

## فهرست

| صفحه | عنوان  |
|------|--|
| ۱    | مقدمه  |
| ۳    | رازیانه  |
| ۱۱   | بررسی تأثیر پرتوهای فرابنفش بر کمیت اسانس رازیانه              |
| ۳۰   | شیرین بیان   |
| ۳۹   | اندازه گیری گلیسیرین در ریشه شیرین بیان                        |
| ۴۸   | برگ بو   |
| ۵۳   | ترکیبهای شیمیایی برگ بو  |
| ۵۹   | اسانسها  |
| ۶۰   | آشنایی با دستگاههای اسانسگیری                                  |
| ۶۶   | نمونه های اسانسگیری شده اندازه گیری وزن هزار دانه بذور رازیانه |
| ۶۸   | اندازه گیری مقدار جذب هیپرسین                                  |
| ۷۳   | منابع  |

## مقدمه :

استفاده روز افزون مردم از گیاهان دارویی و همچنین تمایل شرکتهای تولید کننده مواد

دارویی به داروهای دارای منشاء گیاهی را می توان به دلایل زیر دانست :

تهیه برخی از مواد موثره فعال که در صنایع دارویی از اهمیت بسیار برخوردارند ، به

طور مصنوعی امکان پذیر نبوده و تنها به صورت طبیعی از گیاهان مورد نظر قابل

استخراج اند . این دسته از مواد یا به طور کلی ساختمان شیمیایی ناشناخته دارند و یا

به دلیل داشتن ساختمان شیمیایی بسیار پیچیده تهیه آنها به صورت مصنوعی در صنایع

داروسازی مشکل و مستلزم هزینه بسیار گران است ( نظیر گلیکوزیدهای قلبی موجود

در گل انگشتانه ، آکالوئیدهای موجود در پروانش ، آکالوئیدهای موجود در ارگوت

و....) .

برخی از مواد طبیعی گیاهی ، چون سولانین ها به صورت قابل استفاده نیستند . یعنی ،

در صورت استفاده مستقیم فاقد ارزش دارویی می باشند . ولی اگر در صنایع دارویی

تحت تأثیر برخی فرایندهای شیمیایی قرار گیرند و در واقع به صورتی "نیمه طبیعی -

نیمه مصنوعی " در آیند به موادی فعال و قابل استفاده خواهند شد .

مواد موثره گیاهان پس از تأثیر فرایند های شیمیایی از بو ، طعم و مزه مطلوبتری نیز

برخوردار خواهند گردید .

مواد دارویی مصنوعی ( شیمیایی ) البته به طور سریع اثر می بخشند ، و دارای یک تأثیر مشخص نیز می باشند ( ممکن است صرفاً مسکن باشند یا فقط تب بر و یا ... ) ولی اکثر آنها عوارض جانبی نامطلوبی بر بدن انسان بر جای می گذارند . در حالی که مواد دارویی حاصله از گیاهان با آنکه به تدریج تأثیر می بخشند ، ولی دارای اثرات مفید جانبی چندی می باشند و از این رو فواید جامعی از نظر دوام سلامت بدن دارند . مواد موثره گیاهان بخصوص عطریات و اسانس ها موارد استفاده متعدد و متفاوتی در صنایع لوازم آرایش ، صنایع مواد شیمیایی خانگی ( نظیر : شامپو ، صابون ، عطر ، ادوکلن ، خوشبو کننده های هوا و امثال آنها ) دارند ، به طوری که بدون حضور مواد موثره مذکور ساخت و تهیه بسیاری از محصولات صنایع شیمیایی یاد شده امکان پذیر نخواهد بود ( ساخت و تهیه بسیاری از اسانس ها به طریق شیمیایی امکان پذیر نمی باشد ) .

استفاده از مواد موثره گیاهان دارویی در صنایع غذایی روزافزون می باشد . اگر چه استفاده از مواد مذکور در صنایع غذایی از قدیم الیام معمول بوده ولی اکنون در صنایع نوپای نوشابه سازی ، کنسرو سازی ، شیرینی سازی و امثال هم از مواد موثره گیاهان دارویی جهت بهتر شدن طعم و رنگ و بوی محصولات در سطح دقیق تر و حساب شده تری استفاده می گردد .

مواد موثره دارویی گیاهان ادویه ای ( زیره سبز ، تلخون ، گشنیز و...) علاوه بر آنکه طعم و مزه مواد غذایی را بهتر می کند ، اشتها آور نیز هست و سبب هضم مواد غذایی و سلامت کار دستگاه گوارش می گردد . مواد موثره ادویه گاه اثرات شفا بخش دیگری علاوه بر خاصیت اصلی شناخته شده خود به همراه دارند .

در زمانهای گذشته ، مجموعه گیاهان دارویی مورد استفاده روز ، به عنوان منبع اصلی مواد شفا بخش به طور وسیعی توسط مردم مورد استفاده قرار می گرفت . تا آنکه پس از به بازار آمدن داروهای شیمیایی استفاده از مواد طبیعی مذکور به طور چشمگیری کاهش یافت . ولی در سالهای اخیر ، آشنایی علمی و بنیادی انسان با خواص و آثار مفید مواد دارویی طبیعی ، مجدداً موجبات استفاده روز افزون از آنها را فراهم آورده است . به همین دلیل در عموم کشورهای پیشرفته مراکز تحقیقاتی خاص گیاهان دارویی تاسیس گشته است که این مراکز تحقیقاتی ، هر روزه مواد موثره متعددی را در گیاهان به همراه اثرات مطلوب آنها شناسایی و معرفی می کنند و نتایج حاصله را به صورت مقالات مفیدی منتشر می سازند .

## رازیانه :

در کتب طب سنتی با نام « رازیانج » نامبرده شده است . در ایران در مناطق مختلفه «رازیانه» و «بادیان» سبز گفته می شود. به لغت رومی کهن « شمار» و به عربی « شَمَر»

می نامند. به فرانسوی Fenouil و Anis و Fenouil officinal و Aneth

doux و به انگلیسی Fennel می گویند. گیاهی است از خانواده :

Umbelliferae نام علمی آن Foeniculum vulgare Mill. و مترادف های آن :

F. officinale All. و Foeniculum capillaceum Gilib. و Anethum

foeniculum L. از طرف گیاه شناسان مختلفه نام گذاری شده است. بین اسامی فوق

نام F. vulgare مربوط به «رازیانه تلخ» است که به فرانسوی : Aneth و Fenouil

گویند و برگهایش به عنوان ادویه با غذا نیز مصرف می شود، و نام F. officinale

مربوط به رازیانه شیرین است که به فرانسوی : Fenouil doux گویند.

توضیح - در اسناد گیاه شناسی آمریکائی نام علمی رازیانه :

F. vulgare Gaertn. آمده است ولی سایر گیاه شناسان ایرانی و هندی و غیره نام :

F. vulgare Mill. را نام اصلی ذکر می کنند.

### مشخصات

رازیانه گیاهی است علفی یکساله و دوساله که ارتفاع آن تا ۱/۵ متر می رسد. ساقه آن

دارای شیارهای طولی و موازی است. برگهای آن با بریدگی عمیق بطوری که برگ

تبدیل به نخ ها می شود شبیه برگ شود. دمبرگ ها در نزدیک ساقه حالت غلاف پیدا

می کند. گل های آن زرد و بدون طبق بصورت چتر گروهی در انتهای شاخه گل

دهنده ظاهر می شود. میوه آن کوچک بطول ۶-۱۲ میلیمتر و عرض ۲-۳ میلی متر که طرفین آن ضخیم است. بوته رازیانه ظاهرا از دور شبیه بوته شود است ولی عطر گیاه و ارتفاع بیشتر و ریشه ضخیم تر، آن را از شود کاملا متمایز می سازد. تکثیر رازیانه از طریق کاشت بذر آن در بهار انجام می گیرد. ممکن است ابتدا بذر را در خزانه بکارند و پس از این که گیاه چند برگه شد به زمین اصلی منتقل نمایند. گاهی نیز مستقیما در زمین اصلی می کارند. زمین آفتاب گیر و بازهکش خوب را دوس دارد و به آبیاری زیاد در فصل گرما احتیاج دارد.

برگ رازیانه را پس از رشد کامل گیاه و بلافاصله قبل از آغاز ظهور گل ها و یا در شروع باز شدن اولین گل برداشت می کنند یعنی در حدود ماه خرداد. تخم رازیانه را که مهمترین قسمت داروئی آن است، وقتی که میوه ها زرد رنگ شد می چینند و برای این کار سر شاخه های میوه دار را ظرف ۴-۳ هفته بتدریج که میرسند می چینند و تخم آنرا می گیرند. ریشه رازیانه را که ضخیم و مخروطی شکل به رنگ سفید و معطر است، پس از خارج کردن از زمین خوب شسته تمیز کرده قطعه قطعه نموده و خشک می کنند.

رازیانه در اروپا و آسیا بخصوص در مناطق با آب و هوای مدیترانه ای انتشار دارد. در ایران در مناطق شمالی ایران در دامنه های البرز در ارتفاعات ۷۵۰ متری و در شمال هرزویل در مسیر رودخانه بطور خودرو دیده می شود.

### ترکیبات شیمیایی

از نظر ترکیبات شیمیایی تخم آن دارای یک اسانس روغنی فرار است که قسمت عمده آن آنتول (۳۸) در حدود (۶۰ درصد) است و به علاوه اسانس رازیانه دارای قند، لعاب، مقدار کمی تانن، روغن ثابت لیماراز (۳۷۶م) و همچنین مواد فنچون (۲۴۰) و فلاندرن (۵۱۰) و لیمونن (۲۷۷) و دیپنتن (۲۱۱)م و کامفن (۱۰۰) و پینن (۵۳۳) و متیل چاویکول (۴۲۸) و انیسیک اسید (۴۳) و تیموهایدورکینون (۶۶۵) و انیستون (۴۱) و بالاخره ویتامین A می باشد [ روا ۷۹۹].

بررسی شیمیایی دیگری نشان می دهد که از اسانس رازیانه برداشت شده است در کشور پرتقال مواد زیر بدست آمده است :

دی-آلفا-فلاندرن (۵۱۰ م) و دیپنتن (۲۱۱ م) و فنچون (۲۴۰) و استراگول (۲۳۲) و انیس آلدئید (۴۰) و انیسیک اسید (۴۳) و بالاخره مقدار قابل ملاحظه ای آنتول (۳۸) و از برگهای آن مواد فینکولارین و یک کوئرستین-۳-آرابینوزید (۵۶۷) و فلوئوبوید فلاونوئید (۴۴۷) بدست آورده اند.

در هر یکصد گرم برگ خام تازه رازیانه که به عنوان ادویه با غذا خورده می شود مواد زیر وجود دارد.

آب ۹۰ گرم- پروتئین ۲/۸ گرم- چربی ۰/۴ گرم- هیدرات کربن ۴/۵ گرم- کلسیم ۱۰۰ میلی گرم- فسفر ۵۱ میلی گرم- آهن ۲/۷ میلی گرم- پتاسیم ۳۹۷ میلی گرم- ویتامین A ۳۵۰۰ واحد بین المللی- ویتامین C ۳۱ میلی گرم.

### خواص- کاربرد

بطور کلی تخم رازیانه، معطر، محرک و مقوی معده و بادشکن و قاعده آور است [ چیو ۷۲۴-۷۹۹]. برگهای آن مدر و ریشه آن ملین و مسهل است ( والنزوتلا ۸۱۳) و روغن تخم آن کرم کش و ضد انگل است. در چین از جوشانده تهیه شده از تمام گیاه بعنوان ضد قی و آشفستگی استفاده می شود و برای معالجه فتق و برای ازدیاد بینایی چشم مفید است. برای ازدیاد ترشح شیر خیلی موثر است و دم کرده ۴-۱۰ گرم تخم رازیانه در ۳-۴ فنجان آب جوش می تواند خیلی مفید باشد. باری رفع سرفه و آسم چند گرم تخم را در یک فنجان آب جوش ریخته مدت ۱۵ دقیقه دم می کنند بعد به آن عسل می افزایند و می خورند خیلی مسکن و موثر است.

رازیانج از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی نسبتاً خیلی گرم و خشک است. تخم آن گرمتر از برگ آن و ریشه آن گرمتر از سایر اعضای گیاه است. خواص آن در



مجموع باز کننده گرفتگی ها و انسداد مجاری سینه و کبد و طحال و کلیه و مثانه و برای تسکین دردهای آنها که از سردی باشد مفید است . مقوی بینایی چشم و معده و محلل بادها و اخلاط غلیظ و ازذیاد کننده ترشح شیر خصوصاً تازه آن مدر و قاعده آور است .

خوردن دم کرده تخم آن با گل گاوزبان برای خفقان موثر است و دم کرده تخم آن با پر سیاوشان و انجیر برای سرفه و تنگی نفس و سخت نفس کشیدن و دم کرده تنهای تخم آن و یا با گیاهان و داروهای گیاهی مناسب دیگر برای تحلیل بادها و درد پهلو ولگن خاضره و رفع بلغم ترش و رفع اسهال مزمن و دم کرده تخم آن با زیره سبز برای رفع اسهال و تقویت معده و با غسل و سکنجبین برای تب های کهنه مفید است . دم کرده تخم آن با شراب برای گزیدگی جانوران سمی مانند عقرب و زنبور مفید است .

مالیدن گرد آن بر شکم اطفال برای رفع نفخ مفید است . عصاره برگ تازه آن برای افزایش بینایی چشم مفید است . بخور برگ تازه آن که در آتش اندازند نیز برای چشم بسیار مفید است .

اگر آب برگ تازه رازیانه را جوش دهند تا دو سه جوش بخورد و کف آنرا با عسل و سکنجبین یا به تنهایی و فقط با عسل در چشم بکشند برای قطع آب آمدن از چشم و تقویت روشنایی و بینایی چشم نافع است .

رازیانه برای گرم مزاجان مضر است از این نظر باید با صندل و یا سکنجبین خورده شود و بطئی الهضم است و معده را سست می کند مقدار خوراک از تخم آن ۵-۱۰ گرم و از ریشه آن در دم کرده ها ۱۰-۱۵ گرم است جانشین تخم رازیانه از نظر خواص دارویی تخم کرفس است .

دم کرده ریشه رازیانه (اگر تازه باشد بیشتر از خشک آن موثر است) به اندازه محتوی یک قاشق سوپخوری برای یک لیوان کوچک آب بعنوان مدر بسیار مفید است مدت دم کردن از یک ربع ساعت تجاوز نکند .

تهیه چهار تخمه بادشکن یا بزور کاسرالریاح اربعه - تخم انیسون ، زیره کرمانی ، تخم گشنیز ، تخم رازیانه به مقدار مساوی از هر یک بگیرند و مخلوط کنند و از ۱۰ - ۲۰ گرم این مخلوط را در ۱۰۰۰ گرم آب جوش دم کنند و صاف کرده برای تحریک معده و بعنوان باد شکن و ضد نفخ بتدریج بیاشامند .

گرد باد شکن - انیسون سائیده ۰/۱ گرم ، رازیانه سائیده ۰/۱ گرم ، زعفران سائیده ۰/۰۵ گرم ، گرد منیزی کلسینه ۰/۴ گرم ، قند سائیده ۰/۴ گرم مخلوط کنند و دو

قسمت نمایند و برای دفع قولنج باد و نفخ و ضعف یک قسمت را بخورند و قسمت دیگر را پس از یک ساعت بخورند .

در فرانسه دم کرده مدری در موارد سنگ مثانه مصرف می کنند به این ترتیب که ابتدا یک مشت کاکل ذرت را در یک لیتر آب جوشانده و سپس در این جوشانده دو قاشق قهوه خوری تخم رازیانه ریخته و دم می کنند . پس از دم کردن می گذارند که سرد شود و ۲ - ۳ فنجان از این دم کرده را در روز می خورند اثرات مفیدی دارد .

بررسی تأثیر پرتوهای فرابنفش بر کمیت و کیفیت اسانس گیاه رازیانه

( *Foeniculum vulgare* Mill ) در مراحل مختلف رویشی

چکیده:

با توجه به سوراخ شدن لایه ازن و افزایش پرتوهای فرابنفش و نظر به اثرات زیانبار این پرتوها بر گیاهان ، در بررسی حاضر به مطالعه تأثیر پرتوهای فرابنفش حاصل از لامپ ۴۰ وات UV بر کمیت و کیفیت اسانس اندامهای مختلف گیاه رازیانه در مراحل مختلف رویشی و در شرایط مزرعه ای پرداخته شد .

گیاه رازیانه از تیره چتریان و از جمله گیاهان دارویی ارزنده ای است که در صنایع داروسازی ، عطر سازی ، صنایع آرایشی و بهداشتی و صنایع غذایی کاربرد وسیعی دارد . بذر این گیاه دارای مقدار زیادی اسانس است که خواص دارویی گیاه را به آن نسبت می دهند .

اسانس بذر ، گل ، برگ در زمان قبل از گلدهی و زمان گلدهی و نیز ساقه در سه مرحله قبل از گلدهی و زمان رسیدن بذر گیاهان شاهد و پرتو دهی شده به روش تقطیر با آب و بخار ( روش Kaiser ) استخراج گردید و به کمک دستگاه GC و GC/MS مورد تجزیه و شناساس قرار گرفت .

مقدار اسانس در برگ، ساقه، گل و بذر گیاه در اغلب موارد کاهش یافت و ترکیبهای تشکیل دهنده آنها دستخوش تغییر شد. میزان ترانس آنتول که مهمترین و عمده ترین ترکیب اسانس این گیاه می باشد، در بذر و گل گیاهان تحت تیمار کاهش یافته و در ساقه با وجود میزان کم اسانس در این اندام، ترکیب مذکور افزایش یافته است و در برگ، در مرحله قبل گلدهی کاهش و در زمان گلدهی افزایش داشته است.

استراگول، فنچون و لیمونن که از دیگر ترکیبهای عمده اسانس گیاه می باشند در اکثر موارد تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش افزایش یافتند. نتایج نشان دادند که گیاه رازیانه نسبت به پرتوهای فرابنفش حساس است.

واژه های کلیدی: رازیانه، پرتوهای فرابنفش، آنتول و ترکیبهای اسانس.

#### مقدمه:

در نتیجه فعالیتهای بشر محیط بیوسفر تغییر یافته است. افزایش در غلظت کلروفلوئورکرنها (CFCs)، متان و نیتروژاکسیدها در اتمسفر موجب تخریب لایه ازن ( $O_3$ ) استراتوسفر شده و به افزایش نفوذ پرتوهای فرابنفش B خورشیدی و رسیدن آن به سطح زمین منجر گردیده است.

پرتوهای UV-B باعث تغییرات زیادی در گیاهان می گردند از جمله بر رشد گیاه، ریخت شناسی، ساختار تشریحی آن و بر فرایندهای فیزیولوژیکی و به ویژه فتوسنتز

اثر می گذارند. همچنین باعث تغییراتی در پراکنش زیر توده گیاه، ترکیبهای شیمیایی آن و فنولوژی گیاه می گردند. تحریک سنتز زنگدانه های جاذب UV نیز از اثرات دیگر پرتوهای UV بر گیاهان است (reviewed by Caldwell, 1995).

در پاسخ گیاهان به این پرتوها، ساز و کارهای مختلفی درگیر می باشند که شامل افزایش گیرنده های نوری UV-B (Ballar, 1991 و 1995) تشکیل رادیکالهای آزاد، (Panagopoulos, 1990 و Bjorn, 1994) و تخریب DNA باشد (Page و Hays, 1991 و Quate, 1992).

تجمع ترکیبهای فنلی جاذب UV در پاسخ گیاه به پرتوهای بالای خورشیدی مشاهده شده است (Tevini و Day, 1993 و Veit, 1996). این ترکیبها گیاه را در برابر گیاه را در برابر پرتوهای UV-B محافظت می کنند (Ormrod, 1995 و Ruber, 1996).

پرتوهای فرابنفش باعث افزایش تولید اسانس در گیاه نعنا گردیده اند (مجد، رضایی و مهرپور، ۱۳۷۷) میزان اسانس در گیاه ریحان نیز تحت تأثیر این پرتوها افزایش یافته است (مجد رضایی و میرزاتونی، ۱۳۷۷). در هر دو گیاه نوع و میزان ترکیبهای تشکیل دهنده اسانس دستخوش تغییر شده اند.

رازپانه گیاهی است علفی و چند ساله از تیره چتریان که ارتفاعی حدود ۱ تا ۱/۵ متر دارد. نام علمی آن *Foeniculum vulgare mill.* می باشد. این گیاه یکی از قدیمیترین و ارزنده ترین گیاهان دارویی است که در تغذیه و صنعت نیز از آن استفاده فراوان بعمل می آید. کلیه اندامهای آن حاوی اسانس بوده و مورد استفاده قرار می گیرند. برگ خام گیاه قبل از ظهور گل به عنوان سبزی و چاشنی غذا بکار می رود و جوشانده آن برای تقویت چشم مفید است. مهمترین بخش گیاه میوه یا بذر آن است که به عنوان باد شکن، ضد اسپاسم، نیرو دهنده، آرامش بخش و زیاد کننده ترشحات شیر بکار می رود. اسانس میوه گیاه، علاوه بر صنایع داروسازی در صنایع عطر سازی، آرایشی و بهداشتی و نیز صنایع غذایی و نوشابه سازی کاربرد دارد.

بیشتر تحقیقات انجام شده به بررسی اثرات سطوح افزایش یافته UV-B بر گیاه تحت شرایط کنترل شده (اتاقکهای رشد و گلخانه ها) پرداخته اند که پاسخهای اکوسیستم را تحت شرایط واقعی مزرعه ای نشان نمی دهند. زیرا شدت اثرات پرتوهای V-B در شرایط کنترل شده کمتر است (Caldwell، ۱۹۹۴).

در ارتباط با اثر این پرتوها بر گیاهان عالی بیشتر گیاهان زراعی و برخی درختان مورد مطالعه قرار گرفته اند. گیاهان دارویی از جمله گیاهانی هستند که بشر از آنها استفاده های فراوان می ببرد، ولی کمتر از آنها حفاظت نموده و به بقای آنها توجه کرده است.

با بی توجهی به تأثیر تغییراتی که در محیط زیست بوجود آمده بر این دسته از گیاهان، شاید در آینده با از بین رفتن برخی گونه ها و یا تحولات نامطلوب در آنها مواجه شویم.

در این پژوهش رازیانه را که یک گیاه دارویی با ارزش و نیز دارای ترکیبهای اسانسی متنوعی است در شرایط مزرعه ای تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش قرار دادیم و تغییرات ساختار تشریحی و تغییرات اسانس آن را در مراحل رویشی و زایشی مورد بررسی و مقایسه با گیاهان طبیعی قرار دادیم.

### مواد روشها

کشت گیاهان: بذرهای رازیانه *Foeniculum valgar Mill. Sep sp vulgare* در سال ۱۳۷۵ در ایستگاه تحقیقاتی البرز واقع در ۵ کیلومتری جنوب شهرستانی کرج (۱۳۲۰ متر بیش از سطح دریا، ۲۵ درجه و ۴۸ دقیقه شمالی و ۵۱ درجه شرقی) در کرتهایی به ابعاد ۳×۶ متر کشت شدند. هر کرت ۶ ردیف به فاصله ۵۰ سانتیمتر از یکدیگر داشت در هر ردیف فاصله گیاهان از یکدیگر ۴۰ سانتیمتر بود ابیاری هفته ای یکبار صورت پذیرفت.

پروتودهی گیاهان: سه عدد چهار پایه چوبی به طول ۲ متر و به عرض ۱۲۰ سانتیمتر را در وسط کرتهای آماده شده قرار دادیم. سطح زیر چهار پایه ۲ متر مربع و فاصله



لامپها از راس گیاه حدود ۳۰ سانتیمتر بود. هر پایه حامل دو لامپ فرا بنفش ۴۰ وات در کلیه کرتها پرتودهی به طور همزمان در ۷۸/۲/۲۴ به مدت ۱۲ ساعت در روز آغاز گردید و پرتودهی در سه مرحله از رشد گیاه انجام شد. در مرحله اول زمان قبل از گلدهی گیاه به مدت ۱۲ روز پرتودهی (۷۸/۲/۲۴ تا ۷۸/۳/۵) (کرت ۱)، مرحله دوم پرتودهی تا زمان گلدهی گیاه به مدت ۲۷ روز ادامه داشت (۷۸/۲/۲۴ تا ۷۸/۳/۱۹) (کرت ۲) و مرحله سوم که پرتودهی تا زمان رسیدگی کامل بذر به مدت ۱۳۰ روز (از ۷۸/۲/۲۴ تا ۷۸/۶/۲۸) ادامه یافت. (کرت ۳).

در پایان هر مرحله برداشت از نمونه های شاهد و تحت تیمار به طور همزمان و به منظور اسانس گیری صورت گرفت، تنها در مرحله سوم علاوه بر بذرها و ساقه گیاهان کرت ۳ و شاهد از بذرها و ساقه گیاهان کرت های ۱ و ۲ نیز برای اسانس گیری برداشت

شد. استخراج و شناسایی اسانس: برای استخراج اسانس، پس از تفکیک برگ، ساقه، گل و بذر گیاه جهت یکسان بودن شرایط پس از خشک شدن آنها در دمای معمولی اتاق و در سایه، اسانس هر یک از اندامها به طور جداگانه و به مدت ۴ ساعت به کمک تقطیر با آب و بخار آب (دستگاه Kaiser) استخراج گردید. اسانس حاصل به کمک یک میلی لیتر دی اتیل اتر جداسازی و به کمک سولفات سدیم اب گیری گردید. درصد

اسانس حاصل بر اساس وزن خشک گیاه محاسبه شد. برای تشخیص ترکیبهای تشکیل دهنده اسانس خالص، به دستگاه GC (کروماتوگرافی گازی) و GC/MS (کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی) تزریق گردید.

مشخصات دستگاه مورد استفاده: دستگاه گاز کروماتوگرافی واریان ۳۴۰۰ متصل به دستگاه طیف سنج جرمی (Saturn II)، ستون DBI به طول ۶۰ متر، قطر ۲۵۰ میکرومتر، ضخامت لایه فاز ساکن ۰/۲۵ میکرومتر است.

دستگاه تله یونی Ion trap با گاز حامل هلیوم می باشد، فشار گاز سر ستون ۳ کیلوگرم بر سانتیمتر مربع و انرژی یونیزاسیون معادل ۷۰ الکترون ولت . برنامه حرارتی ستون : دما ۲۵۰-۵۰ درجه سانتیگراد با افزایش دمای ۴ درجه سانتیگراد در دقیقه، درجه حرارت محفظه تزریق و آشکار ساز به ترتیب ۲۵۰ و ۲۶۵ درجه سانتیگراد تنظیم شد.

شناسایی ترکیبهای تشکیل دهنده: شناسایی طیف ها به کمک شاخصهای بازداری آنها با تزریق هیدروکربنهای نرمال (C7-C25) تحت شرایط یکسان با تزریق اسانسها صورت گرفته است و با مقادیری که در منابع مختلف منتشر گردیده بود مقایسه شد. علاوه بر اندیسهای بازداری کوتاس، زمان بازداری ترکیبها نیز مورد توجه قرار گرفت و بررسی طیف های جرمی نیز جهت شناسایی ترکیبها انجام گرفت و شناسایی های

صورت گرفته با استفاده از اطلاعات موجود در کتابخانه ترپنوئیدها در کامپیوتر GC/MS تایید گردید. درصد نسبی هر کدام از ترکیبهای تشکیل دهنده اسانسها با توجه به سطح زیر منحنی آن در طیف کروماتوگرام بدست آمده است.

### نتایج و بحث

بررسی تغییرات کمی اسانسها: بر اساس جدول شماره ۱ میزان درصد اسانس اندامهای مختلف گیاه تحت تأثیر رپتوهای فرابنفش در اغلب موارد کاهش یافته است. تنها در بذر گیاهانی که به مدت ۱۲ روز در زمان قبل از گلدهی گیاه پرتودهی شدند افزایش میزان اسانس نسبت به گیاهان شاهد مشاهده گردید. با توجه به کلیه تغییرات مشاهده شده در جدول ۲، فعالترین زمان از نظر تولید اسانس را می توان مربوط به زمان گلدهی گیاه دانست. همچنین حساس ترین مرحله نسبت به پرتوهای UV مرحله قبل از گلدهی به نظر می رسد، چرا که سبب بیشترین تغییرات

جدول شماره ۱- درصد اسانس اندامهای مختلف گیاهان شاهد و تیمار شده

| بذر (%) |      | گل (%) |      | ساقه (%) |      | برگ (%) |      | میزان اسانس         | زمان    |
|---------|------|--------|------|----------|------|---------|------|---------------------|---------|
| تیمار   | شاهد | تیمار  | شاهد | تیمار    | شاهد | تیمار   | شاهد |                     |         |
| ۲/۹۷    | ۲/۵  | -      | -    | ۰/۱۸     | ۰/۴۲ | ۰/۷۴    | ۱/۲۰ | قبل از گلدهی ۱۲ روز | پرتودهی |
| ۲/۴۱    | ۲/۵  | ۱/۰۹   | ۲/۸  | ۰/۳۲     | ۰/۴۷ | ۱/۰۵    | ۱/۰۸ | زمان گلدهی ۲۷ روز   | پرتودهی |
| ۲/۳۳    | ۲/۵  | -      | -    | ۰/۱۷     | ۰/۲۶ | -       | -    | زمان بذردهی ۱۳۰ روز | پرتودهی |

در مقدار درصد اسانس گیاه شده است، اختلاف بین درصد اسانس برگ گیاهان شاهد

۱/۲۰٪ و برگ گیاهان تیمار شده (۰/۷۴٪) در این مرحله بیشتر از زمان گلدهی

است. همین طور اختلاف بین درصد اسانس ساقه گیاهان شاهد و تیمار شده نیز در

مرحله قبل از گلدهی بیشتر از زمان گلدهی و زمان رسیدن بذر است.

با تابش پرتوهای فرابنفش میزان اسانس در اغلب اندامهای گیاه کاهش یافت که با

نتایجی که از درصد اسانس دو گیاه نعنا و ریحان تحت تابش این پرتوها بدست آمده

است مغایرت دارد (مجد رضائی، مهرپور و میرزاتونی ۱۳۷۷). دلیل مغایرت نتایج

می تواند ناشی از پاسخهای متفاوت گیاهان مختلف به پرتوهای فرابنفش و یا مربوط

به محل سنتز و نگهداری اسانس در هر گیاه باشد. در تیره نعنا کرکها حاوی مقادیر زیادی اسانس می باشند. در رازیانه اسانس در مجاری ترشحي وجود دارد و این گیاه فاقد کرک می باشد. نوع ترکیبهای اسانس و محل سنتز آنها نیز می تواند بر میزان اسانس تاثیر بگذارد. سنتز ترکیبها در اندامکهایی که بیشتر تحت تاثیر پرتوهای UV قرار می گیرند مانند کلروپلاستها بیشتر دستخوش تغییر می گردند. همچنین میزان جذب پرتوهای UV توسط ترکیبهای مختلف متفاوت است که می تواند در ایجاد تغییرات تاثیر بگذارد. بخش عمده اسانس رازیانه را ترکیبهایی که ماهیت فنلی دارند مانند آنتول و استراگول تشکیل می دهد. این احتمال وجود دارد که کاهش درصد اسانس، مربوط به تغییر مسیر پیش سازهای ساخت ترکیبهای اسانس باشد، یعنی اسیدهای آمینه اروماتیک که پیش ساز مشترک ترکیبهای فنلی اسانس و فلاونوئیدها هستند بیشتر به سمت سنتز ترکیبهای جاذب UV فلاونوئیدها هدایت شوند.

بررسی تغییرات کیفی اسانسها: به کمک دستگاههای GC و GC/MS ترکیبهای تشکیل دهنده اسانسهای حاصل از بذر، گل، برگ (در دو مرحله رویشی) و ساقه (در سه مرحله رویشی)، در هر گروه گیاهان شاهد و تیمار دیده مورد شناسایی قرار

گرفت.

از آنجا که برای شناسایی ترکیبها از ستون DBI استفاده شده است پیک هایی که توسط این ستون برای ۳ ترکیب لیمونن، ۱ و ۸ سینئول و الفا فلاندرن بدست آمده است بسیار نزدیک بوده که به درستی قابل تفکیک نبودند، بنابراین میزان این سه ترکیب همراه با هم گزارش گردیده اند که در کلیه جداول با عنوان limonene +1,8-Cineole مشخص گردیده است. در اینجا به بررسی تغییرات اسانسها می پردازیم.

بذر: با توجه به جداول شماره ۳ از مقایسه ترکیبهای موجود در اسانس بذر کلیه کرتها چنین بر می آید که پرتودهی تا زمان گلدهی گیاه (۲۷ روز پرتودهی) باعث افزایش تعداد ترکیبها در اسانس بذر گیاه شده است و اکثر ترکیبهای آن نیز در مقایسه با سایر کرتها بیشترین درصد را نشان می دهند.

تابش پرتوهای UV باعث کاهش ترانس انتول در اسانس حاصل از بذر گردیده و بیشترین درصد انتول با ۰۶/۸۴٪ مربوط به شاهد بوده و پس از آن بذر کرت ۱ با ۱۲ روز پرتودهی در زمان قبل گلدهی درصدی معادل ۰۷۲/۸۳٪ را نشان داده، کمترین درصد انتول (۰۷۲/۸۳٪) مربوط به اسانس بذر کرت ۲ با ۲۷ روز پرتودهی تا زمان گلدهی گیاه می باشد. میزان درصد انتول در کرت ۳ با ۱۳۰ روز پرتودهی تا زمان رسیدن بذر ۰۷۵/۱۴٪ بوده است.

فنچون تحت تأثیر پرتوهای UV افزایش یافته است، میزان استراگول نیز تحت تأثیر مدت زمان بیشتر پرتودهی افزایش نشان داده است. تغییرات میزان درصد استراگول و فنچون تقریباً مشابه به یکدیگر و عکس تغییرات ترانس انتول می باشد، چرا که بیشترین درصد استراگول (۵/۳۵٪) و فنچون (۱۱/۲۵٪) در اسانس بذره‌های کرت ۲ می باشد و کمترین میزان استراگول (۳/۰۴٪) در اسانس بذر کرت ۱ و کمترین میزان فنچون (۷/۶۶٪) در کرت شاهد مشاهده گردیده است. میزان درصد لیمون + ۱ و ۸ سینئول + آلفا فلاندرن اسانس بذر تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش افزایش داشته در بین اسانسهای بذر حاصل از ۴ کرت، ۷/۳۷٪ بیشترین میزان مخلوط لیمون می باشد که در اسانس کرت ۲ (۲۷ روز پرتودهی) دیده شده است. پس از آن اسانس بذره‌های کرت ۳ و کرت ۱ (به ترتیب ۱۳۰ روز پرتودهی) و در نهایت شاهد به ترتیب با ۶/۸۹٪ و ۳/۸۶٪ مخلوط لیمون مشاهده شده است.

گل: در اثر تابش پرتوهای UV میزان درصد ترانس انتول در اسانس گل کاهش یافته و از ۶۸/۴۰٪ در اسانس گل شاهد به ۵۷/۳۶٪ در گیاهان تیمار دیده رسیده است و در عوض میزان سیس آنتول در گیاهانی که ۲۷ روز پرتودهی شده اند اندکی افزایش یافته، فنچیل استات نیز به میزان ۱/۳۵٪ تشکیل گردیده است. همچنین از بررسی جدول شماره ۳ کاهش استراگول را از ۲/۴۷٪ (در شاهد) به ۲/۳۱٪ در اسانس گل

گیاهان تیمار دیده و افزایش فنچون را از ۴/۵۸٪ (در شاهد) به ۶/۷۵٪ در اسانس گل پرتودهی شده مشاهده می نماییم.

افزایش درصد مخلوط لیمونن از ۱۹/۲۹٪ در شاهد به ۲۳/۵۶٪ در تیمار از دیگر تغییراتی است که در ترکیبهای اسانس حاصل از گل تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش دیده شد. در گیاهان تیمار شده تشکیل پاراسمین را نیز مشاهده می کنیم با توجه به اینکه پاراسمین از دهیدروژناسیون لیمونن بوجود می آید احتمال می رود تحت تابش پرتوهای UV چنین واکنشی رخ داده باشد. الفاپینن از جمله ترکیبهایی است که در اسانس کلیه اندامها دیده شده، ولی درصد آن در اسانس اندامهای رویشی بیش از اندامهای زایشی می باشد. تابش UV باعث افزایش درصد این ترکیب در اسانس گل و بذر گیاه گردیده است.

برگ: برگ در مرحله گلدهی - با نظر به جدول شماره ۴ از مقایسه ترکیبهای اسانس در برگ شاهد و تیمار در زمان قبل گلدهی، افزایش تعداد ترکیبها، به ویژه ترکیبهای سزکوئی ترپنی را در گیاهان تحت تیمار لامپ ۴۰ وات UV مشاهده نمودیم. کاهش ترانس آنتول از ۵۸/۵۶٪ در شاهد به ۳۰/۶۵٪ در اسانس برگ تیمار دیده و افزایش ترکیبهای استراگول، فنچون، لیمونن + ۸،۱- سینئول + آلفا- فلاندرن و فنچیل استات از دیگر تغییرات عمده ایست که در اسانس برگ گیاهان تحت تیمار به مدت ۱۲ روز،



دیده شد. کاهش ترکیب آلفا- پینن از ۴/۲۰٪ در شاهد به ۳/۵۱٪ در اسانس برگ گیاهان تیمار دیده همراه با تشکیل بتا پینن و بتا - اوسيمن بود. با توجه به اینکه آلفا - پینن در اثر نور آرایبی حرارتی به اوسيمن تبدیل می گردد. می توان احتمال داد که چنین واکنشی در گیاهان تحت تیمار صورت گرفته باشد. در زمان گلدهی حجم عمده ترکیبهای اسانس برگ را ترکیبهای منوترپنی حلقوی اکسیژن دار تشکیل داده است و تحت تأثیر در پرتوهای فرابنفش سزکوئی ترپنها و منوترپنها هیدروکربنی خطی و حلقوی به ترکیبهای یاد شده اضافه گردیده است.

برگ در مرحله گلدهی - با توجه به جدول شماره ۵ تعداد ترکیبهای اسانس برگ در زمان گلدهی در گیاهان پرتودهی شده بیش از نمونه های شاهد گردیده است که ناشی از اضافه شدن انواع مختلف منوترپنها و سزکوئی ترپنها می باشد. افزایش ترانس- آنتول اسانس برگ تحت تیمار، از ۲۸/۲۹٪ در شاهد به ۳۶/۴۴٪ در تیمار بوده که حاکی از افزایش این ترکیب تحت تأثیر ۲۷ روز پرتودهی می باشد. علاوه بر آنتول، استراگول، فنچیل استات، میرسن و ترانس کاروئول نیز در اسانس برگ گیاهان پرتودیده افزایش یافته اند.

در مرحله گلدهی مخلوط لیمون در اسانس برگ گیاهان تحت تیمار پرتوهای فرابنفش کاهش یافته است. میزان لیمون و دو ترکیب همراه آن در کل از ۵۸/۵۲٪ در

برگ گیاهان شاهد به ۴۷/۸۹٪ در نمونه های تیمار دیده رسیده است. کاهش آلفا - پینن از ۴/۶۵٪ در نمونه شاهد به ۴/۳۴٪ در نمونه های پرتودیده همراه یا تشکیل ۰/۳۷٪ بتا - پینن مشاهده گردید.

#### ساقه:

با وجود اینکه درصد اسانس حاصل از ساقه نسبت به سایر اندامهای گیاه کمتر بود، اما تعداد ترکیبهای موجود در اسانس بیش از بقیه بوده است. ساقه در مرحله قبل از گلدهی - در جدول شماره ۶ درصد ترکیبهای اسانس ساقه شاهد و تیمار دیده پس از ۱۲ روز

رتودهی مورد مقایسه قرار گرفت. نتیجه چنین نشان داد که در اسانس ساقه گیاهان تحت تیمار، افزایش ترانس - آنتول، فنچون و آلفا - پینن و لیمون + ۸،۱ - سینئول + آلفا - فلاندرن و حذف استراگول و در نهایت تشکیل فلنچ استارت رخ داده است، سایر ترکیبها نیز دستخوش تغییراتی شده اند.

افزایش ترانس - آنتول از ۷۷/۹۹٪ در شاهد به ۷۹/۷۸٪ در اسانس ساقه تیمار دیده همراه با حذف سپس - آنتول که در نمونه شاهد ۷/۴۸٪ بوده است. یکی از تغییرات ایجاد شده است، ضمن اینکه در اسانس گیاهان تحت تیمار ۱۶/۷۸٪ فنچیل استات دیده می شود که در اسانس ساقه شاهد گزارش نشده است. مقدار فنچون از ۲/۴۸٪ در اسانس نمونه های شاهد به ۶/۸۵٪ در اسانس نمونه های تیمار دیده رسید، اما ۱/۷۴٪ استراگول موجود در اسانس ساقه گیاهان تحت تیمار حذف گردیده است.

افزایش میزان مخلوط لیمونن از ۰/۵۶٪ در اسانس ساقه شاهد به ۰/۹۰٪ در گیاهان پرتودهی شده را می توان مشاهده نمود تنوع ترکیبها در ساقه زیاد می باشد و تغییرات در همه انواع مختلف منوتریپها و سزکوئی ترپنها مشاهده می شود.

**ساقه در مرحله گلدهی** - در این مرحله رشد گیاه کاهش شدید تعداد ترکیبهای موجود در اسانس ساقه را در گیاه پیوتودیده در مقایسه با گیاهان شاهد مشاهده می نمایم (جدول شماره ۸) میزان درصد ترانس - آنتول در اسانس ساقه گیاهانی که ۲۷ روز تحت تیمار بودند ۰/۴۹/۵۴٪ می بشد که در مقایسه با شاهد به میزان ۰/۴۴/۲٪ از خود افزایش نشان داده است و در عوض درصد سیس - آنتول با کاهش از ۰/۱۳/۳۴٪ در اسانس ساقه شاهد به ۰/۸/۷۴٪ در اسانس ساقه تیمار رسیده است. ضمن اینکه اسانس ساقه پرتودهی شده دارای ۰/۱/۶۷٪ فنچیل استات است که در نمونه شاهد وجود ندارد. از دیگر موارد قابل مشاهده در اسانس ساقه در زمان گلدهی، می توان به کاهش فنچون و استراگول در اسانس گیاهان تحت تیمار اشاره نمود. از دیگر ترکیبهای کاهش یافته تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش ، آلفا - پینن می باشد که از ۰/۵/۲۶٪ در شاهد به ۰/۳/۴۸٪ در تیمار رسیده است. اسانس ساقه پرتودهی شده دارای ۰/۲۸/۸۷٪ مخلوط لیمونن و اسانس ساقه شاهد دارای ۰/۲۳/۶۰٪ از این ترکیبها می باشد که افزایش مخلوط لیمونن را تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش در ساقه و در زمان گلدهی نشان میدهد. تعداد سزکوئی ترپنها در ساقه گیاهان تیمار دیده به شدت کاهش یافته است.

**ساقه در زمان رسیدن بذر** - با توجه به جدول شماره ۹ میزان ترکیب ترانس - آنتول در اسانس ساقه در زمان رسیدن بذر بسیار کم شده ولی تحت تأثیر ۱۳۰ روز پرتودهی

این مقدار از ۰/۲۹٪ در نمونه شاهد به ۰/۴۶٪ در اسانس ساقه گیاهان تیمار دیده افزایش می یابد و استراگول نیز تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش افزایش یافته اما مقدار بسیار کم فنچون و میزان ۳/۶۸٪ آلفا- پینن در اسانس ساقه شاهد تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش حذف شده اند.

اما مخلوط لیمونن از جمله ترکیبهایی است که در زمان رسیدن بذر در اسانس ساقه شاهد درصد زیادی معادل ۵۶/۵۳٪ داشته و تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش به ۲۵/۱۷٪ تقلیل یافته است.

یکی دیگر از ترکیبهایی که تحت تأثیر ۱۳۰ روز پرتودهی در اسانس ساقه کاهش یافته فنچیل استات می باشد که از ۱۶/۴۹٪ در اسانس ساقه تیمار رسیده است. فرم سیس و ترانس- کاروئول و نیز ترانس- وربنیل استات از جمله ترکیبهایی هستند که تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش به شدت افزایش یافته اند.

مقایسه تغییرات ترکیبهای اسانس کلیه کرتها در زمان رسیدن بذر- از مقایسه

اسانس ساقه های شاهد و سه کرتی که تحت تابش پرتوهای UV بودند در زمان رسیدن بذر (جدول شماره ۹) چنین نتیجه م یگیریم که پرتودهی با مدت زمان متفاوت ۱۲ روز، ۲۷ روز و ۱۳۰ روز برنوع و میزان ترکیبهای اسانس تأثیر داشته است. پرتوهای فرابنفش بویژه با بیشترین مدت تابش، بطور عمده باعث افزایش تعداد سزکوئی ترپنها می شود. اسانس ساقه گیاهان شاهد با ۰/۲۹٪ ترانس - آنتول نشان می دهد که در این مرحله مقدار ترانس- آنتول در ساقه به شدت کاهش می یابد. اما پرتوهای فرابنفش در هر ۳ کرت پرتودهی شده باعث افزایش میزان ترانس - آنتول

اسانس ساقه در زمان رسیدن بذر گردیده است. این افزایش در کرت ۲ ( که تا زمان گلدهی گیاه پرتودهی صورت گرفته) با ۱۹/۷۲٪ ترانس - آنتول بیشتر از سایرین بوده و در بین سه کرت پرتودهی شده کرت ۳ با ۱۳۰ روز پرتودهی با ۰/۴۶٪ «آ»تول کمترین میزان افزایش را نشان داده است.

در این مرحله پرتوهای UV بطورکلی باعث حذف کامل فنچون شده اند، البته در اسانس ساقه شاهد نیز تنها ۰/۲۸٪ فنچون وجود دارد. استراگول نیز در ساقه و بویژه در زمان رسیدن بذر کم و تحت تأثیر مدت طولانی تر پرتودهی اندکی افزایش یافته است، مخلوط لیمون در ساقه و در زمان رسیدن بذر درصد بالایی را نشان داده بطوریکه در شاهد با ۰۵۶/۵۳٪ بیشترین میزان این ترکیبها را مشاهده نموده و این ترکیبها نسبت به پرتوهای UV حساس هستند و بتدریج با افزایش مدت پرتودهی از مقدار آنها کم می شود. بطوریکه در کرت ۱ تا ۱۲ روز پرتودهی در این زمان ۰۵۴/۰۹٪ در کدت ۲، ۰۵۱/۷٪ و در کرت ۳ یا ۱۳۰ روز پرتودهی ۰۲۵/۱۷٪ لیمون وجود دارد. تحت تأثیر مدت زمان تابش پرتوهای فرابنفش آلفا بین کاهش و یا حذف می گردد، ولی مدت کم تابش باعث افزایش این ترکیب نسبت به شاهد گشته است. ( اسانس ساقه شاهد کرت ۱ ۰۸/۷۹٪، کرت ۲ ۰۱/۴۵٪، کرت ۳ تیمار فاقد آلفاپین است).

تحت تأثیر پرتوهای UV، سنتز ترانس - آنتول در بذر گل و برگ در زمان قبل گلدهی کاهش یافته، اما در برگ در زمان گلدهی و ساقه های تیمار سنتز این ماده افزایش داشته است.

درصد فنچون تحت تابش پرتوهای فرابنفش در بذر، گل، برگ و ساقه قبل گلدهی افزایش یافته است، ولیکن درصد این ترکیب در اسانس برگ و ساقه زمان گلدهی کاهش و در اسانس ساقه در زمان رسیدن بذر حذف گردیده است. البته در این مرحله درصد فنچون در ساقه نمونه های شاهد نیز بسیار کم است. در میان اندامهای مختلف، بذر و برگ آن در زمان قبل از گلدهی مصرف خوراکی و درمانی دارند. نظر به اینکه ترانس - آنتول طعمی شیرین داشته و خواص بسیاری به آن نسبت داده می شود و همچنین با توجه به اینکه فنچون ترکیبی تلخ مزه است کاهش ترانس آنتول و افزایش فنچون در بذر و برگ تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش کاهش کیفیت و خواص برگ و بذر گیاه می گردند

استراگول از دیگر ترکیبهای اصلی گیاه است که تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش در استانسهای بذر، برگ در زمانهای قبل گلدهی و اسانس ساقه در زمان بذردهی افزایش یافته است. اسانس حاصل از گل و ساقه زمان گلدهی گیاهان پرتودیده کاهش درصد استراگول را نسبت به نمونه های شاهد نشان داده و اسانس ساقه قبل از گلدهی تحت تیمار نیز فاقد استراگول است.

با تابش پرتوهای فرابنفش درصد مجموع ترکیبهای لیمونن  $1,8+$  -  $1$  - بتا - فلاندر در بذر، گل، برگ قبل از گلدهی و ساقه درزوان قبل گلدهی و گلدهی افزایش یافته است و اسانس برگ زمان گلدهی نمونه های تحت تیمار کاهش و در ساقه زمان بذردهی به شدت کاهش یافته است. البته با عدم تفکیک کامل این سه ترکیب نمی توان بطوردقیق تغییرات هر یک را بیان نمود. با توجه به اثرات ضد میکروبی لیمونن و  $1$  -  $8$  سینثول

افزایش این ترکیبها تحت تأثیر پرتوهای UV می تواند مورد استفاده قرار گیرد. در کل پرتوهای فرابنفش بر میزان کل این ۳ ترکیب بیشتر اثر افزایشی داشته اند، این در حالی است که در بررسی ای که پیرامون اسانس نعناع تحت تأثیر همین پرتوها توسط مجد، رضائی و مهرپور (۱۳۷۷) صورت گرفته لیمونن کاهش یافته است.

تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش از بین ترکیبهای فنلی، ترانس - آنتول، در اکثر موارد کاهش یافته، ولی استراگول در اکثر موارد کاهش داشته است، که افزایش استراگول با نتایجی که مجد، رضایی و میرزاتونی (۱۳۷۷) از تأثیر پرتوهای فرابنفش بر گیاه ریحان بدست آوردند (میرزا وهمکاران ۱۳۷۵) مطابقت داشته است ضمن اینکه فنچون که ماهیتی آلدئیدی دارد تحت تأثیر لامپ ۴۰ وات در اسانس ریحان افزایش یافته که این نتیجه نیز با نتایج حاصل بر روی اسانس رازیانه مشابه می باشد. همچنین تحت تأثیر پرتوهای فرابنفش در اندامهایی مانند برگ و ساقه رازیانه افزایش سزکوئی ترپنها را بویژه در مرحله قبل گلدهی مشاهده نمودیم. همین امر در اسانس نعناع و ریحان نیز مشاهده گردیده است.

### شیرین بیان

در بوشهر و بطور کلی در فارس «مهک» و ریشه آن را «بیخ مهک» و در اطراف تهران و شمال ایران شیرین بیان و در کرمان «متکی» و در اصفهان «میجو» و «مزو» گویند. در کتب ملی سنتی بانام «سوس» و رشه آنرا «اصل السوس» می نامند. به فرانسوی Reglisse و به انگلیسی Licorice و Liquorice و Liquorish نامند. گیاهی



است از خانواده Leguminosea چند گونه از آن در ایران می روید که نامهای علمی آنها عبارتند از:

۱- *Clycyrrhizia* و مترادف آن *G.hirsuta.L* اینگونه دارای وارپته های مختلفی

است که یکی از آنها به نام *G.glabra var typica Reg et Herd* بطورکلی در

منطقه مدیترانه در آرال - افغانستان و در ایران می روید. در ایران در تمام نواحی شمال

و جنوب مشرق و شمالغرب می روید از جمله در آذربایجان غربی - در اطراف تبریز -

در کرمان - پل جاجرود - منجیل و در کنار سفیدرود - در هریرود - در اراک - در

لرستان - و در خراسان بین شیروان و بجنورد و مراوه تپه دیده می شود.

۲- *Glycyrrhizia echinata* که در مناطق غرب و شمال ایران در جنگلهای جلگه

ای مازندران و بندر گز و در آذربایجان و اراک دیده می شود.

۳- *Clycyrrhizia glandulifera Waldst.& Kit* و مترادف آن *G.glabra*

*var glandulifera Reg.& Herd* که در خراسان بین بجنورد و مراوه تپه انواع

شیرین بیان در افغانستان - سوریه - به حد وفور در مجارستان و در جنوب روسیه و

ترکیه در مناطق مختلفه خاور دور می روید. ۴

- *G.asperima* که در همدان - قزوین - آذربایجان - کواه خرقان دیده می شود.

گیاه شیرین بیان را شیرین بان هم می گویند که با احتمالی همان شیرین بیان و شیرین

بن می باشد و همه به معنای ریشه شیرین است. به یونانی آنرا *Glukqirrhiza* گویند

که آن هم بمعنای ریشه شیرین می باشد.



## مشخصات

شیرین بیان گیاهی است علفی که چند ساله دارای ساقه هوائی دراز و علفی و برگهای آن مرکب، تعداد برگچه های آن فرد و اغلب برگچه بیضی با کناره صاف برنگ سبز غباری دارد. گلهای آن آبی و بنفش و سفید و زرد می باشد. ریشه این گیاه خیلی عمیق در زمین فرو می رود و چوبی است، پوست آن قهوه ای سیر تا سیاه است که مصرف پزشکی و داروئی ندارد و باید قبل از مصرف این ریشه این پوست برداشته شود. مغز ریشه زرد رنگ با مزه شیرین، ریشه شیرین بیان دارای عصاره ای است که در طب گیاهی مصارف وسیعی دارد. از عصاره شیرین بیان و عرق شیرین بیان مشروب غیرالکلی فرحبخشی درست می کنند که به COCO معروف است. برای تکثیر شیرین بیان قطعات ساقه زیرزمینی آنرا که لاتقل هر قطعه ۲-۳ گره داشته باشد در زمینی که قبلاً خوب شخم خورده و آماده شده باشد در پائیز می کارند و سپس در آخر زمستان قبل از اینکه گرمای بهاره آغاز شود آنها را به زمین زراعتی اصلی که شخم عمیق خورده باشد منتقل نموده و روی خطوطی با فاصله ۸۰ سانتی متر بطوری که فاصله بین بوته ها روی خطوط ۵۰ سانتی متر باشد می کارند شخم عمیق و خاک غنی و قو رشد گیاه و رشد ریشه عمیق آنرا تأمین می نماید. البته از تخم گیاه نیز از نظر اصولی می توان برای تکثیر استفاده کرد ولی از نظر سهولت و سرعت اخذ نتیجه روش اولی معمول است.

برداشت ریشه ها با ساقه های زیرزمینی گیاه برای مصارف داروئی در سال سوم در فصلی که برگها در حال ریختن است باید انجام شود زیرا در این مرحله از رشد گیاه،

ریشه آن دارای حداکثر ماده عامل گلیسیریزین (۲۶۳) است در زارعت خوب از هر کتار حدود ۷ تن و کمی بیشتر میتوان ریشه برداشت نمود. شیرین بیان بومی تمامی مناطق معتدله با آب و هوای مدیترانه ای است. در ایران تقریباً در تمام مناطق شمال- شرق و غرب و مرکز در جنوب کشور به وفور میروید و اغلب اراضی زراعتی در سال آیش از این گیاه پوشیده است نقاط مرطوب کنار نهرها و چمنزارها بیش از اراضی خشک ترجیح می دهد.

### ترکیبات شیمیایی

از نظر ترکیبات شیمیایی در ریشه شیرین بیان ماده عامل شیرین گلیسیریزین (۲۶۳) گلیسیرتینیک اسید (۲۶۲) و گلیسیریزیک اسید (۲۶۱) وجود دارد.

#### [G.I.M.P]

ریشه شیرین بیان تجارتي دارای ۲/۲ درصد ایزولیکیریتین (۳۱۰) و یک آنتوکسانتین گلی کوزید (۴۵) که رنگ کمی زرد به مغز ریشه می دهد و بعلاوه یک فلاوونوزید (۲۳۴) و لیکیریتوزید (۳۶۰) با سمیت محدود کم که فقط عمل عضلات نرم را کند می کند می باشد. در گیاه یک ماده لیکیریتی ژنین جالکون (۳۵۹) و گلیسرتینیک اسید (۲۶۲) موجود در شیرین بیان شبیه اثر هورمون های آدرنال (۱۶) و دزوکسی کورتی کوسترون (۱۷۶) و ایزولیکیریتین (۳۱۰) و نئوایزولیکیریتین (۳۹۹) تأیید شده است. دانه های گیاه نیز دارای خواص داروئی گزارش شده است.

#### [S.G.I.M.P]

## خواص - کاربرد

در چین مرسوم است که ریشه های گیاه را در بهار یا پائیز از خاک بیرون آورده شست و تمیز نموده و بطور طبیعی و یا با کمی عسل گرم می کنند تا حدی که بدست نجسبد و سپس مصرف می کنند استوارت (۷۹۵) و رید (۷۷۱) در یادداشت های خود نوشته اند که شیرین بیان پس از ژین سنگ از مهمترین و پرخاصیت ترین داروهای چینی است و عملاً در تما داروخانه ها عرضه می شود و در تعداد زیادی از نسخه های دارویی بعنوان جزء تعدیل کننده و اصلاح کننده وارد می شود. معتقدند که از داروهای جوان کننده انسان است و اثرش برای مدت مدیدی می ماند. تونیک و ضدسم قوی و نیروبخش است و برای نرم کردن سینه مفید است. استوارت معتقد است که خواص دارویی در شاخه ها و گل آن چندان فرقی با ریشه آن ندارد، و لی در طب جدید از گرد ریشه و ساقه های زیرزمینی آن برای رفع ناراحتی های طحال و جراحت گلو و در مورد بچه های نوزاد که دارای جوش و کورک و ناراحتی های پوستی هستند تجویز می شود [چونگ یائوچی ۶۵۴]. خوردن عصاره مایع ریشه (آب حاصل از خیس کردن ریشه در آب یا دم کرده ریشه) در ۹۰ درصد موارد این معالجه زخمهای اثنی عشر و زخم معده اثر رضایت بخشی داشته است و عوارض جانبی آن کمی پس از قطع خوردن دارو رفع شده است [لی & یه ۷۲۷] ریشه شیرین بیان ضد سم قوی در موارد مسمومیت های حاصله از تاتوره درختی است. [هاو- دیگران ۷۰۱] ژاپنی ها بمنظور بررسی تأثیر مصرف داروی طبیعی خامبصورت گیاه در مقایسه با موارد عامل شیمیایی شیرین بیان که در آزمایشگاه ساخته شده باشد آزمایشهایی را انجام داده

و به این نتیجه رسیده اند که بکاربردن ترکیب مخلوطی از هر سه مواد عامل گلیسیریزین (۲۶۳) و گلیسیریتین (۲۶۰م) و گلوکوکورونیک اسید (۲۵۷) از نظر رفع ناراحتی های پوستی و جلدی روی پوست حیوانات بیماری که اختلالات کبدی داشته اند خیلی بیشتر مؤثر بوده است. از این که هر یک از سه ماده فوق جداگانه و به تنهایی و یا مخلوطی از دوتای آنها خورده شود [ایتو - کیریتا & کورود ۷۰۹/۱ م]. در تحقیق دیگری [ایتو & اینابا ۷۰۹ م] دریافتند که عصاره آبی شیرین بیان که روی برخی از التهاب ها و تاول های پوستی ریخته و مالیده شود اثری شبیه کورتیزون (۱۵۴) یا شبیه ACTH دارد با این تفاوت که سمیت آن کمتر از کورتیزون ACTH است.

توضیح - ACTH یا Adrenocorticotropic hormone یک نوع هورمون است که پوست غده آدرنال را تحریک می کند. در هندوچین معمولاً گرد معز ریشه شیرین بیان را بعنوان ملین - مدور عروق مصرف می کنند. [چوین ۶۵۵]

در اندونزی ریشه را می جوند تا التهاب و زخم دهان را رفع کند [هین ۶۹۵]. در هندوستان از ریشه شیرین بیان بعنوان تونیک، ملین و برای رفع ناراحتی های مجاری ادرار، سرفه، زخم و ورم گلو و گزیدگی عقرب استفاده می شود. [G.I.M.P] خواص کاربرد شیرین بیان که در کتب طبی سنتی ایران آمده است:

ریشه شیرین بیان یا اصل السوس برای متعادل کردن غلظت اخلاط و تسکین تشنگی و رفع التهاب معده مفید است. پوست ریشه آن باید گرفته شود و مغز آن رادر طول شکاف داده و قطعه قطعه نموده خیسانده آنرا مصرف کنند. مصرف محلول حاصل از

خیساندن شیرین بیان تا ۲۰ گرم برای نرم کردن سینه و رفع خشونت حلق و سینه و تنگی نفس و تقویت اعصاب و تقویت قوه باه نافع بوده و برای رفع نفخ و ازدیاد ترشح ادرار و افزایش ترشحات عادت ماهیانه و رفع انواع سرفه های و سوء هاضمه مفید است. ضمناً برای رفع سوزش مجرای ادرار و امراض عصبانی و دماغی و تب های کهنه نافع است. در فصل بهار اگر هر روز تا چندین روز روزانه ۲ گرم از ریشه پوست گرفته شیرین بیان را با ۱ گرم شکر و رازیانه در آب خیسانده و بخورند برای نفخ و جلای رنگ صورت و رفع اکثر دردها و ناراحتی های شقیقه و ازدیاد نور چشم مفید است. شریخ الرئیس ابوعلی سینا معتقد است که آشامیدن هر روز ۱۶ گرم از خیسانده ریشه پوست گرفته شیرین بیان در آب (سک بینج) و (فراسیون) و یا در آب پنیر برای رفع قولنج های سرد و ناراحتی های فوق الذکر مؤثر است.

معمولاً گرد ریشه شیرین بیان را مخلوط با دم کرده های مسهلی دیگر می خورند ضمن مطبوع کردن طعم آن تأثیر مسهلی آن دم کرده را نیز بیشتر و غوارض احتمالی جانبی آنها را نیز مرتفع می کند.

مالیدن دم کرده آن به چشم برای رفع زردی چشم و درخشان کردن سفیده چشم و ازدیاد بینایی مؤثر است و ضماد ریشه آن با آب خالص برای جلوگیری از ریزش مو نافع است.

ضماد برگ تازه شیرین بیان برای رفع بوی بد زیربغل و بوی میان انگشتان پا مؤثر است.

عصاره کمی غلیظ شیرین بیان که معروف به رب السوس است در تمام موارد فوق از خیسانده و شربت آن بیشتر مؤثر است. مقدار خوراک از ریشه شیرین بیان تا ۲۰ گرم و جانشین آن در مورد رفع درد سینه تا ۲۰ گرم کتیرا می باشد.

### تهیه شربت ریشه شیرین بیان

ریشه شیرین بیان با گرفته پوست آن را برداشته و قطعه قطعه کرده و ۱۰ گرم از آنرا در یک لیتر آب گرم مدت ۶ ساعت بخیسانید و صاف نمایید. این شربت از عوامل ملین و در ضمن مدر می باشد.

### عصاره ریشه شیرین بیان یا رب السوس

ریشه شیرین بیان پوست گرفته و قطعه قطعه شده ۱ واحد - آب مقطر ۸ واحد ریشه را مدت ۱۲ ساعت در ۵ واحد آب بخیسانند و سپس با فشار صاف نمایند و تفاله را در باقیمانده آب خیسانده و آنرا هم با فشار صاف نمایند و دو قسمت صاف شده را مخلوط نموده و بگذارند ته نشین شود و صاف روی آنرا با کج کردن ظرف بردارند و آن را در حمام ماریه در حد غلظت عصاره نرم تبخیر نمایند. رب السوس حاصله ملین و کمی مدر است.

### معجون مسکن شیرین بیان

رب السوس ۱۰۰ واحد - صمغ عربی ۱۵۰۰ واحد - قند ۱۰۰۰ واحد - عصاره تریاک ۰/۷۵ واحد ابتدا رب السوس را در آب حل کرده و بدون فشار صاف نمایند و قند و صمغ را به محلول صاف شده اضافه نمایند و بعد عصاره تریاک را در مقدار

کمی آب حل کرده و به محلول (رب السوس و قند و صمغ) اضافه نمایند و کل محلول را در حمام ماریه تبخیر نمایند و متصل بهم بزنند تا در حد معجون غلیظی قوام آید. بعد آن را روی سنگ مرمری که کمی چرب شده باشد بریزند و به شکل قطعات مربع کوچک بریده و حفظ کنند. این معجون از عوامل مسکن است و در برنشیت استعمال می شود. مقدار خوراک آن ۲۰-۱۰۰ گرم است.

#### تهیه عصاره آبی شیرین بیان طبق روش فارماکوپه فرانسوی

۵ گرم ریشه بدون پوست شیرین بیان را در یکصد سانتی متر مکعب آب سرد ریخته و مدت ۲۴ ساعت بگذارند تا به حال خود بماند و گاهگاه بهم بزنند. پس از ۲۴ ساعت آنرا صاف کنند. محلول صاف شده را گرم و تبخیر کنند تا مقدار آن به ۲۰ سانتیمتر مکعب برسد. مایع حاصله عصاره آبی شیرین بیان است.

#### عصاره خشک شیرین بیان (فارماکوپه فرانسه)

گرد ریشه شیرین بیان را در آب آمونیاکی خیسانده سپس صاف کرده و مایع صاف شده را با حرارت کم تحت فشار قرار دهید تا تبخیر و خشک شود. این گرد به همراه گرد برگهای سنا بنام گرد شیرین بیان برای درمان کولیک نافع است. در فرانسه معمول است که مغز ریشه شیرین بیان را بمیزان ۳۰-۵۰ گرم در یک لیتر آب له کرده و مدت ۵ ساعت می گذارند تا خیس بخورد و ۳-۴ فنجان در روز می خورند برای تسکین سرفه بسیار نافع است.

## اندازه گیری گلیسیریزین در ریشه گیاه شیرین بیان

### چکیده

ریشه شیرین بیان (*Glycyrrhiza glabra* L.) بطور عام لیکوریس نامیده می شود که بعنوان عامل شیرین کننده و بیش از دو هزار سال کاربرد دارویی داشته است. لیکوریس دارای پنج حلقه ساپوتین تری ترین به نام اکسید گلیسیریزینک است. این ترکیب متعلق به مشتقات بتا- آمپیرین ( $\beta$ -amyrin) می باشد. شیرین بیان بخاطر مزه شیرین آن بعنوان عامل ضد التهاب، آلرژی و زخم شناخته شده است. تاکنون جهت ارزیابی مقدار گلیسیریزین در ریشه گیاه شیرین بیان و عصاره های حاصل از آن از روشهای مختلفی استفاده شده است، که تماماً غیر اختصاصی و متکی به روشهای غیر مستقیم می باشند.

در این تحقیق جهت تشخیص مقدار گلیسیریزین در نمونه های ریشه شیرین بیان، از روش (بدون هیدرولیزه ماده) یعنی با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی مایع یا کارآبی بالا (HPLC) صورت گرفته است. در این روش جداسازی گلیسیریزین از دیگر اجزای موجود در عصاره ریشه گیاه با استفاده از مرحله معکوس صورت گرفت، که نتایج رضایت بخش و قابل تکرار می باشند. ریشه گیاه از مزرعه گیاهان دارویی در باغ گیاه شناسی ملی ایران، جمع آوری گردید. سپس اقدام به استخراج عصاره توسط حلال و شناسایی ترکیب اسید گلیسیریزینیک توسط دستگاه (HPLC) نمودیم. مقدار ترکیب در نمونه ۱/۵ درصد تعیین گردید. این روش مشکلات در روشهای قبلی را دفع کرده است.



## کلیات کلیدی

شیرین بیان لیکوریس، گلیسیریزین، بتا آمیرین و کرمتوگرافی مایع با کارایی بالا.

### مقدمه

اندام مهم و مورد مصرف گیاه شیرین بیان ریشه و یا زیزوم آن است که دارای یک ماده شیرین گلیکوزئیدی به نام گلیسیریزین (Glycyrrhizin) می باشد. این ترکیب به صورت نمک پتاسیم و کلسیم اسید کلیسیریتینیک (Glycyrrhetic acide) در گیاه موجود است. که بطور عام آن را لیکوریس (Liqurice) می نامند. (Stecher, ۱۹۶۸).

گلیکوزئید مذکور دارای آگلیکونی به نام اسید گلیسیریتینیک می باشد که اثرات عمده شیرین بیان مربوط به این ترکیب مربوط می شود.

نظر به اینکه مصرف گلیسیریزین در فرآورده های دارویی و یا غذایی سبب تفع یون پتاسیم و جذب یون سدیم و آب می گردد، بنابراین در اثر استفاده طولانی و یا بیش از حد این ماده عوارض مختلفی نظیر افزایش فشار خون پدیدار خواهد شد. بنابراین تعیین مقدار این ماده در محصولات مختلف دارویی و غذای از اهمیت ویژه ای برخوردار است. شیرین بیان را در حال حاضر بخاطر مزه شیرین آن می شناسند (Brieskron و Lang، ۱۹۷۸، Gibson، ۱۹۷۸) ولی به تناسب منشاء گیاهی، مقدار ترکیب گلیسیریزین فرق می کند. بطوریکه گیاهی که در ناحیه کالابر

سیسیل اسپانیا می روید طعم ملایم دارد، ولی نمونه های متعلق به یونان دارای طعم تلخ هستند (زرگری، ۱۳۴۵). گونه های مفید عبارتند از:

*G. echinata* و *G. glabra*, *G. asferina* در نواحی شمالی، چیمن بعضی از نواحی مغرب، شمال ایران، آذربایجان، بندر گز، و اطراف اراک می رویند. (زرگری ۱۳۴۱).

معمولاً از ترکیبهای ریشه بعنوان ماده ای که خاصیت ضدزخم دارد استفاده گردیده است. (Fantus و همکاران ۱۹۳۴ و Lutomski ۱۹۸۳) ترکیب اسید گلیسیرینیک یکی از معدود تولیدات طبیعی (Glucurono-glucuronides) است که در گیاهان آلی رخ می دهد و علاوه بر آنکه در داروسازی جهت مخفی ساختن طعم ناپسند بعضی از داروهای نظیر سولفات کینین، صبر زرد، آکاسیا، کلرور آمونیاک، و غیره بکار می رود، به داروهای مسهل قوی نیز که مصرف آنها معمولاً پیچش و ناراحتی روده بوجود می آورند اضافه می گردد. (زرگری، ۱۳۴۵).

گلیسیریزین برای پوشاندن طعم بد املاحی که به میزان متوسط بکار می روند مفید است و برای پوشاندن طعم نامطبوع آلکالوئیدها اثرش کمتر از داروی *Eriodictyon* بوده و مورد آلکانها مؤثرتر می باشد. قدرت پوشانندگی طعم نامطبوع و تلخ مواد به علت کلوئید بودن و خاصیت شیرین کنندگی گلیسیریزین می باشد. (Gibbson، ۱۹۸۷). اسید گلیسیریزیک و مشتقاتش با روشهای معمول به املاح فلزات سنگین که باستانی سرب تبدیل می شود که املاح ارسنیک، مس، جیوه، خاصیت درمانی دارند (Riedet، ۱۹۱۳) عصاره آبی شیرین بیان نخهای ابریشمی را در حضور

Mordants رنگ آمیزی می نماید، و قابلیت رنگ آمیزی خوبی از خود نشان داده است. (Kasumov، ۱۹۷۲)

در حال حاضر از پودر و عصاره شیرین بیان در تهیه فرآورده های دارویی ( گیاهی) ساخت ایران استفاده می شود. بعنوان نمونه قرص د- رگلیس، شامل ریشه شیرین بیان، برگ نعناع فلفلی و بذر رازیانه می باشد و جهت درمان زخم معده، اثنی عشر، گاستریت، و نفخ معده بکار می رود. (درخشان رودسری، ۱۳۷۵).

در این تحقیق اسید گلیسیرتینیک با پنج حلقه سابوتین تری ترپنوئید اسد گلیسیریزینیک، که به مشتقات بتا آمیرین متعلق است و نیز شامل آگلیکون بتا- اسید گلیسیرتینیک و دو مولکول از دی اسید گلووورونیک مربوط به اتم کربن ۳ ( $C_3$ ) که جزء بسیار کوچک آگلیکون می باشد. (Lythgoe، ۱۹۵۵ Spring, Beaton و Trippett، ۱۹۵۰، arsh و Levvy ۱۹۵۶ و Buzicka و Marxer، ۱۹۴۰) مورد بررسی قرار خواهد گرفت.

### مشخصات گیاه شناسی

شیرین بیان (*Glycyrrhiza glabra* L) گیاهی است از دسته گیاهان گلدار، نهاندانه، دولپه ای، جدا گلبرگ و از تیره نخود (*Leguminoseae*) و تیره فرعی پروانه داران (*papilionaceae*) گیاهی است. علفی، پاپا و شامل ۱۲ گونه می باشد. عموماً باستانی برخی گونه ها در نیمکره شمالی یافت می شود. گلها به رنگ آبی روشن یا

مایل به بنفش و مجتمع به صورت خوشه با کاپیتولهایی در محور ساقه است. ساقه به طول ۵۰ سانتی متر تا ۱ متر که در محیط های مساعد تا ارتفاع ۲ متر نیز می رسد. میوه نیامی و شامل ۵ تا ۶ دانه (گاهی کمتر و به رنگ قهوه ای یا قهوه ای روشن) است. ریشه و یا ریزوم آن به رنگ قهوه ای و یا با خطوط طولی برنگ خاکستری مایل به قهوه ای که سطح مقطع آنها به رنگ زرد روشن است. در قطعات متعلق به ریزوم اثر جوانه های از بین رفته نیز مشاهده می شود. بوی این قطعات مخصوص و طعم آن شیرین است (زرگری، ۱۳۴۱). واریته های گیاه بطور خودرو در نقاط مختلف جنوب اروپا و آسیای شرق روئیده و پرورش می یابد. (زرگری، ۱۳۴۱).

### طبیعت و شیمی ترکیبهای مهم شیرین بیان

گلیسیریزا (Glycyrrhiza) در یونانی به معنای «ریشه شیرین» ریزوم و گونه های مختلف و گلیسیریزا را همچنین لیکوریس (Liquorice) نیز می نامند. بیشترین گونه ای که کاربرد تجاری دارد گونه *Clycyrrhiza globra L* می باشد که عموماً بعنوان لیکوریس اسپانیا (Spanish liquorice) معروف است. که در آنجا کشت می شود. گونه *Clycyrrhiza globra L. var. gladulifera* از سیسیل و انگلستان بعنوان لیکورینس روسی (Russian liquorice) معروف است که بطور عمده در روسیه می روید. گونه *violacea β - Clycyrrhiza globra L. var.* بعنوان لیکوریس پارسی (Persian liquorice) معروف است و در ایران رشد می کند (Franz و Fuggersberger، ۱۹۸۴۹).

طعم شیرین لیکوریس بخاطر ترکیب گلیسیریزین می باشد که حدود ۵۰ مرتبه شیرین تر از شکر است. گلیسیریزین ساپونین تری ترپنوییدی است که این آگلیکون با شکر پیوند دارد. آگلیکون اسید گلیسیریتینک متصل به دو ملکول از اسید گلوکورونیک در اتم کربن - ۳ از قسمت مساوی آگلیکون و باقیمانده شکر تبدیل می شود. (Grenby ۱۹۸۹).

ترکیب اسید گلیسیژئیک اغلب در ریشه های اصلی گونه *L. Glycyrrhiza glabra* موجود می باشد حال آنکه ریشه های جانبی دارای مقدار کمتری از این ماده هستند. البته اندامهای سبز گیاه گلیسیریزین ندارند. (Fuggersberger و Franz ۱۹۸۴) معیار اختلاف در تولیدات مختلف تجارتي گلیسیریزین می باشد. این اختلاف ممکن است به نوع گیاه، روشهای مختلف کشت یا تنوع در کاربرد روشهای تجزیه نسبت داده شود. می توان اسید گلیسیریزئیک را بوسیله چگالی سنجی و کروماتوگرافی لایه نازک (TLC) در گیاه تعیین نمود (Tkino و همکاران ۱۹۷۹).

مشخص گردیده است که ریشه های گونه لیکورین چینی ۹/۳ درصد (استخراج نیمه خشک ۷/۰۵ درصد) اسید گلیسیریزئیک دارد. مقدار این ماده در ریشه بعضی گونه ها و با روشهای مختلف استخراج (کروماتوگرافی - مایع - گازی GLC) میانگینی برابر ۰/۷۵ داشته است (Killacky ۱۹۷۶) در بررسی دیگری ترکیب بتا-اسید گلیسیرتینیک توسط (HPLC) تعیین مقدار شده است. آماری که از تولید تجاری لیکوریس (بتا - اسید گلیسیرتینیک) به صورت زیر گزارش شده است. لیکوریس اسپانیایی ۰/۸۸ درصد، لیکوریس عراقی پوست کنده ۰/۶۴ درصد و لیکوریس پارسی

۰/۵۳ درصد در میان ترکیبهای تری تریپتوییدی، ساپونین ها، و فلاونوئیدها نیر در لیکوریس موجود می باشند البته چالکون، لیکوپریتین (Liquiritin) مواد تلخ و گلیسییر آمارین (Glycyrramarin) به مقدار زیادی در پوست ریشه موجود می باشند.

### مواد و روشها

جمع آوری گیاه: نمونه مورد آزمایش در اواخر پائیز (آذر ۱۳۷۶) از باغ ملی گیاهشناسی ایران جمع آوری و در محیط آزمایشگاه خشک گردیده و در زمستان ۱۳۷۶ مورد تجزیه قرار گرفت. اینگونه توسط گیاهشناسان هرباریوم مؤسسه تحقیقاتی جنگلها و مراتع مورد شناسایی قرار گرفته است.

طرز تهیه نمونه: ریشه شیرین بیان را توسط آسیاب خرد کرده و طبق روش زیر مواد آن استخراج شد: ۲ گرم پودر ریشه شیرین بیان را داخل بشر ریخته و با ۳۰ میلی لیتر آب ۹۰ تا ۹۵ درجه سانتیگراد مخلوط گردید. سپس ۲ میلی لیتر  $\text{NH}_4\text{OH}$  (۳۷ د رسد) تغلیظ شده به آن اضافه شده مخلوط را به مدت ۳ دقیقه خوب بهم می زنی. محلول را به بشر منتقل کرده و Ph آنرا توسط  $\text{PO}_4\text{H}_3$  به ۷ رساندیم آنگاه دیاستاز ۱۰ درصد را به آن اضافه کردیم. ماده حاصل را به مدت ۳۰ دقیقه در ۳۷ درجه سانتیگراد نگهداری نمودیم. بعد در دمای اتاق آنرا سرد کرده و بداخل بالون (حجمی ۱۰۰ میلی لیتری منتقل و بوسیله متانول به حجم رساندیم. سپس این محلول با کاغذ صافی صاف شد (Hurst و همکاران ۱۹۸۳).

طرز تهیه محلول استاندارد: پنج میلی گرم از نمک آمونیاک اسید گلیسیریزیگ

( مرگ) داخل بالون ۱۰۰ میلی لیتر ریخته و با آب دیونیزه شده به حجم رساندیم  
استاندارد تهیه شده با غلظت ۰/۰۵ mg/ml بود (Takino و همکاران ۱۹۷۹).  
شرایط دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) بکار برده شده، الگوی  
WellChrom 2000 از شرکت Knauer آلمان با پمپ الگوی Maxi star K-  
1000 و دتکتور UV با طیف نور سنج در ۲۹۰ نانومتر تنظیم گردید. ستون مورد  
استفاده Eurosphere 100 C<sub>18</sub> بطول ۲۵ سانتیمتر در قطر ۴ سانتیمتر در قطر ۴  
میلیمتر با ستون اولیه انتگرال 5µm گرفته شده، فاز متحرک شامل متانول آب: اسید  
استیک (۶:۳۴:۶۰) می باشد. مرحله جداسازی به مدت ۳۰ دقیقه طول کشید در این  
مرحله فاز متحرک بوسیله فیلترهای غشایی PTFE شرکت Sartorius صاف گردید،  
دمای آن دستگاه ۳۰ درجه سانتیگراد و شدت جریان حلال درستون ۱ ml/min، و  
مقدار نمونه تزریق شده 20µl می باشد.

## نتایج

همانطور که در جدولهای شماره ۱ و ۲ و شکل‌های شماره ۱ و ۲ مشاهده می گردد،  
ترکیب اسید گلیسیریژنیک، با استفاده از شرایط دستگاهی HPLC در زمان بازداری  
۱۷/۹ دقیقه برای استاندارد و زمان بازداری ۱۷/۶ دقیقه برای عصاره بدست که مقدار  
ترکیب در نمونه ۱/۵ درصد تعیین گردید.



[www.kandooon.com](http://www.kandooon.com)

## بحث

روش های مختلفی جهت استخراج ترکیب اسید گلیسیریزیک وجود دارد. اما اغلب این روشها اختصاصی نیستند. در روش وزنی (Gravimetric) زمان استخراج ترکیب گلیسیریزین بسیاری از مواد در عصاره رسوب می کنند که کروماتوگرافی لایه نازک (TLC) گلیسیریزین ترکیبهای زیاد دیگری از جمله فلاونوئیدها نیز به همراه آن رسوب می کنند. روشهای رنگ سنجی (Colorimetry) نیز اختصاصی نبوده و ترکیبهای زیادی در عصاره، مانند فنلها، استروئیدها، اسانسها می توانند با وانیلین-اسید سولفوریک وارد واکنش شوند. وجود اسیدگلیسیریتیک آزاد در عصاره و در نهایت استخراج تمامی ژنین آزاد شده از عواملی هستند که می توانند باعث تغییر در نتایج و غیر قابل تکرار بودن روش شوند. بنابراین با در نظر گرفتن روشهای فوق روش HPCL برای شناسایی و تعیین مقدار گلیسیریزین شرایطی آرمانی از نظر جداسازی و زمان بازداری ( $R_t$ ) را فراهم خواهد کرد.

HURT و همکاران ۱۹۸۳، در مقاله ای تحت عنوان تعیین گلیسیریزین در تولیدات شیرین بیان بوسیله HPCL مقدار این ترکیب را در پولکهای شیرین بیان (فرانسوی) ۱/۶۵ میلی گرم و در آب نباتهای شیرین بیان ۱/۳۹ میلی گرم در گرم گزارش نموده

[www.kandooon.com](http://www.kandooon.com)



است. همچنین در کتب پیشرفت در شیرین کننده ها نوشته Grenby ۱۹۸۹، در بخش سوم نوشته Sela در رابطه با مقدار این ترکیب در شیرین بیان اسپانیایی ۰/۸۸ درصد شیرین بیان عراقی ۶۴/۰ درصد و در شیرین بیان ایرانی ۰/۵۳ درصد گزارش نموده است. در صورتی که در مورد نمونه مورد آزمایش مقدار این ترکیب ۱/۵ درصد تعیین گردیده است، که این مقدار با توجه به شرایط آب و هوایی و زمان جمع آوری می تواند تغییر کند.

### تیره برگ بو Lauraceae

گیاهان این تیره به صورت مختلف درخت یا درختچه (بندرت علفی) و مخصوص نواحی حاره کره زمین اند. از مشخصات آنها این است که عموماً برگهای متناوب یا متقابل، ساده، بدون استیپول، غالباً چرمی و گلتهائی منظم، نر- ماده یا بر دو نوع نر و ماده (یک یا دو پایه و یا پلی گام) و مجتمع به صورت خوشه یا گرزن متراکم دارند. پوشش گل آنها شامل دو ردیف ۳ تائی و نافه گل آنها مرکب از ۴ ردیف سه تایی از پرچم هاست. داخلی ترین ردیف پرچم ها نیز حالت غیرزایا (استامینود) دارد. مادگی گلتهای آنها مرکب از یک پرچه و میوه آنها شفت و محتوی دانه بدون آلبومین ولی باجنین حجیم و لپه های روغن دار است. این تیره دارای ۱۰۰۰ نوع گیاه است که در متجاوز از ۴۰ جنس جای دارند. از جنس های مهم آن *Ginnamomum* (دارای ۱۰۰ گونه)، *Nectandra* (۱۰۰ گونه)، *Persea* (۱۰ گونه) و *Laurus* (۲ گونه) را نام می بریم.

گیاهان این تیره دارای سلولهای اسانس دار (غده های تک سلولی)، پراکنده در اعضای مختلف و سلولهای نموسیلاژدار، مخصوصاً در ناحیه پوست است. اسانس سلولهای آنها نیز به تفاوت دارای بوی معطر و یا نامطبوع می باشد. از نظر درمانی، خواص عده ای از این گیاهان مربوط بوجود همین اسانسها در اعضای آنها می باشد. چوب بعضی از آنها در صنعت حائز اهمیت فراوان است و در تجاری و مثبت کاری مورد توجه زیاد قرار می گیرد.

در بین این گیاهان انواع داروئی مهم مانند گیاهان مولد کافور وجود دارد. منحصرأً یک نمونه از آنها به نام برگ بو در ایران به حالت پرورش یافته، مخصوصاً در نواحی شمالی یافت می شود.

انواع داروئی و مهم این گیاهان به شرح زیر است:

فرانسه: L.d'Apollon, L.commun, Laurier sauce, Laurier noble

انگلیسی: European Bay Laure, Baytree, Laurel tree, Sweetbay

ایتالیایی: L,poetico, L.regale, Lauro regio, Lauro franco, Alloro

فارسی: برگ بو، درخت برگ بو، عربی: غار

برگ بو، درختی دوپایه یا پلی گام و بومی نواحی مختلف اروپای جنوبی و منطقه مدیترانه است. به علت برگهای بادوام و ظاهر زیبایی که دارد، پرورش آن در ایران معمول گشته بطوریکه امروزه در منطقه وسیعی از نواحی شمالی ایران و اماکن دیگر یافت می شود.

این درخت برگهای معطر، منفرد، کامل، ولی با کناره موجدار، دنداندار، م نوک تیز بطول ۸ تا ۱۴ و به عرض ۲/۵ تا ۴/۵ سانتیمتر به رنگ سبز تیره، شفاف در سطح فوقانی پهنک ولی کمرنگ تر در سطح تحتانی، بی کرک و چرمی دارد. بوی معطر برگهای آن نیز بر اثر مالش دادن قوی تر می شود. طعم آنها کمی تلخ ولی بسیار معطر است. برگ بو، گلپایه به صورت دسته های چهارتایی، محصور در یک انولوکر دارد. نوع نر گلپایه آن دارای ۸ تا ۱۲ پرچم ولی نوع ماده آن دارای یک مادگی محصور در ۴ پرچم غیرزیاست. میوه اش به صورت سته، مدور - بیضوی به رنگ مایل به آبی و محتوی یک دانه با لپه های گوشتدار و روغنی است. سطح خارجی میوه آن پس از رسیدن به رنگ بنفش در می آید و پس از خشک شدن نیز ظاهر چین دار پیدا می کند در این حالت میوه ها به سهولت به صورت گرد در می آید. از گرد میوه های خشک شده آن تحت اثر بخار آب و فشارهای متوالی، روغنی به رنگ سبز و بسیار معطر تهیه می گردد که به روغن لوریه Huile de Laurier موسوم می باشد.

قسمت مورد استفاده این درخت، برگ و میوه آن است.

**ترکیبات شیمیائی -** برگ این درخت دارای تالن، یک ماده تلخ، مواد رزینی، پکتیکی و اسانس است. روغن میوه آن بوی بسیار معطر و وزن مخصوص معادل ۰/۹۳۳ دارد و مرکب از کلروفیل، امیدون، اسانس به مقدار یک درصد، و مقدار کمی از نوعی رزین است. الکل سرد، قسمتی از آنرا در خود حل می کند و باقیمانده ای که برجای می ماند عبارت از لورواستارین Leuro stearine ( گلسیریدی از اسیدلوریک ) است که قابلیت تبلور دارد.

اسانس آن، رنگ زرد مایل به سبز و وزن مخصوص معادل ۰/۹۱۵ دارد. بوی آن مطبوع است و از مقدار زیادی سینئول، پینن (به مقدار کم)، اوژنول (eugenol) و استراگول تشکیل می یابد.

**خواص درمانی:** از برگ این گیاه در طب عوام بعنوان معرق و رفع لزله استفاده بعمل می آمده است ولی امروزه بعنوان چاشنی غذایی و بمنظور معطر ساختن برخی کنسروها و غیره بکار می رود مانند آنکه در ایران آنرا در وطی های فلزی خیارشور وارد می کنند تا بوی مطبوع و طعمی خاص بدانها می بخشد. برای برگهای آن، اثر بادشکن، قی آور (به مقادیر زیاد)، مدر، ضد تشنج و قاعده آور نیز قائل اند.

میوه آنکه معمولاً به صورت خشک شده مصرف می شود دارای اثر درمانی قوی از برگهاست و مصرف آن سابقاً برای رفع کم اشتهائی و ضعف معده معمول بوده است.

Dr.H.Leclerc مصرف تیزان حاصل از آن را به صورتی که ذکر می گردد، در سوء

هضم های ناشی از ضعف عمل دستگاه گوارش و همچنین در برونشیت های مزمن

توصیه کرده است. از برگ و میوه برگ بو، سابقاً نوعی پماد به نام P.de Laurier

تهیه می گردیده که هنوز هم در دامپزشکی مصرف دارد.

اسانس آن در پیچ خوردگی مفاصل، بواسیر و رفع دردهای رماتیسمی، به صورت

مالش دادن بر روی عضو مصرف دارو بعلاوه در صابون سازی بکار می رود.

روغن لوریه، در دامپزشکی برای دفع طفیلی ها به کار می رود. و از آن در موارد کوفتگی اعضاء بعنوان محرک موضعی نتایج مطلوب گرفته شده است. با آنکه مصرف آن از این نظر هیچگونه زیانی ندارد معهدا چندان بین مردم متداول نگردیده است.

**صور دارویی:** مصرف برگ این درخت به صورت دم کرده ۱۰ تا ۲۰ در هزارم و نیمکوب میوه آن به صورت دم کرده ۵ تا ۲۰ در هزار به مقدار ۲ فنجان در روز بعد از غذا، سابقاً معمول بود است. تیزان حاصل از دم کرده ۴ گرم برگ گیاه و ۸ گرم پوست خشک شده نارنج در ۲۰۰ گرم آب جوش به عنوان نیرودهنده توسط Dr.H.Leclerc توصیه شده است. برای این کار، برگ گیاه و پوست خشک شده نارنج را به مدت ۱۰ دقیقه در آب جوش قرار داده سپس صاف می کنند و قند بدان می افزایند تا طعم شیرین حاصل کند.

**محل رویش -** درخت برگ بو، در نواحی شمالی ایران پرورش می یابد. در تهران و اطراف آن نیز وجود دارد. بومی اروپای جنوبی است.

برگ بو

**خانواده:** Lauraceae

**اسم علمی:** *Laurus nobilis* L.

**اسامی مختلف:** دهنه، درخت غار، اشجره الوند

**مشخصات گیاهی:** برگ بو گیاهی است پایا، همیشه سبز و به صورت درخت و درختچه وجود دارد معمولاً ارتفاع آن ۷ متر است و به بیش از ۱۵ متر نیز می رسد.

گیاه دارای عطر خاصی است معمولاً تکثیر گیاه از طریق قلمه و یا پاجوشها انجام می گیرد. گیاه نیاز به خاک سبک جهت رشد مناسب خود دارد.

برگ: برگها به رنگ سبز به شکل بیضی با نوکی تیز است.

گل: گلها کوچک به رنگ زرد یا خاکستری روشن و ممکن است گلهای نر و ماده روی یک گل ظاهر شود.

میوه: میوه این گیاه کوچک و به رنگ ارغوانی سیر و به صورت دانه انگور می باشد.

انتشار جغرافیایی: مناطق شمال کشور و پارکها و باغهای قدیمی در تهران

خواص: خواص دارویی گیاه؛ از محلول تهیه شده از برگ جهت رفع لکه های

غیرطبیعی پوست استفاده می کنند. حکما و دانشمندان نیز تأثیر مثبت آن بر روی

ناراحتی مفاصل، اعصاب، معده را تأیید می نماید. در ضمن اسانس گیاه در موارد ذکر

شده و همچنین در بهبود صرع، تقویت ذهن و نفخها نافع است البته مصرف بیش از

حد مجاز اسانس و برگ آن برای انسان مضر تشخیص داده شده است که در صورت

مشاهده با خوردن بعضی از داروهای گیاهی منجمله کتیرا اصلاح آن میسر می شود.

### ترکیبهای شیمیایی گیاه برگ بو:

این گونه ترکیبهای شیمیایی به شرح زیر دارد:

1) Cassythicine., 9-Hydroxy-10-Methylene Dioxyaporphine.,N-

Methylactinodaphine

این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_{19}H_{19}NO_4$  و جرم مولکولی ۳۲۵/۳۶۳، به شکل S- به صورت بلور (در کلروفرم) با دمای ذوب ۲۱۰ تا ۲۱۲ درجه سانتی گراد که ترکیبی آکوئیدی است، از این گونه استخراج شده است (۳ و ۲ و ۱).

2)2,3 –Diehydro:-Dehydro-1,8-Cineole

این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_{10}H_{16}$ ، جرم مولکولی ۱۵۲/۲۳۶، از اسانس برگ بو استخراج می گردد (۵ و ۴)

3)6,8-Epoxy-p-Menth-2-Ene.,4,7,7-Trimethyl-6-Oxabicyclo

[3.2.1]Oct-2-Ene

این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_{10}H_{16}O$ ، جرم مولکولی ۱۵۲/۲۳۶، از درخت برگ بو استخراج شده است (۵).

4) Laurenobiolide

این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_{17}H_{22}O_4$ ، جرم مولکولی ۲۹۰/۳۵۸، به صورت کریستال (در هگزان) با دمای ذوب ۱۰۱ تا ۱۰۳ درجه سانتی گراد از برگ بو استخراج شده است (۶ و ۷).

5) 1(10),5-Germacradiene-4,11,12-Triol



این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_{15}H_{26}O_3$  و جرم مولکولی ۲۵۴/۳۶۹، به شکل (1(10)E,4d,5E) از برگ بو استخراج شده است (۹).

6-Launobine, 11-Hydroxy-, 10-Methoxy-1,2-

Methlenedioxy-, Aporphine., Norbulbocapine

این ترکیب آکالوئیدی به فرمول مولکولی  $C_{18}H_{17}NO_4$  و جرم مولکولی ۳۱۱/۳۳۷ با دمای ذوب ۲۱۴ الی ۲۱۵ درجه سانتیگراد از گیاه برگ بو استخراج شده است. (۱۰ و

(۱۱)

7)Neolitsine., 1,2:9,10-Bismethylenedioxy aporphine

این ترکیب مولکولی به فرمول مولکولی  $C_{16}H_{17}NO_4$  و جرم مولکولی ۳۲۳/۳۴۸، به شکل (S) یک ترکیب آکالوئیدی است که از برگ درخت برگ بو با دمای ذوب ۱۴۹ تا ۱۵۰ درجه سانتیگراد استخراج شده است.

N-De-Me:Cyptodrine .,1,2:9,10-

Bismethylenedioxyraporphine.,

Norneolitsine

این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_{18}H_{15}NO_4$  و جرم مولکولی ۳۰۹/۳۲۱ یک ترکیب آکالوئیدی است که از برگ درخت برگ بو استخراج شده است (۱۲ و ۱۳)

a- این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_8H_{16}O_8$  و جرم مولکولی ۲۴۰/۲۱۰ به شکل -a بصورت بلور (در متانول) با دمای ذوب ۱۲۸ تا ۱۳۱ درجه سانتیگراد از ایگونه استخراج شده است. (۱۴ و ۱۵)

این ترکیب به فرمول مولکولی  $C_{10}H_{16}O$  جرم مولکولی ۱۵۲/۲۳۶ به شکل - (R,4R) است البته شکل Cis و شکل Trans(1R,4S) آن از روغن برگ بو استخراج شده است.

## - اسانسها

دسته ای از ترکیبات روغنی هستند که مخلوطی از ترکیبهای آبی با دمای جوشهای مختلف و بنابراین فراریتهای مختلف تشکیل شده اند بوی خوش و طعم بسیاری از گیاهان و میوه ها به دلیل وجود اسانس در اندامهای مختلف گیاهی است.

گونه های متفاوتی از گیاهان دارای اسانس هستند که برخی از مهمترین آنها عبارتند از: تیره کاج- نعناع- برگ بو- نارنج- چتریان- کاسنی اسانسها از تجزیه مواد رزینی غشاء سلولها یا از هیدرولیز برخی از گلیکوزیدها بدست می آید. محل تجمع اسانس در اندامهای گیاه بنا به نوع گیاه متفاوت است.

اسانسها از هر نوعی که باشند، معمولاً دارای ویژگیهای فیزیکی مشترکی هستند مثلاً همه آنها قدرت چرخش نور پلاریزه را دارند و یا ضریب شکست معینی را دارند که معمولاً قوی است، زیرا چگالی آنها از آب معمولاً کمتر بوده و می تواند نور ورودی را با زاویه زیادی منحرف کنند.

معمولاً اسانسها غیر قابل انتزاج با آب هستند. وزن مخصوص با چگالی آنها از آب کمتر بوده و بر روی آب شناور می مانند و تنها تعداد معدودی از آنها چگالی بیشتری داشته و به ته آب فرو می رود.

اسانسها در آب حل می شوند ولی بو و طعم خود را به آب منتقل می کنند ولی در حلالهای غیرقطبی و آلی به تعداد زیادی حل می شوند.

با توجه به اینکه دمای جوش پایین داشته و به سرعت تبخیر می شوند به آنها روغنهای فرار گفته می شود.

## آشنایی با دستگاههای اسانسگیری:

– استیم

یک روش تقطیر با بخار آب است که به وسیله آب مقطر اسانسگیری انجام می شود ابتدا آب مقطر را به مقدار لازم (یک پارچ) داخل ظرف استیم ریخته و توری را روی آب مقطر و داخل استیم قرار می دهیم و گیاه را روی توری می ریزیم ولی فشار نمی دهیم، سپس درب استیم را می بندیم و استیم را به یک مبرد وصل می کنیم و دهانه مبرد را چرب می کنیم. خروجی پایین مبرد به شیر آب وصل می شود تا دستگاه خنک بماند و خروجی بالائی به تخلیه وصل می شود تا آب گرم خارج شود.

سپس شیر مخصوص مبرد را می بندیم و از دهانه بالائی مبرد آب مقطر را به اندازه کافی اضافه می کنیم و دهانه را می بندیم تا بخارها خارج نشوند. دستگاه را روی حرارت زیاد قرار می دهیم تا جوش بیاید وقتی در مبرد بخار جمع شد حرارت دستگاه را کم می کنیم و با همان حرارت پایین ۴۵ دقیقه می ماند.

اسانس گیاه روی آب قرار می گیرد و بعد از پایان کار شیر دستگاه را آرام باز می کنیم تا سطح مقعر اسانس به شیر دستگاه برسد، سپس اسانس را در ظروف شیشه ای

کوچک جمع آوری می کنیم.

نکته:

۱) برای آزمایشات بعدی باید دستگاه را شسته و مبرد را هم ابتدا با استون (به خاطر از بین رفتن چربی اسانس قبلی) و سپس با آب مقطر می شوئیم تا از مواد قبلی پاک شود.

۲) اگر درون اسانس قطره آبی مانده باشد از جاذب رطوبت یا  $\text{Na}_2\text{SO}_4$  که پودری شکل و سفید رنگ است استفاده می کنیم به این صورت که ابتدا با استفاده از قاشق مخصوص مقدار کمی از این ماده را برداشته و درون شیشه حاوی اسانس می ریزیم و هم می زنیم بعد از چند دقیقه با یک سرنگ تمیز اسانس را جمع آوری کرده و درون شیشه دیگری می ریزیم.

۳) شیشه حاوی اسانس باید قبلاً با استون و آب مقطر شسته شوند و به وسیله **oven** خشک شوند.

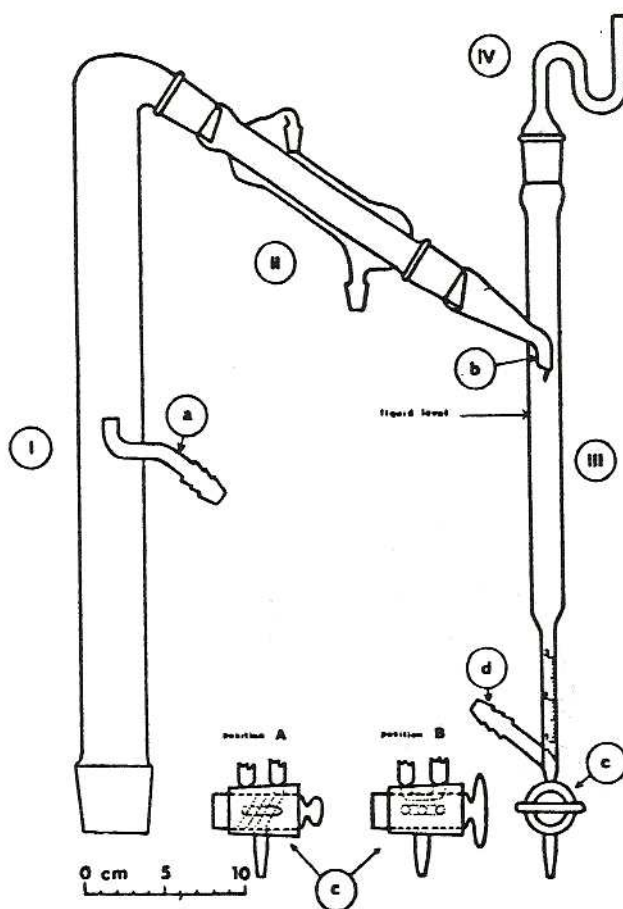
### - کلونجر

یک روش تقطیر با آب می باشد و برای گیاهان خشکی که اسانس آنها در اثر جوشیدن خراب می شود استفاده می شود. در این روش نمونه گیاهی خشک شده را در بالن تقطیر ریخته و روی آن آنقدر آب اضافه می کنیم تا  $\frac{2}{3}$  حجم بالن را اشغال کند، سپس بالن را به دستگاه کلونجر متصل می کنیم. با حرارت دادن بالن، بخار آب تولید شده همراه با اسانس که از اندامهای مختلف گیاهی تبخیر می شود، از بالن خارج شده و در قسمت مولد کلونجر سرد شده و تبدیل به مایع می شود و همراه با آب یک مخلوط دوفازی را تشکیل می دهد که اغلب اسانس فاز بالایی را تشکیل می دهد و در پایان، اسانس به وسیله شیری که در بخش انتهایی کلونجر تعبیه شده، خارج می شود. در این

روش هم مثل استیم خروجی پایین به آب و خروجی بالایی به تخلیه وصل می شود. معمولاً این روش بعد از جوش آمدن با دمای کم باید ۳-۴ ساعت بماند. در این روش برعکس روش استیم بخارات خارج نمی شوند.

### - کوئل

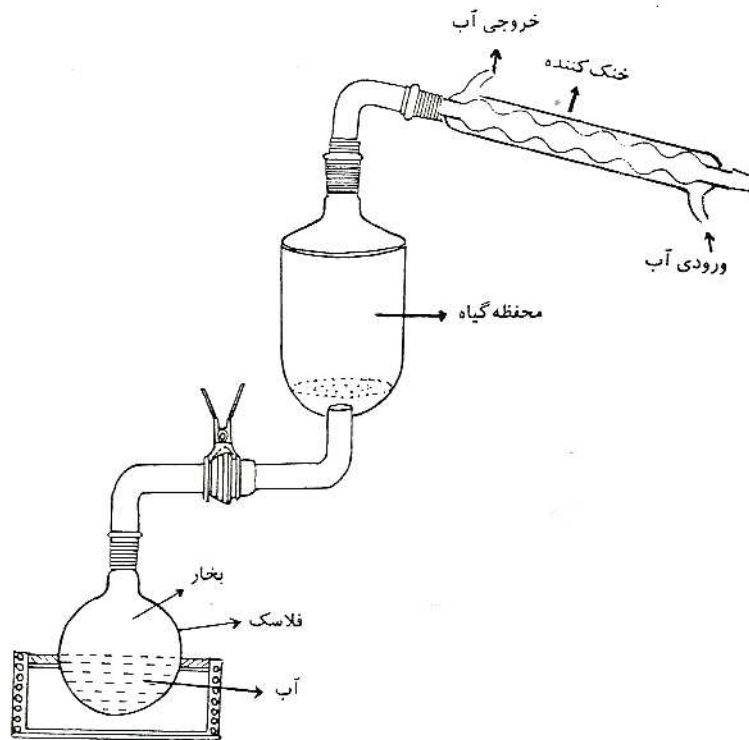
این دستگاه هم شبیه کلونجر است با این تفاوت که مبرد این دستگاه زاویه دار است تا بخارات زودتر سرد شود. این روش بازدهی بهتری نسبت به دو روش قبلی دارد و در زمان هم صرفه جویی می شود.



## – سوکسله

در این روش مقدار مناسب از اندام گیاهی داخل یک محفظه از جنس پارچه یا کاغذ صافی قرار می گیرد و حلال (متانول) داخل مخزن حرارت داده می شود تا به جوش آید پس از برخورد با مولد بالای محفظه سرد شده و روی گیاه به صورت قطره چکان می ریزد. با پرشدن محفظه گیاه، حلال یا متانول به همراه مواد استخراج شده سیفون می شود و درون مخزن باز می گردد و مجدداً این کار تکرار می شود. از مزایای این روش استفاده مقدار کم حلال ( $\frac{2}{3}$  حجم بالن) برای استخراج اسانس و نیز از نظر مصرف انرژی قابل صرفه بوده ولی این روش برای ترکیباتی که به حرارت حساس اند مناسب نیست و مدت زمان استخراج اسانس با این روش نسبتاً طولانی است.





### - اسپکتوفتومتر نوری

برای اندازه گیری مقدار جذب ترکیباتی مثل هیپرسین از گل راعی استفاده می شود.

ملول موج موردنظر برای خواندن مقدار جذب هیپرسین 590nm است.

ابتدا نمونه ها را با متانول به حجم می رسانیم. برای تنظیم کردن دستگاه دو سلی که

درون دستگاه است را با متانول به حجم  $\frac{2}{3}$  می رسانیم و درب دستگاه را می بندیم و

سپس برای اندازه گیری جذب نمونه اول، یکی از سل ها را از متانول خالی کرده و

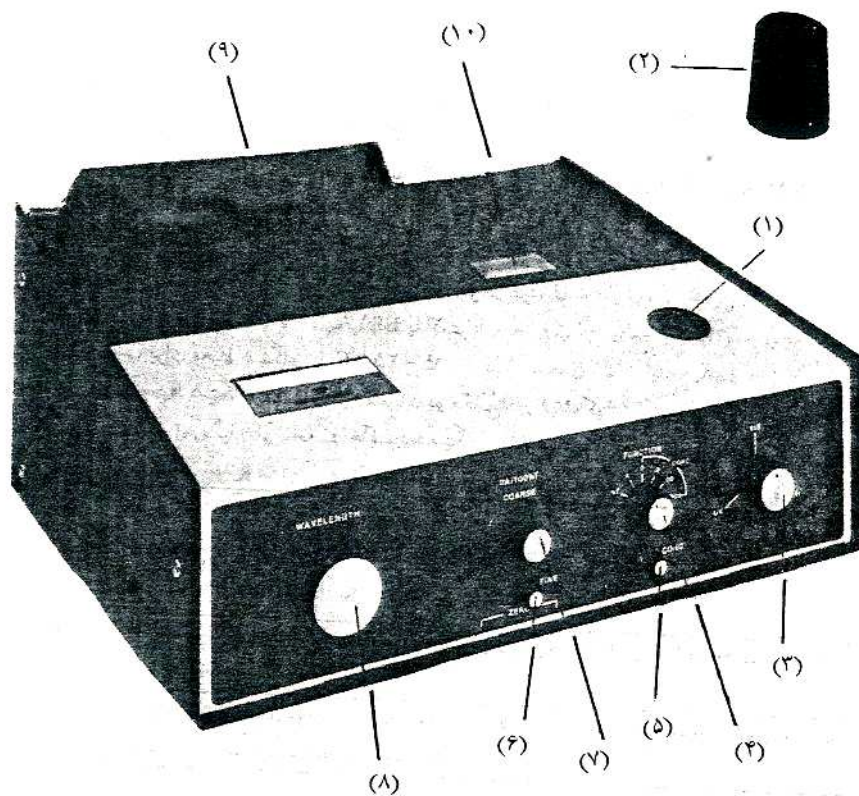
هیپرسین را به اندازه  $\frac{2}{3}$  حجم سل داخل آن می ریزیم و درب دستگاه را می بندیم تا

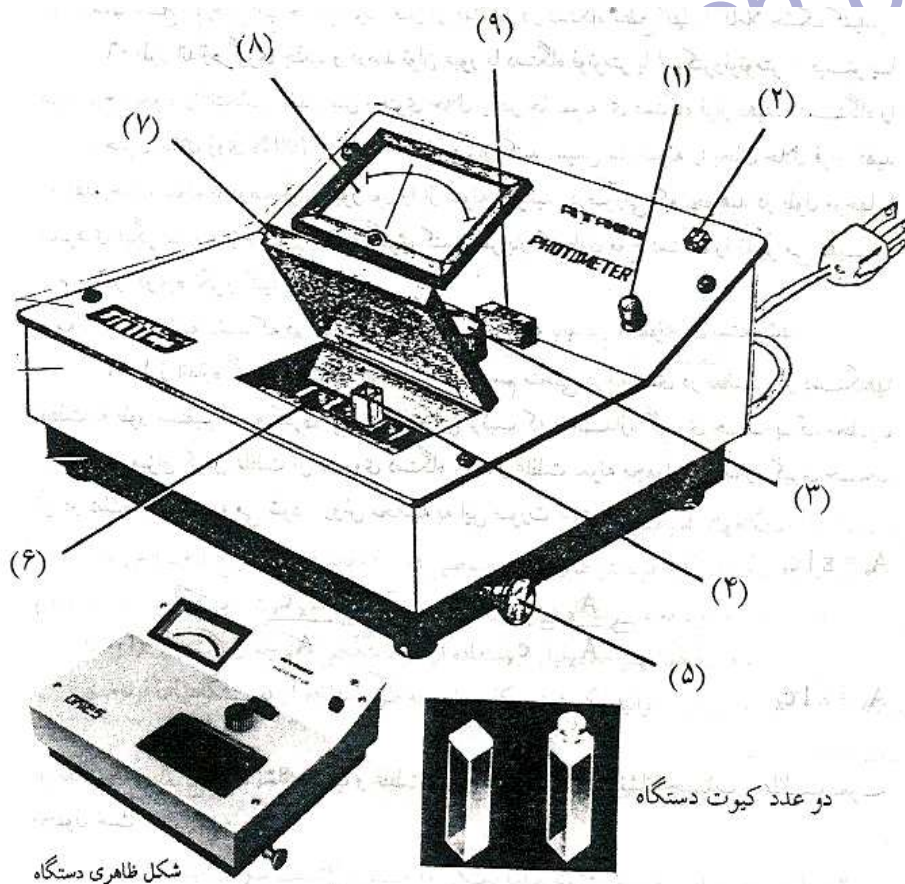
قلم مخصوص که روی صفحه میلیمتری قرار دارد حرکت کرده و جذب این نمونه را

نشان دهد و دوباره درب دستگاه را باز کرده و سل محتوی نمونه را خالی کرده و با متانول شستشو می دهیم و نمونه بعدی را داخل این سل می ریزیم

اگر جذب برای نمونه ای بالاتر از ۱\_ بود، آنگاه تنظیم دستگاه را روی عدد ۲\_ گذاشته و درب دستگاه را باز و بسته می کنیم و هر عددی که نشان داد در ۲\_ ضرب می کنیم تا مقدار جذب را نشان دهد.

استخراج هیپرسین از گل راعی توسط دستگاه سوکسله انجام شد و مقدار جذب این ترکیب برای نمونه های مختلف اندازه گیری شد که در صفحات بعدی در جدولی جمع آوری شده است.





نمونه های اسانسگیری شده

| ردیف | نام گیاه          | وزن گیاه | اندام مورد استفاده | روش اسانسگیری | وزن خالص اسانس |
|------|-------------------|----------|--------------------|---------------|----------------|
| ۱    | نعناع<br>Piperita | ۱۲۱ g    | گل                 | استیم         | ۲/۸۴۲۰         |
| ۲    | نعناع<br>Aquatica | ۱۵۸ g    | برگ                | استیم         | ۰/۷۵۳۴         |
| ۳    | نعناع<br>amphlima | ۱۰۱ g    | گل                 | استیم         | ۰/۱۷۸۷         |
| ۴    | بارد بشوید        | ۶۰ g     | گل + برگ و ساقه)   | کلونجر        | ۰/۲۵۳۷         |
| ۵    | نعناع<br>piperita | ۱۲۷ g    | برگ                | استیم         | ۱/۶۱۲۲         |

|          |           |                    |          |               |                                     |                  |
|----------|-----------|--------------------|----------|---------------|-------------------------------------|------------------|
| ۰/۲۰۳۸   | استیم     | برگ                | ۱۰۲ g    | aquatica      | نعناع                               | ۶                |
| ۱/۹۳۲۸   | استیم     | برگ                | ۱۱۳ g    | amphlima      | نعناع                               | ۷                |
| ۱/۸۴۳۱   | استیم     | گل                 | ۱۰۴ g    | amphlima      | نعناع                               | ۸                |
| ۰/۸۷۳۳   | استیم     | برگ                | ۱۱۵ g    | amphlima      | نعناع                               | ۹                |
| ۰/۱۷۹۹   | استیم     | گل                 | ۱۹ g     | aquatica      | نعناع                               | ۱۰               |
| ۰/۵۶۱۲   | استیم     | گل                 | ۲۰ g     | aquatica      | نعناع                               | ۱۱               |
| ۰/۶۹۶۸   | کلونجر    | بذر                | ۴۰ g     |               | رازیانه دماوند<br>( $\Pi_{35}$ کرت) | ۱۲               |
| ۰/۳۱۸۲   | کلونجر    | بذر                | ۴۹/۶۲ g  |               | رازیانه                             | $\frac{R_2}{17}$ |
| ۰/۳۸۵۱   | کلونجر    | بذر                | ۵۰ g     |               | رازیانه                             | $\frac{R_2}{14}$ |
| وزن خالص | روش       | اندام مورد استفاده | وزن گیاه | نام گیاه      | ردیف                                |                  |
| اسانس    | اسانسگیری |                    |          |               |                                     |                  |
| ۰/۲۰۴۸   | کلونجر    | بذر                | ۳۵ g     |               | رازیانه                             | $\frac{R_2}{8}$  |
| ۰/۷۶۴    | کلونجر    | برگ) آسباب ( شده ) | ۶۰ g     | E.Kruseana    | اکالیپتوس                           | ۱                |
| ۰/۲۱۹۶   | کلونجر    | برگ                | ۶۰ g     | E.Kruseana    | کالیپتوس                            | ۲                |
| ۱/۱۵۲۶   | کلونجر    | بذر                | ۳۵/۴۸ g  |               | رازیانه                             | $\frac{R_3}{5}$  |
| ۱/۰۵۶۱   | کوئل      | گل و بذر           | ۸۰ g     | Calcicultrix  |                                     | ۴۰               |
| ۰/۸۶۳۲   | کوئل      | گل                 | ۸۰ g     | E.terticornis |                                     | ۱۲۷              |

|        |      |                       |      |                               |     |
|--------|------|-----------------------|------|-------------------------------|-----|
| ۱/۵۰۳۸ | کوئل | برگ                   | ۸۰ g | <b>E.lesouefil</b>            | ۵۸  |
| ۰/۳۸۲۴ | کوئل | برگ و<br>براکته       | ۶۰ g | <b>E.salubris</b>             | ۷۴  |
| ۱/۷۲۰۴ | کوئل | بذر و گل<br>رسیده     | ۸۰ g | <b>(1)<br/>E.striaticalyx</b> | ۷۸  |
| ۰/۸۵۳۱ | کوئل | بذر و گل<br>رسیده     | ۸۰ g | <b>(2)<br/>E.striaticalyx</b> | ۷۸  |
| ۰/۶۹۸۰ | کوئل | گل و بذر<br>نارس      | ۸۰ g | <b>E.Fruticetorum</b>         | ۵۱  |
| ۱/۴۳۰۲ | کوئل | بذر رسیده<br>و براکته | ۸۰ g | <b>ochrophloia</b>            | ۲۱۹ |

اندازه گیری وزن هزاردانه بذور رازیانه

| کد نمونه        | وزن هزاردانه |
|-----------------|--------------|
| I ۱۷ ( حاشیه )  | ۲/۹۶۸۴       |
| I ۱۷ ( کرت )    | ۳/۰۴۶۶       |
| II ۲۵ ( حاشیه ) | ۲/۶۶۸۴       |
| II ۲۵ ( کرت )   | ۲/۹۰۸۸       |
| V ۱۷ ( تکرار )  | ۲/۷۵۷۰       |
| V ۳۵ ( تکرار )  | ۲/۴۷۱۶       |

|                 |        |
|-----------------|--------|
| ۲۵ III ( کرت )  | ۲/۷۰۳۴ |
| ۱۷ III          | ۲/۴۰۶۶ |
| ۲۵ IV ( کرت )   | ۲/۳۴۵۲ |
| ۲۵ V            | ۲/۶۱۵۸ |
| ۳۵ II ( حاشیه ) | ۲/۷۵۸۴ |

اندازه گیری مقدار جذب هیپرسین با دستگاه اسپکتوفتومتری

| کد تیمار                                | جذب   |
|---|-------|
| H <sub>1</sub> ۷۸<br>ID <sub>۱</sub> K  | ۰/۶۸  |
| H <sub>۱</sub> ۷۸<br>IID <sub>۲</sub> ۰ | ۰/۶۷  |
| H <sub>۱</sub> ۷۸<br>IID <sub>۰</sub> ۲ | ۰/۵۵  |
| H <sub>۱</sub> ۷۸<br>ID <sub>۳</sub> C  | ۱/۱۵  |
| H <sub>۱</sub> ۷۸<br>IID <sub>۲</sub> ۰ | ۰/۵۹۵ |

|   |      |
|---|------|
| پلاک ۲<br>پلات ۴<br>کرت ۴               | ۲۵۰  |
| پلاک ۲<br>پلات ۴<br>کرت ۲               | ۰/۱۶ |
| H <sub>۱</sub> ۷۸<br>IID <sub>۱</sub> K | ۰/۵۲ |
| H <sub>۱</sub> ۷۸<br>IID <sub>۱</sub> ۰ | ۰/۹۹ |

| کد تیمار                               | جذب   |
|--|-------|
| H <sub>۱</sub> ۷۸<br>ID <sub>۲</sub> C | ۰/۶۶۵ |
| پلاک ۲<br>پلات ۴<br>کرت ۱              | ۱/۱۸  |
| پلاک ۲<br>پلات ۲<br>کرت ۱              | ۱/۳۲  |
| پلاک ۲                                 | ۱     |



|                           |        |
|---------------------------|--------|
| پلات ۲<br>کرت ۱           |        |
| پلاک ۲<br>پلات ۱<br>کرت ۲ | ۰/۹۸   |
| پلاک ۲<br>پلات ۱<br>کرت ۱ | ۰/۹۸/۵ |
| پلاک ۱<br>پلات ۲<br>کرت ۱ | ۰/۶۳/۵ |
| کد تیمار                  | جذب    |
| پلاک ۳<br>پلات ۴<br>کرت ۲ | ۱/۵۳   |
| پلاک ۱<br>پلات ۳<br>کرت ۲ | ۰/۸۹   |
| پلاک ۳<br>پلات ۴<br>کرت ۱ | ۱/۸۸   |
| پلاک ۳                    | ۱/۴۲   |



|                           |       |
|---------------------------|-------|
| پلات ۳<br>کرت ۳           |       |
| پلاک ۲<br>پلات ۴<br>کرت ۳ | ۱/۷   |
| پلاک ۲<br>پلات ۳<br>کرت ۴ | ۱/۱   |
| پلاک ۳<br>پلات ۳<br>کرت ۳ | ۰/۹۲۵ |
| کد تیمار                  | جذب   |
| پلاک ۲<br>پلات ۲<br>کرت ۴ | ۱/۶۲  |
| پلاک ۳<br>پلات ۲<br>کرت ۲ | ۱/۷۰  |
| پلاک ۳<br>پلات ۱<br>کرت ۴ | ۱/۸۶  |
| پلاک ۲<br>پلات ۲<br>کرت ۲ | ۱/۵۴  |

## منابع:

- دکتر علی زرگری / گیاهان داروی، ج ۴
- مهندس میر حیدر / گنجینه اسرار گیاهان داروی، ج ۱
- دکتر کامکار جایمند و محمد باقر رضایی / تحقیقات گیاهان دارویی و معطر، ج ۱۲
- دکتر کامکار جایمند و محمد باقر رضایی / تحقیقات گیاهان دارویی و معطر، ج ۱۴
- دکتر کامکار جایمند و محمد باقر رضایی / ترکیبهای شیمیایی در گیاهان دارویی، ج ۱