



شناسایی مواد تشکیل دهنده و بررسی اثرات آنتی اکسیدانی اسانس و عصاره متانولی گیاه افتیمون (Cuscuta)

اشرف حاج حسینی بابائی^۱، مهدی بختیاری^۲، محمد پرویز^۳

۱- پژوهشگر و عضو شورای عالی مرکز رشد زیست فناوری دانشگاه علوم پزشکی قزوین، Email: payeshmarja@yahoo.com

۲- مدیر عامل شرکت شهید آرا کاسپین، قزوین، Email: info@telesmco.com

۳- مدیر عامل آزمایشگاه نمونه آزمای پاسارگاد، تهران، Email: info@na-pasargad.com

چکیده

مقدمه: گیاه افتیمون از نظر طبیعت نسبتاً گرم و خشک است. و از نظر دارویی برای بیماریهای عصبی، جنون، مالیخولیا، سردرد، کابوس، لقوه، دردهای مفاصل و سرطان نتایج خوبی داده است.

هدف: شناسایی مواد تشکیل دهنده اسانس و بررسی اثرات آنتی اکسیدانی گیاه افتیمون رشد یافته در استان قزوین و مقایسه آن با نتایج بدست آمده از مناطق دیگر.

روش و بررسی: بخش های هوایی این گیاه در مرحله گلدهی از ارتفاعات شمال شهرستات آبیگ واقع در استان قزوین جمع آوری شد و پس از خشک شدن در سایه با روش تقطیر با آب مورد اسانس گیری قرار گرفت (بازده اسانس ۰/۳ درصد بود). اسانس به دست آمده بوسیله دستگاه کروماتوگرافی گازی GC/MS آنالیز شد. نمونه های اسانس و عصاره متانولی جهت بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی احتمالی با روشهای DPPH و بتا کاروتن - لینولئیک اسید مورد ارزیابی قرار گرفتند.

نتایج: نتایج این تحقیق منجر به شناسایی ۴۲ ترکیب در روغن اسانسی این گیاه شد که ۹۰/۹۶ درصد از کل اسانس را شامل می شود. دی-مانیتول (۱۷/۱۶ درصد)، بورنیل استات (۱۸/۵۸ درصد)، دولسیتول (۱۳/۷۵ درصد)، بتا - کاربوفیلن (۵/۸۷) و کامفن (۵/۶۲) درصد ترکیب اصلی روغن اسانسی این گونه را تشکیل می دهند. بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی گیاه نیز نشان داد که اسانس و عصاره متانولی آن دارای فعالیت آنتی اکسیدانی بوده اما اثر عصاره متانولی گیاه در حذف رادیکالهای آزاد از اسانس بیشتر است.

نتیجه گیری: آنتی اکسیدانها به عنوان جمع آوری کننده رادیکالهای آزاد عمل نموده و از پراکسیداسیون لیپیدها و فرایندهای دیگری که به وسیله رادیکالهای آزاد صورت می گیرد، ممانعت به عمل می آورند. آنتی اکسیدانها قادر هستند تا بدن انسان و غذاهای فرآوری شده را از آسیب های اکسیداتیوی که به رادیکالهای آزاد نسبت داده می شوند، محافظت نمایند.

کلمات کلیدی: اسانس، افتیمون، دی-مانیتول، فعالیت آنتی اکسیدانی

منابع

[1]. Kelen M, Tepe B. Chemical composition, antioxidant and antimicrobial properties the essential oils of three Salvia species from Turkish flora. Biores. Technol. 2008; 99: 4096 – 104.

[2]. Tepe B, Sokmen M, Akpulat HA, Sokmen A. Screening of the antioxidant potentials of six Salvia species from Turkey. Food Chem. 2006; 95:4-200