

## مقاله پژوهشی

مجله دانشگاه علوم پزشکی رفسنجان

دوره هشتم، شماره دوم، تابستان ۱۳۸۸، ۱۴۸-۱۳۷

## بررسی اثر آنتی اکسیدانی چهارگونه گیاهی زولنگ، چوچاخ، تلکا و خرمندی در مدل برون تن

سیدمحمد نبوی<sup>۱</sup>، سیدفاضل نبوی<sup>۱</sup>، محمدعلی ابراهیمزاده<sup>۲</sup>، بهمن اسلامی<sup>۳</sup>

دریافت مقاله: ۸۷/۸/۱۲ ارسال مقاله به نویسنده جهت اصلاح: ۸۷/۱۱/۶ دریافت اصلاحیه از نویسنده: ۸۸/۳/۴ پذیرش مقاله: ۸۸/۳/۱۸

## چکیده

زمینه و هدف: تلکا، خرمندی، چوچاخ و زولنگ از جمله گیاهان بومی ناحیه شمال ایران می باشند که جایگاه ویژه‌ای در سبد غذایی مردم منطقه دارند. میوه خرمندی و تلکا مصرف خوراکی دارد و برگ چوچاخ و زولنگ نیز به عنوان سبزی در تهیه غذاهای محلی به کار می‌رود. هدف این مطالعه سنجش اثر آنتی اکسیدانی عصاره متانولی با بهره‌گیری از شش روش متفاوت برون تنی بوده است.

مواد و روش‌ها: در این مطالعه تجربی اثر آنتی اکسیدانی با بهره‌گیری از روش‌های به دام اندازی رادیکال آزاد دی فنیل پیکریل هیدرازیل، نیتریک اکساید، هیدروژن پراکسید، لینولئیک اسید، قدرت احیاءکنندگی و شلاته‌کنندگی یون آهن مورد مطالعه قرار گرفت. محتوای فنلی و فلاونوئیدی با بهره‌گیری از روش رنگ‌سنجی فولین سیوکالتیو و روش آلومینیوم کلراید سنجیده شد.

یافته‌ها: غلظت مهار ۵۰٪ در روش به دام‌اندازی رادیکال دی فنیل پیکریل هیدرازیل بدین ترتیب بود: عصاره چوچاخ < عصاره زولنگ < عصاره خرمندی < عصاره تلکا. عصاره‌های چوچاخ و زولنگ فعالیت بهتری را در مدل به دام‌اندازی نیتریک اکساید و هم‌چنین در مدل احیا آهن از خود نشان دادند که قابل مقایسه با ویتامین ث بود ( $p < 0.05$ ). نتیجه‌گیری: عصاره‌های متانولی گیاه زولنگ و برگ چوچاخ فعالیت بهتری را نسبت به سایر نمونه‌های مورد مطالعه نشان دادند که احتمالاً ناشی از محتوای بالای فنل و فلاونوئید موجود در آن‌ها بوده است.

واژه‌های کلیدی: آنتی اکسیدان، چوچاخ، زولنگ، تلکا، خرمندی

۱- محقق، مرکز تحقیقات علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی مازندران

۲- نویسنده مسؤل (دانشیار گروه آموزشی شیمی دارویی، مرکز تحقیقات علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی مازندران

تلفن: ۰۱۵۱-۳۵۴۳۰۸۱، دورنگار: ۰۱۵۱-۳۵۴۳۰۸۴، پست الکترونیکی: [zedeh20@yahoo.com](mailto:zedeh20@yahoo.com)

۳- استادیار گروه آموزشی سیستماتیک گیاهی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائم‌شهر

## مقدمه

نزدیک به ۹ گونه در سرتاسر ایران دارد [۸]. اعضا این جنس دارای محتوای بالایی از استیلین، فلاونوئیدها، کومارین‌ها و تریترین ساپونین‌ها هستند [۹]. در طب سنتی گونه‌های متفاوت از این جنس برای درمان دردهای مزمن، ادم، التهاب مجاری تنفسی، عفونت‌های ادراری، مار گزیدگی و التیام زخم‌ها استفاده می‌شوند [۱۰]. چوچاخ (*Eryngium caucasicum*) یکی از مهم‌ترین گونه‌های جنس بوقناق در شمال ایران است که از آن به عنوان سبزی صحرایی استفاده می‌شود [۱۱]. جنس زولنگ عضوی از خانواده چتریان است و در ایران گونه‌ای چند ساله به نام *Froriepia subpinnata* دارد که در مناطق شمالی ایران می‌روید. در اوایل بهار مردم منطقه از برگ آن که اغلب گسترده روی زمین است به عنوان سبزی صحرایی استفاده می‌کنند [۱۲]. جنس گلابی عضوی از تیره گل سرخ است که ۱۱ گونه درختی و درختچه‌ای خودرو در ایران دارد. تلکا *Pyrus boissieriana* به طور گسترده‌ای در جنگل‌های شمال کشور می‌روید و میوه آن مصرف خوراکی دارد [۸]. جنس خرمنندی عضوی از خانواده *Ebenaceae* است که یک گونه خودرو جنگلی به نام *Diospyros lotus* دارد که به فراوانی در جنگل‌های شمال می‌روید و میوه‌اش مصرف خوراکی دارد [۸]. با توجه به فراوانی بسیار زیاد و کاربرد این گیاهان در غذاهای بومی و سنتی، این مطالعه با هدف بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره متانولی گیاهان مذکور با بهره‌گیری از شش روش متفاوت صورت گرفت.

## مواد و روش‌ها

**مواد شیمیایی:** فروزین، دی‌فنیل‌پیکریل‌هیدرازیل، تری‌کلرو استیک اسید، لینولئیک اسید، پتاسیم فری سیانید از شرکت سیگما و بوتیل هیدروکسی آنیسول،

مصرف آنتی‌اکسیدانت‌های طبیعی هم‌چون میوه‌ها و سبزی‌های موجود در رژیم غذایی، نقش مثبتی را در حفظ وضعیت سلامت بدن انسان ایفا می‌کند [۱]. تولید منظم و کنترل شده اکسیژن فعال موجب پایداری هموستازی اکسایش- کاهش می‌گردد که این امری ضروری برای حفظ سلامت فیزیولوژیکی ارگانسیم‌های زنده است [۲]. استرس اکسیداتیو ناشی از عدم توازن میان تولید اکسیژن فعال و خنثی شدن آن توسط سازوکارهای آنتی‌اکسیدانی، عامل ایجاد بسیاری از بیماری‌ها نظیر پیری، انواع سرطان و بی‌نظمی‌های نورو دژنراتیو هم‌چون آلزایمر، پارکینسون و هانتینگتون می‌باشد [۳]. بنابراین استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی برای جلوگیری از فرآیندهای آسیب‌زا ناشی از تولید بیش از حد اکسیژن فعال و پیشگیری از ابتلا به بیماری‌های فوق، مهم و حیاتی است [۴]. ظرفیت آنتی‌اکسیدانی به عنوان پارامتری برای سنجش ارزش مواد غذایی مختلف، گیاهان و ترکیبات آن‌ها به طور گسترده‌ای مورد استفاده قرار می‌گیرد. به تازگی و پس از اثبات سرطان‌زا بودن آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی [۵]، جستجو برای یافتن آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی اهمیت بسیار زیادی یافته است. بخش فنلی و فلاونوئیدی گیاهان، آنتی‌اکسیدان‌های قوی در محیط برون تن هستند [۶]. فلاونوئیدها هر چند که ترکیباتی مغذی نیستند ولی تأثیر مثبتی بر حفظ سلامتی بدن دارند. پژوهش‌های بسیار زیادی درباره فعالیت آنتی‌اکسیدانی، به دام‌اندازی رادیکال آزاد، فعالیت ضد سرطانی و ضد جهشی این ترکیبات صورت گرفته است. مهم‌ترین خصلت فلاونوئیدها نقش آن‌ها در پیشگیری از بیماری‌های قلبی عروقی است [۷]. جنس بوقناق عضوی از خانواده چتریان است که

گردید. برای سنجش میزان فلاونوئید، از معرف آلومینیم کلرید استفاده شد. به ۰/۵ میلی لیتر از هر عصاره (۱۰ میلی گرم بر میلی لیتر)، ۱/۵ میلی لیتر متانول، ۰/۱ میلی لیتر از محلول آلومینیوم کلراید ۱۰٪ در اتانول، ۰/۱ میلی لیتر استات پتاسیم یک مولار و ۲/۸ میلی لیتر آب مقطر اضافه شد. جذب مخلوط نیم ساعت بعد در طول موج ۴۲۰ نانومتر در مقابل بلانک قرائت شد. کوئرتستین به عنوان استاندارد برای رسم منحنی کالیبراسیون استفاده شد. میزان فلاونوئید بر اساس میزان معادل «میلی گرم کوئرتستین در گرم عصاره» گزارش گردید [۱۳]. آزمایشات ۳ بار تکرار و میانگین آن‌ها گزارش شد.

**فعالیت به دام اندازی رادیکال آزاد:** رادیکال پایدار دی فنیل پیکریل هیدرازیل برای تعیین فعالیت به دام اندازی رادیکال آزاد به کار رفت [۱۴]. غلظت‌های مختلف از هر عصاره با هم حجم خود از محلول متانولی دی فنیل پیکریل هیدرازیل (۱۰۰ میکرو مولار) مخلوط شده و پس از هم زدن، به مدت ۱۵ دقیقه در تاریکی انکوبه شد. جذب مخلوط در طول موج ۵۱۷ نانومتر در مقابل بلانک قرائت شد. آزمایشات ۳ بار تکرار شد و میانگین آن‌ها گزارش گردید. بر اساس اطلاعات حاصل، غلظت مهار عصاره از منحنی درصد مهار در مقابل غلظت عصاره به دست آمد. ویتامین ث، کوئرتستین و بوتیل هیدروکسی آنیسول به عنوان شاهد مثبت برای مقایسه به کار گرفته شد.

**بررسی قدرت احیاء کنندگی:** احیاء آهن (III) اغلب به عنوان معیاری برای قابلیت الکترون دهی به کار می‌رود. این مساله سازوکار مهمی را در فرآیند اکسیداسیون ترکیبات فنلی تشکیل می‌دهد [۱۵]. اندازه‌گیری قدرت احیاء کنندگی عصاره‌ها با روش Chen و Yen انجام شد

ویتامین ث، سولفانیل آمید، نفتیل اتیلن دی آمین دی هیدروکلراید، اتیلن دی آمین تترا استیک اسید، هیدروژن پراکساید و کلرید آهن (III) از شرکت مرک تهیه شد. سایر ترکیبات و حلال‌ها نیز با خلوص آزمایشگاهی خریداری شدند.

**جمع‌آوری گیاه و عصاره‌گیری:** مطالعه حاضر به شکل تجربی انجام شد. بدین منظور اندام هوایی گیاه زولنگ و برگ گیاه چوچاخ قبل از مرحله گل‌دهی در فروردین ۸۶ و میوه تلکا و خرمندی در اواخر پاییز ۱۳۸۶ از منطقه خزرآباد ساری (روستای پنبه چوله) با تأیید دکتر بهمن اسلامی تهیه و جمع‌آوری شد. بخش‌های گیاهان در سایه در مجاورت هوا خشک و سپس پودر شدند. به منظور عصاره‌گیری از متانول استفاده شد. ۲۰۰ گرم از پودر خشک شده هر گیاه با ۲ لیتر متانول مخلوط شده و پس از ۲۴ ساعت صاف گردید. عمل استخراج در هر مورد ۳ بار تکرار شد. حلال‌ها در خلاء تبخیر شدند.

**اندازه‌گیری محتوای تام فنلی و فلاونوئیدهای عصاره‌ها:** محتوای تام فنلی با استفاده از واکنشگر فولین-سیوکالتیو اندازه‌گیری شد. ۰/۵ میلی لیتر از هر عصاره (۱۰ میلی گرم بر میلی لیتر) با ۲/۵ میلی لیتر واکنش گر فولین-سیوکالتیو ۰/۲ نرمال مخلوط شده، پس از ۵ دقیقه، ۲ میلی لیتر از محلول ۷۵ گرم بر لیتر کربنات سدیم به آن اضافه شد. جذب مخلوط ۲ ساعت بعد در طول موج ۷۶۰ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفوتومتر (Double Beam, Perkin Elmer, USA) در مقابل بلانک قرائت شد. اسیدگالیک به عنوان استاندارد برای رسم منحنی کالیبراسیون به کار رفت. محتوای تام فنلی بر اساس میزان معادل «میلی گرم گالیک اسید در گرم عصاره» گزارش شد [۱۳]. آزمایشات ۳ بار تکرار شد و میانگین آن‌ها گزارش

[۱۶]. مقادیر مختلفی از هر عصاره (۸۰۰-۲۵ میکروگرم بر میلی‌لیتر) در آب با ۲/۵ میلی‌لیتر از بافر فسفات ۰/۲ مولار (pH = ۶/۶) و ۲/۵ میلی‌لیتر پتاسیم فری سیانید ۰/۱٪ مخلوط شد. مجموعه در دمای ۵۰ درجه برای ۲۰ دقیقه انکوبه شد. پس از افزودن ۲/۵ میلی‌لیتر محلول تری کلرواستیک اسید ۱۰٪ به عنوان متوقف‌کننده واکنش، مجموعه به مدت ۱۰ دقیقه با دور ۳۰۰۰ سانتریفیوژ شد. ۲/۵ میلی‌لیتر از محلول بالایی با ۲/۵ میلی‌لیتر آب مقطر و ۰/۵ میلی‌لیتر محلول کلرید آهن ۰/۱٪ مخلوط شده و آن‌گاه جذب مجموعه در طول موج ۷۰۰ نانومتر در مقابل بلانک قرائت شد. آزمایشات ۳ بار تکرار شده و میانگین آن‌ها گزارش گردید. افزایش جذب در مخلوط واکنش به مفهوم افزایش قدرت احیاء‌کنندگی (آنتی‌اکسیدانی) می‌باشد. ویتامین ث به عنوان شاهد مثبت برای مقایسه به کار گرفته شد.

#### فعالیت به دام‌اندازی رادیکال نیتریک اکساید:

نیتریک اکساید دارای کارکردهای سلولی فراوانی از جمله تنظیم رشد سلول و چرخه سلولی، تمایز، آپاپتوزیس و هم‌چنین نقش‌های فیزیولوژیکی بسیاری هم‌چون تنظیم فشار خون، لخته شدن خون، انعطاف سیناپسی می‌باشد. بسیاری از بیماری‌ها از جمله انواع سوختگی، عفونت‌ها و آسیب‌های کبدی منجر به تولید بیش از حد و غیرطبیعی نیتریک اکساید می‌گردند از این رو حذف نیتریک‌اکساید اضافه، اثرات سودمندی در حفظ سلامت بدن دارد [۱۷]. یکی از راه‌کارهای مهم برای کاستن از تولید بیش از حد نیتریک‌اکساید، بهره‌گیری از مهارکننده‌های نیتریک اکساید است. کوئرستین یک فلاونوئید طبیعی است که به منظور مهار نیتریک‌اکساید استفاده می‌گردد اما اثر سرطان‌زایی آن گزارش شده است [۱۸]. از این رو جستجو

برای یافتن منابع امن‌تر با منشأ خوراکی افزایش یافته است. این روش بر این مبنا استوار بوده که سدیم نیترو پروساید در محلول‌های آبی در pH فیزیولوژیک به آهستگی نیتریک‌اکساید تولید نموده که با اکسیژن محیط وارد واکنش شده و یون نیتريت تولید می‌نماید. یون نیتريت تولید شده در حضور واکنشگر گریس مورد سنجش قرار می‌گیرد. به دام‌اندازی نیتریک‌اکساید با رقابت نمودن با اکسیژن موجب کاهش تولید یون نیتريت خواهد شد. به این منظور سدیم نیترو پروساید (۱۰ میلی‌مولار) در بافر فسفات با غلظت‌های مختلفی از عصاره که جداگانه در آب حل شده بودند مخلوط گردید. مجموعه به مدت ۱۵۰ دقیقه در دمای اتاق انکوبه شد. همان مخلوط واکنش بدون عصاره گیاه (اما مقادیر هم حجم آب مقطر) به عنوان کنترل به کار گرفته شد. پس از سپری شدن زمان انکوباسیون، ۰/۵ میلی‌لیتر واکنشگر گریس (شامل: سولفانیل آمید ۱٪، نفتیل‌اتیلن دی‌آمین دی‌هیدروکلرید ۰/۱٪ در اسید فسفریک ۲٪) اضافه شد. جذب مخلوط در طول موج ۵۴۶ نانومتر در مقابل بلانک قرائت شد. آزمایشات ۳ بار تکرار شده و میانگین آن‌ها گزارش گردید. کوئرستین به عنوان شاهد مثبت برای مقایسه به کار گرفته شد [۱۴].

#### فعالیت شلاته‌کنندگی آهن (II): غذاها عموماً حاوی

فلزات واسطه می‌باشند و یا در حین فرآیند تولید به آن آلوده می‌شوند. عناصر واسطه دو ظرفیتی نقش مهمی را به عنوان کاتالیزور در فرآیندهای اکسیداتیو ایفا می‌کنند که منجر به تشکیل رادیکال‌های هیدروکسیل و واکنش‌های تخریبی هیدروپراکساید از طریق پدیده فنتون می‌شوند [۱۴]. این مراحل می‌تواند با شلاته شدن یون آهن به تأخیر افتاده یا غیرفعال گردد. اندازه‌گیری قدرت

۲۰ میلی گرم بر میلی لیتر) در ۴ میلی لیتر اتانول ۹۶ درجه، ۱/۴ میلی لیتر محلول اسید لینولئیک (۲/۵۱) حجمی/حجمی) در اتانول مطلق اضافه گردید. سپس ۸ میلی لیتر بافر فسفات ۰/۰۵ مولار (pH=۷) و ۳/۹ میلی لیتر آب مقطر به محلول اضافه شد. مجموعه در لوله درب دار قرار داده شد و در تاریکی در دمای ۴۰ درجه نگهداری گردید. به ۰/۱ میلی لیتر از این محلول ۹/۷ میلی لیتر اتانول ۷۵ درجه و ۰/۱ میلی لیتر محلول آمونیوم تیو سیانات ۳۰ درصد وزنی/حجمی، اضافه شد. ۳ دقیقه پس از افزودن ۰/۱ میلی لیتر محلول کلرید آهن (II) در اسید کلریدریک ۳/۵٪، جذب مجموعه در طول موج ۵۰۰ نانومتر در مقابل بلانک قرائت شده و بر این اساس فعالیت آنتی اکسیدانی (به شکل درصد مهار) بر مبنای فرمول زیر محاسبه شد.

$100 \times (\text{افزایش جذب کنترل} / \text{افزایش جذب نمونه}) - 100$

عمل سنجش هر ۲۴ ساعت، تا روزی که جذب کنترل به حداکثر مقدار خود برسد انجام پذیرفت. بر اساس اطلاعات به دست آمده، غلظت مهار ۵۰٪ عصاره‌ها محاسبه شد. ویتامین ث و بوتیل هیدروکسی آنیسول به عنوان شاهد مثبت برای مقایسه استفاده شدند.

**به دام اندازی رادیکال هیدروژن پراکسید:** توانایی عصاره‌ها در به دام اندازی رادیکال هیدروژن پراکسید بر طبق روش Ruch تعیین شد [۲۱]. محلول ۴۰ میلی مولار پراکسید هیدروژن در بافر فسفات (pH=۷/۴) تهیه گردید. غلظت هیدروژن پراکسید به وسیله سنجش میزان جذب در طول موج ۲۳۰ نانومتر اندازه گیری شد. عصاره‌ها (در غلظت ۱-۰/۱ میلی گرم بر میلی لیتر) در متانول به ۰/۶ میلی لیتر محلول ۴۰ میلی مولار هیدروژن پراکسید اضافه می‌شود. پس از ۱۰ دقیقه میزان جذب در طول موج ۲۳۰

شلاته‌کنندگی آهن با روش Diniz انجام شد [۱۹]. به ۵ میلی لیتر از هر عصاره (۳/۲-۰/۲ میلی گرم بر میلی لیتر)، ۰/۱ میلی لیتر محلول ۲ میلی مولار کلرید آهن (II) و ۱ میلی لیتر از محلول ۵ میلی مولار فروزین اضافه شده و پس از ۱۰ دقیقه انکوبه شدن در دمای محیط، جذب مخلوط در طول موج ۵۶۲ نانومتر اندازه گیری شد. درصد مهار تشکیل کمپلکس آهن - فروزین، با کمک فرمول:

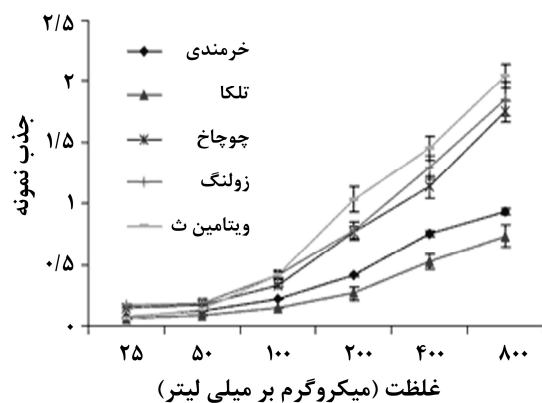
$$100 \times \frac{\text{جذب عصاره} - \text{جذب کنترل}}{\text{جذب عصاره}}$$

محاسبه گردید. EDTA (Ethylene Diamine Tetraacetic Acid) به عنوان کنترل به کار رفت و فعالیت شلاته‌کنندگی آهن بر حسب اکی والان  $\text{Na}_2\text{EDTA}$  در گرم عصاره بیان شد.

**فعالیت آنتی اکسیدانی (FTC) (Feric Thiocyanate):** چربی‌های غشاء غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع بوده که آن‌ها را مستعد شرکت در فرآیندهای اکسیداتیو می‌نماید. در این خصوص به ویژه می‌توان به اسید لینولئیک و اسید آراشیدونیک اشاره نمود که هدف پراکسیده شدن چربی‌ها می‌باشند [۲۰]. مهار پراکسیده شدن چربی‌ها به کمک آنتی اکسیدان‌ها ممکن است به علت فعالیت به دام اندازی رادیکال‌های آزاد باشد. یون سوپراکسید به طور غیرمستقیم آغازگر پراکسیده شدن چربی‌ها است زیرا آنیون سوپر اکسید به عنوان پیش ساز اکسیژن نوزاد و رادیکال هیدروکسیل عمل می‌کند. رادیکال‌های هیدروکسیل موجب کاهش اتم‌های هیدروژن از غشاء چربی می‌گردند. این اتم‌ها منجر به پراکسیده شدن چربی‌ها می‌شوند. فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌ها در مقابل اکسیداسیون اسیدلینولئیک با روش FTC مورد بررسی قرار گرفت [۱۴]. به ۱ میلی لیتر از هر عصاره (با غلظت

فعالیت به دام اندازی رادیکال آزاد: مدل به دام اندازی رادیکال پایدار دی‌فنیل‌پیکریل هیدرازیل به طور گسترده برای ارزیابی توانایی به دام اندازی رادیکال آزاد در نمونه‌های مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد [۲۳]. در این تحقیق مشخص شد که فعالیت به دام اندازی رادیکال در تمامی عصاره‌ها با افزایش غلظت، افزایش می‌یابد. غلظت مهار ۵۰٪ (IC<sub>50</sub>) عصاره‌ها و نیز ویتامین ث، کوئرستین و بوتیل هیدروکسی‌آنیسول به عنوان آنتی‌اکسیدان استاندارد در جدول ۱ موجود می‌باشد.

قدرت احیاء‌کنندگی: نمودار ۱ منحنی غلظت- پاسخ را در عصاره‌ها نشان می‌دهد. در این تحقیق مشخص شد که قدرت احیاء‌کنندگی تمام عصاره‌ها با افزایش غلظت افزایش می‌یابد. اختلاف معنی‌داری بین عصاره‌های متفاوت در قدرت احیاء‌کنندگی وجود داشت ( $p < 0.001$ ).



نمودار ۱- قدرت احیاء‌کنندگی عصاره‌های متانولی: افزایش در جذب نمونه‌ها بیان‌گر قدرت احیاء‌کنندگی می‌باشد

عصاره‌های زولنگ و چوچاخ قدرت احیاء‌کنندگی بهتری نسبت به سایر عصاره‌ها از خود نشان دادند. اثر این عصاره‌ها قابل مقایسه با ویتامین ث بود ( $p < 0.05$ ). از آن جا که قابلیت احیاء‌کنندگی عصاره‌های زولنگ و چوچاخ بسیار بالا بود می‌توان نتیجه گرفت که این عصاره‌ها با

نانومتر در مقابل بلانک ( شامل بافر فسفات بدون هیدروژن پراکسید) قرائت شد. درصد مهار هیدروژن پراکسید توسط عصاره‌ها و ترکیبات استاندارد بر طبق معادله زیر به دست می‌آید:

$$\frac{\text{جذب عصاره} - \text{جذب کنترل}}{100} \times 100$$

از کوئرستین و ویتامین ث به عنوان استاندارد استفاده شد. آنالیز آماری: تمامی اندازه‌گیری‌ها ۳ بار تکرار شده و کلیه اطلاعات به صورت میانگین  $\pm$  انحراف معیار گزارش شد. آنالیز واریانس یک سوپه (ANOVA) برای مقایسه میانگین‌ها به کار رفت. نتایج با احتمال  $p < 0.05$  معنی‌دار در نظر گرفته شد. مقادیر غلظت مهار ۵۰٪ از روی رگرسیون خطی بین درصد مهار و غلظت‌های مربوطه به دست آمد.

## نتایج

محتوای فنل و فلاونوئید: محتوای تام فنلی با روش فولین سیوکالتیو به صورت اکی‌والان گالیک‌اسید در گرم عصاره بر اساس معادله خط منحنی استاندارد محاسبه شد (جدول ۱). محتوای فلاونوئید نیز به صورت اکی‌والان میلی‌گرم کوئرستین در گرم پودر عصاره‌ها گزارش شد (جدول ۱). عصاره زولنگ به طور قابل ملاحظه‌ای دارای مقادیر بالاتری از فنل تام و فلاونوئید نسبت به سایر عصاره‌ها بود. فنل‌ها و ترکیبات پلی‌فنلی، مانند فلاونوئیدها، به طور گسترده در محصولات غذایی یافت می‌شوند و نشان داده شده که فعالیت آنتی‌اکسیدانی قابل ملاحظه‌ای دارند [۲۲]. میزان فنل تام و فلاونوئید در این تحقیق شاید فعالیت آنتی‌اکسیدانی موجود در عصاره‌های تهیه شده از گیاهان را توجیه نماید.

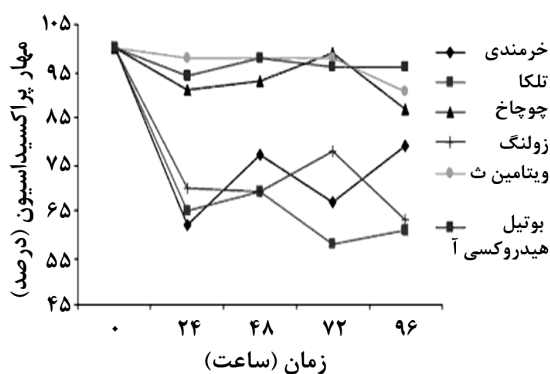
ترتیب ۰/۰۴ ± ۰/۹۳ و ۰/۱۹ ± ۰/۳۸ میلی گرم بر میلی لیتر به دست آمد. عصاره زولنگ و عصاره چوچاخ به ترتیب ۱۳٪ و ۴۲٪ بازدارندگی را در غلظت ۰/۸ میلی گرم بر میلی لیتر از خود نشان دادند. اتیلندی آمین ترا استیک اسید فعالیت بسیار خوبی از خود نشان داد (IC<sub>50</sub> = ۱۸ میکروگرم بر میلی لیتر).

جدول ۱- اثر به دام اندازی نیتریک اکساید و دی فنیل پیکریل هیدرازیل (DPPH) و نیز محتوای تام فنل و فلاونوئید عصاره‌ها

نمونه	اثر به دام اندازی نیتریک اکساید IC <sub>50</sub> (میلی گرم بر میلی لیتر)	فعالیت به دام اندازی DPPH IC <sub>50</sub> (میکروگرم بر میلی لیتر)	محتوای تام فنلی <sup>۱</sup>	محتوای فلاونوئید <sup>۲</sup>
میوه خرمندی	۵٪ مهارکنندگی در غلظت ۱/۶ میلی گرم بر میلی لیتر	۱۴۵۰ ± ۳۰	۱۰/۲ ± ۰/۹	۲/۱ ± ۰/۰۵
میوه تلکا	۰/۸۵ ± ۰/۰۱۷	۳۰۰۰ ± ۴۰	۱۵/۸ ± ۰/۱۹	۳/۶ ± ۰/۰۷
اندام هوایی زولنگ	۰/۴۱ ± ۰/۰۱۱	۴۲۰ ± ۳۰	۷۵/۷ ± ۰/۲۴	۳۵/۲ ± ۰/۲۶
برگ چوچاخ	۰/۲۷ ± ۰/۰۰۸	۲۷۰ ± ۲۰	۶۲/۳ ± ۰/۲۱	۲۵/۳ ± ۰/۱۹
کوئرستین	۰/۰۱۷	۵/۲۸ ± ۰/۴۳		
ویتامین ث		۵/۰۵ ± ۰/۱۲		
بوتیل هیدروکسی آنیسول		۵۳/۹۶ ± ۲/۱۳		

۱- اکی والان میلی گرم گالیک اسید در گرم پودر عصاره

۲- اکی والان میلی گرم کوئرستین در گرم پودر عصاره



نمودار ۲- فعالیت آنتی اکسیدانی (لینولئیک اسید) عصاره‌ها در

غلظت ۲۰ میلی گرم بر میلی لیتر

به دام اندازی رادیکال هیدروژن پراکسید: عصاره‌ها فعالیت وابسته به غلظت را در به دام اندازی رادیکال

کمک اهداء الکترون موجب پایان واکنش‌های زنجیره‌ای می‌گردند.

سنجش میزان فعالیت شلاته کنندگی آهن (II): نتایج

نشان داد که تمام عصاره‌ها فعالیت ضعیف اتصال به آهن را دارا می‌باشند. غلظت مهار ۵۰٪ برای شلاته کنندگی آهن (II) برای عصاره‌های متانولی خرمندی و تلکا به

فعالیت آنتی اکسیدانی (لینولئیک اسید): نمودار ۲

فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌ها را در غلظت ۲۰ میلی گرم بر میلی لیتر نشان می‌دهد. واکنش مهار پراکسیداسیون عصاره چوچاخ از ۹۳٪ (در ساعت ۲۴) تا ۹۹٪ (در ساعت ۷۲) به دست آمد. عصاره خرمندی، تلکا و زولنگ فعالیت آنتی اکسیدانی ضعیفی را از خود نشان دادند. اختلاف معنی داری بین فعالیت این عصاره‌ها وجود داشت (p < ۰/۰۰۱). عصاره چوچاخ الگوی همانند ویتامین ث در زمان‌های متفاوت انکوباسیون از خود نشان داد (p < ۰/۰۵).

هیدروژن پراکسید از خود نشان دادند. غلظت مهار ۵۰٪ در به دام‌اندازی رادیکال هیدروژن پراکسید به این ترتیب بود: میوه تلکا ( $0/17 \pm 0/01$ ) < عصاره زولنگ ( $0/81 \pm 0/03$ ) < میوه خرمندی ( $1/01 \pm 0/08$ ) < عصاره چوچاخ ( $3/1 \pm 0/07$ ) میلی‌گرم بر میلی‌لیتر. غلظت مهار ۵۰٪ برای ویتامین ث و کوئرستین به ترتیب  $21/4 \pm 0/12$  و  $52 \pm 11/3$  میکروگرم بر میلی‌لیتر بود. گرچه هیدروژن پراکسید به خودی خود خیلی واکنش‌پذیر نیست اما با افزایش رادیکال هیدروکسیل در سلول باعث ایجاد سایتوتوکسیسیتی می‌گردد. بنابراین حذف هیدروژن پراکسید در سیستم‌های غذایی بسیار پر اهمیت است [۲۱].

## بحث

بر اساس نتایج به دست آمده میزان فنل و فلاونوئید در گیاه زولنگ بیش از سایر عصاره‌های مورد آزمایش بود. رادیکال دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل یک رادیکال آزاد با اتم مرکزی نیتروژن بوده که با احیاء توسط فرآیندهای گرفتن هیدروژن یا الکترون رنگ آن از ارغوانی به زرد تبدیل می‌شود. ترکیباتی که چنین قابلیت دارند به عنوان آنتی‌اکسیدان مطرح می‌گردند. در این روش عصاره چوچاخ فعالیت بهتری را نسبت به سایر عصاره‌ها از خود نشان داد. بر پایه  $IC_{50}$  به دست آمده، عصاره چوچاخ بیش از ۱۱ برابر فعالیت بهتری را نسبت به عصاره میوه تلکا از خود ارائه داد. سنجش قدرت احیاء‌کنندگی (آنتی‌اکسیدان) در نمونه‌ها، ناشی از احیاء آهن (III) به آهن (II) با اهداء الکترون می‌باشد. میزان کمپلکس آهن با اندازه‌گیری میزان تشکیل رنگ آبی پروس در طول موج ۷۰۰ نانومتر قابل اندازه‌گیری است. افزایش جذب در این طول موج حاکی از افزایش قابلیت احیاء‌کنندگی می‌باشد. بر اساس

نتایج به دست آمده عصاره‌های زولنگ و چوچاخ فعالیت بهتری را نسبت به سایر عصاره‌ها از خود نشان دادند که کاملاً قابل مقایسه با ویتامین ث بود ( $p < 0/05$ ). این مطلب حاکی از آن است که برای رسیدن به یک قدرت احیاء‌کنندگی، غلظت مورد نیاز از این عصاره‌ها معادل همان غلظت از ویتامین ث است. از آن جا که قابلیت احیاء‌کنندگی عصاره چوچاخ و زولنگ بسیار بالا بود می‌توان نتیجه گرفت که این عصاره‌ها با کمک اهدا الکترون موجب ختم واکنش‌های زنجیره‌ای می‌شوند. علاوه بر اکسیژن فعال، نیتریک اکساید در حالات پاتولوژیک دیگر مانند التهاب و سرطان نیز نقش دارد. گیاه یا محصولات گیاهی که بتوانند با تشکیل نیتریک اکساید مقابله کنند می‌توانند به عنوان یک جایگاه در مهار بیماری مورد توجه قرار گیرند. علاوه بر آن فعالیت به دام‌اندازی این ترکیب می‌تواند برای توقف در واکنش‌های زنجیره‌ای ناشی از تولید بیش از حد نیتریک‌اکساید در سیستم سلامت انسان به کار گرفته شود [۲۴]. عصاره چوچاخ فعالیت بهتری را نسبت به سایر عصاره‌ها از خود نشان داد که خود توجیهی بر اثر ضد التهابی این گیاه است [۱۰]. عناصر واسطه، مانند آهن قابلیت تشکیل رادیکال‌های آزاد از پراکسیدها را براساس واکنش‌های فنتون دارا می‌باشند که می‌تواند موجب بیماری‌های قلبی عروقی در انسان گردد [۲۵]. از آن جا که آهن (II) می‌تواند موجب تولید اکسی‌رادیکال‌ها و پراکسیده شدن چربی‌ها شود، کاهش غلظت آن در واکنش‌های فنتون به نحوی ایجاد نوعی حفاظ در مقابل تخریب اکسیداتیو خواهد بود. اندازه‌گیری قدرت شلاته‌کنندگی آهن (II) بر مبنای روش Diniz صورت پذیرفت [۱۹]. در این روش از توان فروزین در تشکیل کمپلکس با آهن (II) بهره می‌برند. در حضور سایر



خنثی می‌کنند. در این تست میوه تلکا فعالیت بهتری را نسبت به سایر عصاره‌ها از خود نشان داد. الگوی مهار پراکسیداسیون عصاره چوچاخ مشابه ویتامین ث و بوتیل هیدروکسی آنیسول بود.

### نتیجه‌گیری

عصاره‌های متانولی هر چهار گیاه در تمامی شش مدل مورد مطالعه، سطوح مختلفی از فعالیت آنتی‌اکسیدانی را از خود نشان دادند. بر اساس نتایج کار، عصاره متانولی برگ چوچاخ و اندام هوایی زولنگ فعالیت آنتی‌اکسیدانی بهتری داشتند. لذا با توجه به بومی و خوراکی بودن گیاهان مورد استفاده در این تحقیق می‌توان از آنها به عنوان منبعی غنی و در دسترس از آنتی‌اکسیدان‌ها در صنایع غذایی و داروسازی استفاده نمود.

### تشکر و قدردانی

این تحقیق با حمایت مالی مرکز تحقیقات علوم دارویی دانشگاه علوم پزشکی مازندران و در آزمایشگاه این مرکز انجام شده است که بدین‌وسیله از زحمات و همکاری ایشان تشکر و قدردانی می‌شود.

شلاته‌کننده‌ها، تشکیل کمپلکس فروزین - آهن (II) کاهش یافته که منجر به کاهش رنگ قرمز ناشی از تشکیل کمپلکس خواهد شد. در این روش، هم اتیلن‌دی‌آمین‌تترا استیک اسید و هم عصاره با تشکیل کمپلکس فروزین - آهن (II) تداخل کرده، که نشان می‌دهد عصاره دارای اثر شلاته‌کنندگی بوده و آهن را قبل از تشکیل کمپلکس رنگی با فروزین شلاته می‌کند. جذب کمپلکس فروزین - آهن (II)، در این تحقیق به شکل وابسته به دوز، کاهش می‌یابد. در واقع میزان فعالیت با افزایش غلظت از ۰/۲ تا ۳/۲ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر افزایش می‌یابد. عامل شلاته‌کننده به عنوان آنتی‌اکسیدان نوع دوم مطرح است چرا که باعث کاهش پتانسیل اکسایش-کاهش می‌گردد. در نتیجه باعث پایدار شدن شکل اکسید شده یون‌های فلزی می‌گردد [۲۶]. عصاره تلکا فعالیت بسیار بهتری را در مقایسه با سایر عصاره‌ها از خود نشان داد. توانایی به دام‌اندازی رادیکال هیدروژن پر اکسید عصاره‌ها را می‌توان به ترکیبات فنولی آن نسبت داد که با اهداء الکترون به رادیکال هیدروژن پر اکسید آن را به آب

## References

- [1] Benzie IF. Evolution of dietary antioxidants. *Comp Biochem Physiol A Mol Integr Physiol* 2003; 136: 113-26.
- [2] Ames SN, Shigrenaga MK, Hagen TM. Oxidants, antioxidants and degenerative diseases of aging. *Proc Natl Acad Sci USA* 1993; 90: 7915-22.
- [3] Ebrahimzadeh MA, Hosseinimehr SJ, Hamidinia A, Jafari M. Antioxidant and free radical scavenging activity of Feijoa sallowiana

- fruits peel and leaves. *Pharmacologyonline* 2008; 1: 7-14.
- [4] Chen J, Wanming D, Zhang D, Liu Q, Kang J. Water soluble antioxidants improve the antioxidant and anticancer activity of low concentrations of curcumin in human leukemia cells. *Pharmazie* 2005; 60: 57-61.
- [5] Zhou M, Chen Y, Ouyang Q, Liu SX, Pang ZJ. Reduction of the oxidative injury to the rabbits with established atherosclerosis by protein bound polysaccharide from *Coriolus vesicolor*. *Am J Chin Med* 2000; 28: 239-49.
- [6] Wang H, Cao G and Prior RL. Total antioxidant capacity of fruits. *J Agric Food Chem* 1996; 44(3): 701-5.
- [7] Meltzer HM, Malterud KE. Can dietary flavonoids influence the development of coronary heart disease? *Scand J Nutr* 1997; 41(2): 50-7.
- [8] Mozaffarian V. A Dictionary of Iranian Plants names, Farhang Moaser, Tehran, IRAN. 2006. [Farsi]
- [9] Erdelmeier CAJ, Sticher O. A cyclohexenone and a cyclohexadienone glycoside from *Eryngium campestre*. *Phytochem* 1986; 25: 741-3.
- [10] Küpeli E, Kartal M, Aslan S, Yesilada E. Comparative evaluation of the anti-inflammatory and antinociceptive activity of Turkish *Eryngium* species. *J Ethnopharmacol* 2006; 107: 32-7.
- [11] Khoshbakht K, Hammer K, Pistrick K. *Eryngium caucasicum* Trautv. Cultivated as a vegetable in the Elburz Mountains (Northern Iran). *Genet resour crop ev* 2007; 54(2): 445-8.
- [12] Akhani H. Notes on the flora of Iran: 4. Two new records and synopsis of the new data on Iranian Cruciferae since *Flora Iranica*. *Candollea* 2003; 58(2): 369-85.
- [13] Ordoñez AAL, Gomez JD, Vattuone MA, Isla MI. Antioxidant activities of *Sechium edule* (Jacq.) Swartz extracts. *Food Chem* 2006; 97: 452-8.
- [14] Ebrahimzadeh MA, Pourmorad F, Hafezi S. Antioxidant Activities of Iranian Corn Silk. *Turk J Biol* 2008; 32: 43-9.
- [15] Yildirim A, Mavi A, Kara A. Determination of antioxidant and antimicrobial activities of *Rumex crispus* L. extracts. *J Agri Food Chem* 2001 ;49: 4083-9.
- [16] Yen GC, Chen HY. Antioxidant activity of various tea extracts in relation to their

- antimutagenicity. *J Agri Food Chem* 1995; 43(1): 27-32.
- [17] Shah V, Lyford G, Gores G, Farrugia G. Nitric oxide in gastrointestinal health and disease. *Gastroenterology* 2004; 126: 903-13.
- [18] Dunnik JK, Hailey JR. Toxicity and Carcinogenicity Studies of Quercetin, a Natural Component of Foods. *Toxicol Sci* 1992; 19(3): 423-31.
- [19] Dinis TCP, Madeira VMC, Almeida LM. Action of phenolic derivatives (acetoaminophen, salicylate and 5-aminosalicylate) as inhibitors of membrane lipid peroxidation and as peroxyl radical scavengers. *Arch Biochem Biophys* 1994; 315: 161-9.
- [20] Yu LL. Free radical scavenging properties of conjugated linoleic acids. *J Agri Food Chem* 2001; 49(7): 3452-6.
- [21] Ruch RJ, Cheng SJ, Klaunig JE. Prevention of cytotoxicity and inhibition of intercellular communication by antioxidant catechins isolated from Chinese green tea *Carcinogenesis* 1989; 10: 1003-8.
- [22] Van Acker SABE, van Den Berg DJ, Tromp MNJL, Griffioen DH, Van Bennekom WP, van der Vijgh WJF, et al. Structural aspects of antioxidant activity of flavanoids. *Free Rad Biol Med* 1996; 20(3): 331-42.
- [23] Lee SE, Hwang HJ, Ha JS, Jeong HS & Kim JH. Screening of medicinal plant extracts for antioxidant activity. *Life Sci* 2003; 73: 167-79.
- [24] Moncada A, Palmer RMJ & Higgs EA. Nitric oxide: physiology, pathophysiology and pharmacology. *Pharmacol Rev* 1991; 43: 109-42.
- [25] Halliwell B, Gutteridge JMC. Role of free radicals and catalytic metal ions in human disease: an overview. *Meth Enzymol* 1990; 186: 1-85.
- [26] Gordon MH. The mechanism of antioxidant action in vitro. In BJF Hudson (Ed.), Food antioxidants. London: Elsevier Applied Science. 1990; pp: 1-18.

## In Vitro Antioxidant Activity of *Pyrus Boissieriana*, *Diospyros Lotus*, *Eryngium Caucasicum* and *Froriepia Subpinnata*

S.M Nabavi<sup>1</sup>, S.F. Nabavi<sup>1</sup>, M.A. Ebrahimzadeh<sup>2</sup>, B. Eslami<sup>3</sup>

Received: 02/11/08

Sent for Revision: 25/01/09

Received Revised Manuscript: 25/05/09

Accepted: 08/06/09

**Background and Objectives:** *Pyrus boissieriana*, *Diospyros lotus*, *Eryngium caucasicum*, *Froriepia subpinnata* are native to Northern part of Iran and are widely used in local foods. *Diospyros lotus* fruits are used in preparation of jams. *E.caucasicum* and *F.subpinnata* also used as wild herbs in local foods.

**Materials and Methods:** In this Experimental study, the antioxidant activity of methanolic extract of *Pyrus boissieriana*, *Diospyros lotus*, *Eryngium caucasicum*, *Froriepia subpinnata* were determined with 6 invitro assay include DPPH, nitric oxide, H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> radicals scavenging, linoleic acid, reducing power and iron ion chelating activity. Total phenolic and flavonoid compounds of extract was measured by Folin Ciocalteu and AlCl<sub>3</sub> assays.

**Results:** IC<sub>50</sub> in DPPH method was in order : *E. caucasicum* > *F. subpinnata* > *D. lotus* > and *P. boissieriana* mg ml<sup>-1</sup>, respectively. The extracts showed weak nitric oxide-scavenging activity. The *E. caucasicum* and *F. subpinnata* extracts were better than others respectively. The *F. subpinnata* and *E. caucasicum* had shown better reducing power than other extract that was comparable with Vit C (p<0.05).

**Conclusion:** *F.subpinnata* aelial parts and *E. caucasicum* leaves had higher total phenolic and flavonoid contents than others, which may be the result of higher total phenolic and flavonoid contents of them.

**Keywords:** Antioxidant, *Eryngium. Caucasicum*, *Froriepia. Subpinnata*, *Pyras boissieriana. lotus*

**Funding:** This research was funded by a grant from the research council of Mazandaran University of Medical Sciences.

**Conflict of interest:** None declared.

**Ethical approval:** The Ethics Committee of Mazandaran University of Medical Sciences approved the study.

1- Researcher, Pharmaceutical Sciences Research Center, University of Medical Sciences, Mazandaran, Iran

2- Associate Prof. Dept of Medicinal Chemistry, Pharmaceutical Sciences Research Center, University of Medical Sciences, Mazandaran, Iran

(Corresponding Author) Tel: (0151) 3543081, Fax: (0151) 3543084, E-mail: zadeh20@yahoo.com

3- Assistante Prof., Dept. of Plant Systematic, Islamic Azad University of Ghaemshahr, Iran