.
(Ca dao)

Tôi c truy n ngày xa a mi n Đ ng Nai, B n Nghé có m t chàng trai b x ra đi ki m cách sinh s ng n i xa ch n l . L n l a qua đ n vùng Chùa Tháp, Cao Mên, tình c chàng g p m t cô gái đang lên c n s t. Nh bi t vài ba lá thu c, chàng ch a cô nàng lành b nh. N n ná lâu ngày qê ng i đ p, chàng cùng nàng thành v nên ch ng. Nh ng r i ro cho c p uyên ng, không h ng h nh phúc đ c bao lâu thì nàng l i m c b nh, l n n y cây lá chàng bi t ch ng còn công hi u, nàng t b c i tr n. N ng trong tim m t m i tình tuy t v ng, chàng tr v làng cũ, đem theo h t “tu ren” c a quê nàng, tr ng lên thành cây đ t ng nh ng i yêu. Đ n mùa trái chín, ăn th y ngon ng t, chàng m i láng gi ng th ng th c. Ngào ng t h ng th m, l i thêm mùi v đ c đáo, ai n y đ u a thích. Tuy v y n i đau bu n c a chàng v n không nguôi ngoai và h t mùa trái chín thì chàng cũng lìa tr n theo đ u v hi n. Dân làng c m kích cu c tình duyên sâu đ m, l i th ng m n chàng trai chung th y nên đ t tên “sự u riêng” cho trái cây n y. Trong Nam có câu hát ch c gh o anh h c trò đi qua Lái Thiêu

Ghe anh nh mũi trắng l n
 trên Gia đ nh xu ng v n thăm em.
Cùng em ăn trái sự u riêng
Ăn r i c m th y m t n m vui chung.

Ngày nay trái sự u riêng r t đ c c a chu ng mi n Nam n c ta. Trái cây béo b , nghe nói ng i ham mê thì nh nghi n ng p, m t bao nhiêu ti n cũng mua cho đ c. Th t ra sự u riêng không ch có n c ta. Đ c qu c t g i durian, t danh t djoerian bên qu n đ o Indonesia, v i tên khoa h c Durio zibethinus Murr., thu c h G o Bombacaceae, nó m c kh p vùng Đông Nam Á và đ c tr ng t Thái Lan qua Mã Lai, t Vi t Nam xu ng qu n đ o Nam Đ ng. Ngoài v ng t bụi, đ c di m c a sự u riêng là mùi h ng c a nó : ng i thích b o th m, k không quen thì cho thú. Tr c m t chuy n bay c t cánh t Tân S n Nh t cách đây m y năm, m t hành khách ng i Vi t có mang theo m t, hai trái, gói ghém c n th n, bao b c k l ng, v y mà h ng bay n ng n c, ng i ngo i qu c b t m i phàn nàn và rút cu c gói sự u riêng ph i đ a xu ng g m máy bay. G n đây h n, trong b u không khí chi n tranh sinh v t h c, chuy n bay Brisbane-Adelaide bên Úc tr m t 4 ti ng đ ng h vì c nh sát m t công tìm ki m ngu n g c m t mùi hôi và tìm hi u ch t thu c tr ng r i trên gh , th t ra ch là b t h ng đ át mùi sự u riêng. Hôm ghé qua Jakarta , v ch ng chúng tôi tr m ngâm tr c b n căn đ n khách hàng khách s n ch đem sự u riêng vào phòng ! M t anh b n Pháp đã t ng s ng Sàì Gòn b o mùi

Chuyên đề Riêng về Sản phẩm Riêng

Tác Giả: Hoa Tá Do

Chúa Nhật, 21 Tháng 3 Năm 2010 12:18

Sản phẩm riêng như các anh như tôi mùi phở mát Camembert đã chßy lâu ngày, vßn vßng đôi chút các mùi hành, tỏi,...

Là một sản phẩm tự nhiên, nguồn gốc ở châu Á, được biết đến ở Đông Nam Á, công nhận thì hiện nay là sản phẩm phòng thí nghiệm ở Âu Á, không thể thiếu trong sản phẩm trái cây được trồng ở đây. Công trình khảo cứu nghiêm túc về sản phẩm này được thực hiện bởi Viện Nghiên cứu Sains Malaysia tại Minden, Penang bên Mã Lai. Dùng dichloromethane chiết xuất sản phẩm thành phần được báo cáo là (66-69mg/kg) tại thị trấn ba miền của mô hình ở Penang rồi đem phân tích qua phép sắc ký khí kết hợp với máy phân tích khối lượng GC-MS, hai nhà khảo cứu K.C. Wong và D.Y. Tie xác định được 63 sản phẩm có trong sản phẩm này không có lưu huỳnh (ester, alcohol, ceton, aldehyd, hydrocarbon) và sản phẩm hoá chất có lưu huỳnh (ester, thioalcohol, hydrocarbon và được biết đến là hydrosulfid) (16). Ở Trung tâm Sinh học Công nghệ Thực phẩm Singapore, các hóa sĩ xác định được 108 sản phẩm (19). Các ester chiếm thành phần lớn nhất (49,23-57,88%) trong sản phẩm này là ethylpropanoat và ethylbutanoat (16) được xem là hóa chất tạo nên mùi thơm trong sản phẩm này không chứa lưu huỳnh (18). Có 7 ester không bão hòa là ethyl (E)-but-2-enoat, ethyl (E)-2-methylbut-2-enoat (16) và sản phẩm chßt hißm thßy : ethyl (Z,Z)-, (E,Z)-, (E,E)- deca-2,4 dienoat, ethyl (3Z,6Z)-decadienoat và ethyl (E,E,Z)-decatrionat (17). Mùi thơm đặc trưng của sản phẩm này phát xuất từ các ester này. Các chất sulfur cũng được nghiên cứu như thiobutan-2-on (20). Còn có 2 chất sulfur ít hơn là 2-hydroxy pentan-3-on và 2-hydroxy pentan-2-on (16), là sản phẩm của quá trình phân hủy cà phê, da ua, phở mát Gruyère và gan heo của chúng.

Nguyên do mùi thơm của sản phẩm này là sản phẩm chßt có lưu huỳnh, 4 ester : S-ethyl thioacetat, S-propyl thioacetat, S-propyl thiopropionat và ethyl (methylthio) acetat ; 4 thioalcohol : methan thiol, ethan thiol, propan thiol và 1-(ethylthio) ethan thiol ; 3 hydrocarbon : cis và trans-3,5-dimethyl-1,2,4-trithiolan và 2,4,6-trimethyl-1,3,5-trithian ; 10 sulfid : dimethyl, diethyl, ethylpropyl sulfid, methylethyl, methylpropyl, ethylhydro disulfid, diethyl, methylethyl, ethylpropyl trisulfid và diethyltetrasulfid (8,16). Hai tác giả Wong và Tie báo không xác định được sản phẩm chßt methan thiol, diethyl và dimethyl disulfid, triethyltrisulfid đã được J. Baldry, J. Dougan, G.E. Howard ở Viện Nghiên cứu tại London bên Anh (3) tìm ra trong sản phẩm riêng Singapore và Kuala Lumpur, cũng như ethyl methyl disulfid, diethyl tetrasulfid và ethyl hydrodisulfid mà R. Moser, D. Düvel, R. Greve ở các Viện Khoa học, Kỹ thuật và Thực phẩm ở Hamburg bên Đức (8) đã phát hiện trong sản phẩm hái ở Chandburi (vào mùa xuân) và Prajeen Rayong (vào mùa hè) bên Thái Lan. Cũng theo Wong và Tie (16), các mùi hành, tỏi, tây trong sản phẩm này phát xuất từ các chất có lưu huỳnh này vì chúng cũng được tìm ra trong tỏi, hành, tỏi tây. Được biết thì tỏi là do các thioglycosid phân tán (1). Ngoài ra còn có ethyl hydro disulfid, các chất hydro sulfid và thiol không có hay có ít trong trái còn xanh, tăng giá trị dinh dưỡng của trái và không có chút nào trong hạt và vỏ trái cây (8).

Ngoài các chất được báo cáo, một số các acid béo có vòng cyclopropan trong hạt được khảo sát vì

d u chiết xuất ra (65,4%) c  kh  n ng ng n g y v  sinh (1) hay h n loạn sinh lý   th  v t (1,7), b t nguồn t  s  chuy n h a các acid m , nh  t ng l n gan, ph ng b ng đ i. Gi  thuyết đ c đưa ra l  t nh đ c do v ng cyclopropen li n k t với sulfydryl của protein t o n n (1). V  m t amin acid, d u s u riêng ch a nhiều nhất (%) steraric (45,84), sau đ o nh ng l  palmitic (26,75) v   t h n l  nh ng oleic (14,95) v  linolenic (12,46) acid (21). Đ c biệt arachidic acid c  nhi u trong v  tr i h i m a h  (8). Trong t y v  h t tr i th  (%) sterculic acid (38,53) c  nhi u nhất, nhi u h n malvalic acid (15,72), c n dihydro sterculic acid (2,52) th  ch  c  ch t  t. S  l ng các acid n y gi m s t khi đ m n u h t (6). Trong m t c ng trình khảo c u trên 4 m u c y m , S.K. Berry nh n th y h  t  l  lipid c ng l n so với acid m  không b o h a th  s  đ i m  g y c m giác c ng l n, c ng nh  khi t  l  palmitic acid so với palmitoleic acid c ng nh  (9). N n bi t th m l  trong tr i s u riêng c n c  vitamin (8), flavanol, caffeic acid (1) đ ng th i nh ng nh n t  antihistamin b n nhiệt c ng đ  c c t m ra (5).

M t v i c ng t c nh m t m quan h  giữa t nh đ c gi  đ nh c a s u riêng v  rượu. Trong m t c  th  chu t đ  t m ethanol, s u riêng c  kh  n ng th c t nh con th , r t ng n thời gian ng  (12), đ ng th i gi m h  s c g y ch t của rượu (4). S  đ i v n s u riêng với rượu c  th  l  do c  hiện t ng giao thoa v i s  h p thu rượu vào ruột hay v i s  x m nh p rượu vào c c t  b o m c ti u (4). C  nhi u t c gi  không tin rượu tr  n n đ c khi c ng d ng v i s u riêng (2). Kh o sát nhi u t  ch c s u riêng, t  l  c y qua v  tr i, t  t y qua l  m m, người ta đ  d ng hiện t ng đ n chuy n đ  x c định c u t o các amin acid. M t ph n  ng giao ph i với không huyết thanh d y l n ch ng nhi u lo i h t đ  bi t đ m l i m t s  t ch l y dinh d ng protein, t  đ y c  th  l p thành ph ng ph p b o tr  h t (13). Tr i s u riêng c ng đ  c c xem xét v  m t ch n m . Đ   m t ng đ i nh  v  ethylen t ng gia đ  m . Cho r i 100ppm gibberellic acid l n tr i th  đ  m  b  h m l i nh ng qu  tr i ch n v n tiếp t c. M t acid m  li n k t với sucrose bao ph  tr i k m h m c  đ  m  l n tr i ch n. T c đ ng c a ethylen l n đ  m  lu n quang tr ng h n s  hao h t tr ng l ng (14). V  m t t nh ch t sinh vật học, đ  đ c ph t gi c nh ng polysaccharide (23,24) chiết xuất t  v  tr i c  kh  năng  c chế hoạt động của hai ch ng vi khuẩn *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* v  hai ch ng n m *Candida albicans*, *Saccharomyces cerevisiae* (22).

Người ta c ng c  theo đ i qu  tr nh ph t tri n của cây s u riêng   Serdang b n M  Lai. C y l n l n r t mau đ n n m th  b y, khi s n xuất chất kh  đ t đ n m c t i cao. Vào l c ấy, r  c y chi m 30% v  c y 70%. C c kho ng ch t N, P, K, Ca v  Mg trong c y t ng c ng song song với ch t kh nh c  r t  t trong tr i nh ng n m đ u. Đ  th c đ y ph t tri n cây v  s m s n xuất tr i, m t lo i thu c Oxisol đ  đ c d ng v  k t quả r t kh  quan (10). Đ  b o v  c y v  r  ch ng tr ng *Phytophthora palmivora* c  th  d ng thu c metalaxyl hay g c c y c  s c ch u đ ng (11). Sau c ng, nhi u m u s u riêng, m ng c t, l  t u cho t c đ ng trong m t cuộc nhi m tr ng giao ph i với nhóm di truy n *Colletotrichum gloeosporioides*, ph t hiện ch ng đ u c  rDNA giống nhau v  c c liên kết trong mtDNA c ng r t t ng t , chứng minh ch ng ph t xuất t  m t g c chung nh ng khác nhau   ch  ph i thích nghi vào m i tr ng m i n i (15).

Chuyên đề Riêng về Số u Riêng

Tên: Giỏi;: Hoa T Do

Chức: Nh; 7853;t, 21 Tháng;ng 3 Năm; 2010 12:18

Đến nay, so với các cây qu khác, th y nh các tính ch t d c h c c a s u riêng ch a đ c t n d ng hoàn toàn. Ngoài h ng v đ c bi t đ a s u riêng lên thành m t món ăn đ t ti n, bên c nh kh năng đã th y gi m h s c gây ch t c a r u, th c t nh khi b r u làm cho bu n ng (4,12), còn có nh ng tính ch t khác ch a đ c kh o c u c n k nh ng c n sinh đ (7), đ c tính kích d c (8),...Số u riêng có th tr thành m t lo i trái còn quý báu h n.