



بررسی ترکیبات مؤثره و خواص آنتی اکسیدانی اسانس گیاه دارویی زیره سبز (*Cuminum Cyminum* L) بومی استان یزد

بی بی فاطمه حقیرالسادات^{۱*}، علیرضا وحیدی^۲، محمدحسین صبور^۳، مصطفی عظیم زاده^۴، سید مهدی کلانتر^۵، مریم شرف الدینی^۶

۱- دانشجوی دکتری تخصصی نانوبیوتکنولوژی، دانشکده علوم فنون نوین، دانشگاه تهران

۲- استادیار گروه فارماکولوژی، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

۳- استادیار گروه فن آوری هوا فضا، دانشکده علوم و فنون نوین، دانشگاه تهران

۴- کارشناس ارشد اصلاح نباتات، گروه علوم زراعی و اصلاح نباتات، پردیس ابوریحان، دانشگاه تهران

۵- استاد گروه ژنتیک، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

۶- کارشناسی ارشد آموزش زبان انگلیسی، دانشگاه فردوسی مشهد

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۰/۳/۱۹

تاریخ دریافت: ۱۳۸۹/۷/۱۳

چکیده

مقدمه: ایران از غنی ترین مناطق دنیا از حیث تعداد و تنوع گیاهان دارویی می باشد و زیره سبز جزء گیاهان دارویی مهم و اقتصادی کشورمان به شمار می رود که دارای خواص درمانی از قبیل ضد تشنج، ضد صرع، تقویت کننده معده، ادرار آور، ضد نفخ و سوء هاضمه می باشد. هدف این پژوهش، شناسایی و تعیین درصد ترکیبات تشکیل دهنده و خواص آنتی اکسیدانی اسانس بذر این گیاه بومی ارزشمند استان یزد می باشد.

روش بررسی: در این مطالعه آزمایشگاهی، بذرهای زیره سبز کوه های جنوب غربی بهاباد استان یزد به روش تقطیر با آب (دستگاه کلونجر) اسانس گیری شدند. جداسازی و شناسایی ترکیبات با استفاده از روش های کروماتوگرافی گازی و کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی انجام شد. خواص آنتی اکسیدانی اسانس بذر به روش تخریب رادیکال های آزاد سنجیده شد و برای اندازه گیری مقدار کل ترکیبات فنولی از روش Follin- Ciocalteu استفاده گردید.

نتایج: مواد عمده تشکیل دهنده اسانس بذر زیره سبز پروپانول (۲۶/۹٪) و بنزن متانول (۲۵/۴٪) و فنیل بتانول (۱۶/۴۹٪) و گاماترپنین (۱۳/۰۴٪) می باشد. خواص آنتی اکسیدان میزان IC₅₀ ۱/۴۹ میکروگرم بر میلی لیتر اسانس و همچنین میزان ترکیبات فنولی با ۹۰/۲۲ میلی گرم گالیک اسید بر گرم اسانس تشخیص داده شد.

نتیجه گیری: پروپانول که بیشترین ترکیب تشکیل دهنده اسانس بود کاربردهای مهمی در صنایع و داروسازی دارد. نتایج این مطالعه با حاکی از برتری خواص آنتی اکسیدانی زیره سبز بومی استان یزد در مقایسه با نتایج مطالعات پیشین در همین زمینه در مناطق دیگر دارد.

واژه های کلیدی: زیره سبز، *Cuminum cyminum*، ترکیبات اسانس، خواص آنتی اکسیدان، بومی یزد

مقدمه

زیره سبز جز گیاهان دارویی مهم و اقتصادی کشورمان به شمار می‌رود که گسترش نسبتاً وسیعی در مناطق مختلف خصوصاً مناطق کوهستانی استان یزد دارد (۱). زیره سبز، گیاهی علفی یکساله، ظریف و معطر از خانواده چتریان می‌باشد (۲). که با نام علمی *Cuminum cyminum* L معروف بوده و دارای نام‌های دیگری چون "کمون" و "سنوت" می‌باشد (۳،۴،۵). این گیاه در مناطق مدیترانه‌ای و جنوب غرب و مرکز آسیا می‌روید، زیره سبز احتمالاً از مصر منشاء گرفته ولی در سایر نقاط به صورت کاشته شده و نیمه خودرو یافته می‌شود (۴). در ایران این گیاه در ایران تبریز، یزد، کرمان و برخی نقاط دیگر کشت می‌شود (۶).

زیره سبز از گیاهان دارویی مهم به شمار می‌رود که دارای ارزش اقتصادی فراوانی می‌باشد و در کشورهایی از جمله ایران زراعت می‌شود و تاکنون تنها زیره زراعی در ایران است (۳،۶،۷). از زیره سبز در درمان بیماری‌های مختلف به عنوان ضد تشنج، ضد صرع، تقویت‌کننده معده، ادرار آور، ضد نفخ و سوء هاضمه و محرک تعریق استفاده می‌شود و همچنین به وجود آمدن قاعدگی را در هر دوره آن تسریع می‌کند. در نزله‌های حاد و مزمن برونش‌ها، نفخ ناشی از سوءهاضمه، درمان ترشحات زنانگی و قطع حالت قاعدگی در زنان جوان اثرات مفیدی دارد. زیره سبز همچنین برای بیماران دیابتی مفید است، علاوه بر آن دارای اثر مدر و زیاد کننده شیر می‌باشد (۸-۱۳).

میوه زیره سبز حاوی ۵-۲ درصد اسانس است که قسمت اعظم آن از پاراسیمول، آلفا و بتا- پی نن، کومیک الکل، کومیک آلدهید، آلفا و بتا فلائندرن، اوژنول، پریرالآلدهید، آلفا- ترپینئول و میرسن تشکیل یافته است، علاوه بر آن در زیره سبز ۷/۷ درصد روغن، ۱۳/۵ درصد رزین، ۸ صمغ و موسیلاژ و ۱۵/۵ درصد پروتئین یافت می‌شود (۱۴،۱۵).

در مورد بررسی ترکیبات اسانس زیره سبز بومی استان یزد مطالعه پیشینی در دست نمی‌باشد. اما در گزارش بررسی شیمیایی زیره سبز، Ahmadi با استفاده از روش GC/MS

اسانس زیره سبز را مورد بررسی قرار داد که ۱۳ ترکیب آن شناسایی شد. در میان ترکیبات شناسایی شده کومین آلدئید (۲۵/۲ درصد)، پارا-منتا-۱ و ۴-داین-۷-ال (۱۶/۶ درصد)، گاما ترپنین (۱۹ درصد)، پارا-منتا ۱ و ۳ داین-۷-ال (۱۳ درصد) و بتاپنین (۱۰/۳ درصد) عمده‌ترین ترکیبات تشکیل دهنده اسانس بودند. میزان قابل توجه ترکیب‌های آلدئیدی (۶۰ درصد) در اسانس مورد آزمایش نشان دهنده کیفیت مطلوب آن تشخیص داده شد (۱۶).

ویژگی‌های اکسیدکنندگی اکسیژن نقش حیاتی در اعمال بیولوژیکی متفاوت مثل استفاده از غذا و انتقال الکترون برای تولید ATP دارد، در حالی که اکسیژن برای حیات ضروری است، همچنین می‌تواند باعث اکسید کردن مواد درون سلول شود و نقش تخریب کننده داشته باشد. اکسیژن می‌تواند به اشکال بسیار فعال مثل رادیکال‌های سوپراکسید (O₂-)، رادیکال‌های هیدروکسیل (OH) و پراکسید هیدروژن (H₂O₂) تبدیل شود و به این صورت می‌تواند به DNA آسیب برساند، یا اینکه آنزیم‌های ضروری و پروتئین‌های ساختاری را تخریب کند. همچنین می‌تواند واکنش‌های زنجیره‌ای از کنترل خارج شده مثل واکنش‌های اتواکسیداسیون و پراکسیداسیون (مثلاً پلیمریزاسیون کاتالامین‌ها هستند که فعالیت‌های را برانگیزد (۱۶،۱۷)).

پلی فنول‌ها انواعی از آنتی‌اکسیدان‌ها هستند که در جلوگیری از بسیاری بیماری‌ها از جمله سرطان نقش دارند، این ترکیبات بسیار متنوع هستند و اثرات متفاوتی دارند. ترکیبات فنولی شامل ویتامین‌ها، رنگدانه‌ها و فلاونوئیدها، ویژگی‌های ضد جهشی و در نتیجه ضد سرطانی و همچنین فعالیت کاهش قند خون را بر عهده دارند (۱۸).

در مطالعه‌ای در مورد بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های الکلی ۲۴ گیاه دارویی از جمله زیره‌ی سبز جمع‌آوری شده از ایران، مقادیر IC 50 اسانس این گیاه ۸۲/۲۵ μg.ml-1 و مقدار محتوای ترکیبات فنولی کل این گیاه دارویی ۲/۱۴۰۳ mg.g-1 گزارش شد (۱۹).

در مطالعه Nikavar و همکاران با استفاده از بذرها ۷ گیاه دارویی خانواده چتریان از جمله زیره سبز به بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره‌های الکلی آنها پرداختند و نتایج نشان داد که این گونه دارای مقادیر IC_{50} $20.8 \mu g.ml^{-1}$ می‌باشد، همچنین TFC (مقدار کل ترکیبات فنولی) $20.21 \mu g.mg^{-1}$ می‌باشد (۲۰).

با توجه به اهمیت گیاهان دارویی، مخصوصاً گیاهان بومی کشورمان که ناشناخته باقی مانده اند، این تحقیق قصد دارد تا با بررسی ترکیبات موثره اسانس زیره سبز بومی استان یزد و همچنین اندازه‌گیری میزان خاصیت آنتی اکسیدانی آنها، هم به شناخته شدن این گیاه کمک کرده و هم راه را برای تحقیقات آینده داروسازی و کاربردی جهت درمان هموار سازد.

روش بررسی

پژوهش حاضر، مطالعه پژوهشی- کاربردی در مورد گیاه زیره سبز بومی استان یزد می‌باشد. نمونه‌های بذرها ۷ زیره سبز، بهار و تابستان ۱۳۸۸ از سه منطقه رویشگاه طبیعی آن در استان یزد جمع‌آوری شد، سپس ۱۰۰ گرم از بذر هر نمونه با اسانس‌گیری به روش تقطیر با آب و با دستگاه کلونجر (Clevenger)، جهت انجام آزمون‌های آنتی اکسیدان و بررسی فیتوشیمیایی مورد آزمایش قرار گرفت. پس از شناسایی ترکیبات هر سه جمعیت، بهترین جمعیت انتخاب شد و تست آنتی اکسیدان تنها بر روی نمونه برتر انجام گرفت.

اسانس‌گیری بدین صورت بود که بذور در دستگاه مخلوط کن خرد شده تا به صورت پودر در آمدند. سپس به روش تقطیر با آب (Hydrodistillation) و با استفاده از دستگاه کلونجر به مدت ۲ ساعت برای هر نمونه، اسانس هر نمونه استخراج گردید. عصاره در محدوده بالای سولفات سدیم بدون آب خشک گردیده و درصد اجزای آن بر اساس وزن خشک دانه‌ها محاسبه گردید (۲۱).

تفکیک ترکیبات اسانس توسط روش کروماتوگرافی گازی با مشخصات گاز کروماتوگراف نوع شیمادزو (Shimadzu) مدل 9A، نوع ستون، DB-5 به طول ۳۰ متر و قطر داخلی ۰/۲۵ میلیمتر و ضخامت فاز ساکن ۰/۲۵ میکرون انجام پذیرفت.

دمای اولیه ستون ۵۰ درجه سانتی‌گراد برای مدت ۵ دقیقه نگهداری شد و سپس افزایش دما تا ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد، به صورت افزایش‌های ۳ درجه سانتی‌گراد در دقیقه برنامه‌ریزی شد. تزریق و آشکارسازی هر دو در دمای ۲۹۰ درجه سانتی‌گراد انجام گرفت. گاز حامل ستون، گاز هلیوم با سرعت خطی ۳۲ سانتیمتر بر ثانیه بود (۲۱).

شناسایی ترکیبات با روش کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی با مشخصات گاز کروماتوگراف متصل به طیف سنج جرمی واریان (Varian) مدل ۳۴۰۰، نوع ستون، دی بی-۵ (DB-5) به طول ۳۰ متر و قطر داخلی ۰/۲۵ میلی‌متر و ضخامت فاز ساکن ۰/۲۵ میکرون انجام شد. دمای اولیه ستون ۵۰ درجه سانتی‌گراد و دمای نهایی ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد با افزایش‌های ۳ درجه بر دقیقه و درجه حرارت محفظه تزریق نیز ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد، گاز حامل، گاز هلیوم با سرعت خطی ۳۱/۵ سانتیمتر بر ثانیه بود. همچنین سرعت جریان ۱/۱ میلی‌متر بر دقیقه، انرژی یونیزاسیون ۷۰ الکترون ولت، زمان اسکن ۱ ثانیه و محدوده جرمی ۳۵۰-۴۰۰ amu قرار داده شد (۲۱).

شناسایی ترکیبات تشکیل دهنده اسانس با استفاده از شاخص‌های بازدار (Retention indices) و بررسی طیف‌های جرمی ترکیبات و مقایسه آنها با طیف‌های جرمی استاندارد موجود در کتابخانه‌های کامپیوتری و مراجع معتبر، صورت گرفت. از میان ترکیبات فراوان موجود در عصاره زیره سبز بومی استان یزد تعدادی از عمده‌ترین و مهمترین مواد تشکیل دهنده این عصاره در این تحقیق مورد بررسی قرار گرفت (۲۱).

اثر آنتی اکسیدانی اسانس‌ها با استفاده از روش اندازه‌گیری کاهش ظرفیت رادیکالی (RSC: Radical Scavenging Capacity) به کمک ۲،۲-دی فنیل-۱-پیکریل هیدرازیل (DPPH) مورد ارزیابی قرار گرفت. DPPH، ترکیبی است بنفش رنگ که به دلیل حضور گروه‌های فنیل در ساختار آن به راحتی به صورت رادیکال در آمده و در واقع منبع رادیکال آزاد می‌باشد. این ترکیب با گرفتن یک الکترون از ترکیب آنتی اکسیدان، از رنگ

بنفش به زرد تغییر رنگ می‌دهد. رادیکال‌های آزاد موجود در DPPH، در ۵۱۷ نانومتر جذب دارند که از قانون بیر لامبرت پیروی می‌کنند و کاهش جذب آن با میزان ماده آنتی‌اکسیدان رابطه خطی دارد. هر چه بر مقدار ماده آنتی‌اکسیدان افزوده شود، DPPH بیشتری مصرف شده و رنگ بنفش بیشتر به سمت زرد میل می‌کند.

در این روش برای مقایسه اثر آنتی‌اکسیدان اسانس از بوتیل هیدروکسی تولوئن (BHT) استفاده شد. نمونه‌ها با غلظت‌های متفاوت با یک میلی‌لیتر از محلول ۹۰ میکرومولار DPPH مخلوط شد و به وسیله متانول ۹۵٪ به حجم ۴ میلی‌لیتر رسید و برای مدت زمان ۶۰ دقیقه در تاریکی تکان داده شد. جذب محلول‌های حاصل شده و شاهد (حاوی مواد شیمیایی یکسان، بجز نمونه) بعد از این مدت زمان، در طول موج ۵۱۷ نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکتروفوتومتر خوانده شد. درصد RSC بوسیله فرمول زیر محاسبه گردید:

$$RSC(\%) = 100 \times (A \text{ blank} - A \text{ sample} / A \text{ blank})$$

در این فرمول A sample و A blank، به ترتیب میزان جذب شاهد و نمونه می‌باشند. فعالیت آنتی‌اکسیدانی اسانس به صورت مقدار IC50 نشان دهنده غلظتی از ترکیب است که باعث ۵۰٪ بازدارندگی در ظرفیت رادیکالی می‌گردد.

این مقدار، به وسیله آنالیز همبستگی خطی حاصل از مقادیر RSC برای غلظت‌های مختلف نمونه، تعیین شد. همانطور که گفته شد، نتایج بدست آمده با مقدار IC50 آنتی‌اکسیدان BHT به عنوان کنترل مثبت مقایسه گردید.

معمولاً برای اندازه‌گیری مقدار کل ترکیبات فنولی از روش Follin-Ciocalteu استفاده می‌شود. برای این منظور مقدار ۰/۴ گرم گالیک اسید خشک در ۱۰ میلی‌لیتر اتانول ۹۶ درصد حل کردیم و سپس با آب مقطر به حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر رساندیم. بدین ترتیب محلول مادر تهیه شد، که برای رسم منحنی کالیبراسیون مقادیر ۰، ۱، ۲، ۳، ۵، ۱۰ و ۲۰ میلی‌لیتر از محلول مذکور به بالن‌های ژوزه ۱۰۰ میلی‌لیتری منتقل و هر یک با آب مقطر به حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر رسانده شد. این محلول‌ها به ترتیب دارای غلظت‌های ۰، ۵۰، ۱۰۰، ۲۵۰، ۵۰۰

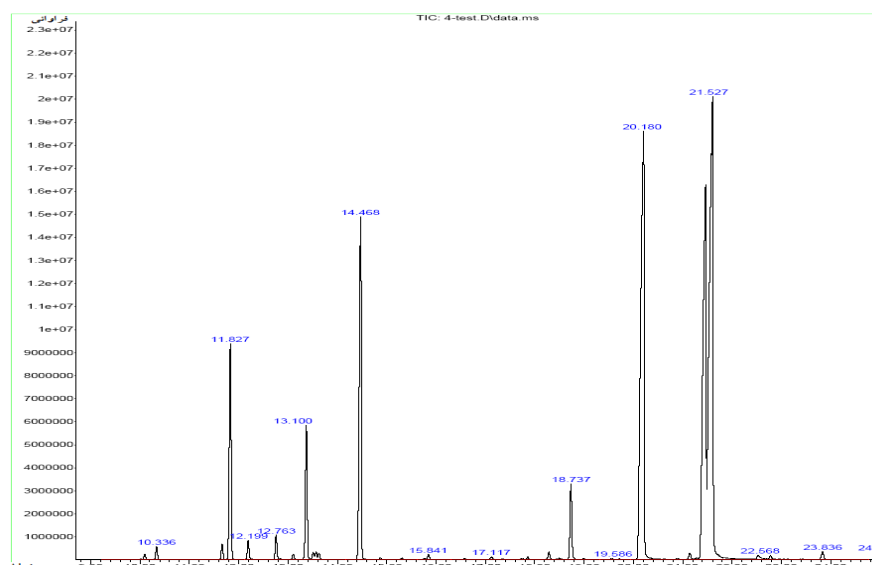
و ۱۰۰۰ میلی گرم بر لیتر گالیک اسید بودند. در این آزمایش ۲۰ میکرولیتر از اسانس‌ها با غلظت ۱۰ گرم بر لیتر، با ۲ میلی‌لیتر آب مقطر و ۱۰۰ میکرولیتر از معرف Folin-Ciocalteu مخلوط شدند (۲۲). بعد از ۳ دقیقه، ۳۰۰ میکرولیتر از محلول Na_2CO_3 (۷٪) به آنها اضافه شد و محلول‌ها به مدت ۲ ساعت تکان داده شدند. نهایتاً جذب محلول‌ها در ۷۶۵ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفوتومتر اندازه‌گیری شد. مقدار کل ترکیبات فنولی عصاره‌ها با استفاده از منحنی استاندارد گالیک اسید محاسبه شد. پس از رسم منحنی کالیبراسیون گالیک اسید، معادله خطی منحنی به دست می‌آید که با قراردادن مقادیر جذب به دست آمده از اسانس‌ها در این معادله می‌توان غلظت معادل گالیک اسید از اسانس‌ها را به دست آورد. غلظت به دست آمده بر حسب قسمت در میلیون (ppm) می‌باشد.

پس از تبدیل ppm به میلی‌گرم گالیک اسید، نتیجه نهایی بر حسب میلی‌گرم گالیک اسید بر گرم خشک اسانس گزارش می‌شود. آنالیز آماری شامل تجزیه واریانس داده‌ها برای تیمارهای دوزهای مختلف، به کارگیری اسانس زیره سیاه در تست آنتی‌اکسیدان DPPH و همچنین مقایسه میانگین به روش آزمون چند دامنه‌ای دانکن (Duncan's Multiple Range Test for Average) بود که توسط نرم‌افزار SAS نسخه ۹ انجام پذیرفت.

نتایج

خلاصه کلی نتایج حاصل از تفکیک اسانس بذر زیره سبز و شناسایی مواد در جدول ۱ آمده است. همچنین نمونه‌ای از کروماتوگرام اسانس زیره سبز بومی استان یزد در شکل ۱ آورده شده است. در این نمودار ستون افقی زمان بازداری (Retention time) و ستون عمودی شاخص بازداری (Retention index) می‌باشد.

بررسی نتایج اسانس‌گیری نشان داد که بازده اسانس زیره سبز استان یزد ۲ درصد می‌باشد. همچنین در جدول ۱ ترکیب‌های تشکیل دهنده اسانس زیره سبز بومی استان یزد همراه با زمان بازداری و درصد هر ترکیب مشاهده می‌شود.



شکل ۱: کروماتوگرام حاصل از آنالیز GC/MS اسانس بذر زیره سبز بومی استان یزد (محور افقی نمودار زمان و محور عمودی فراوانی است)

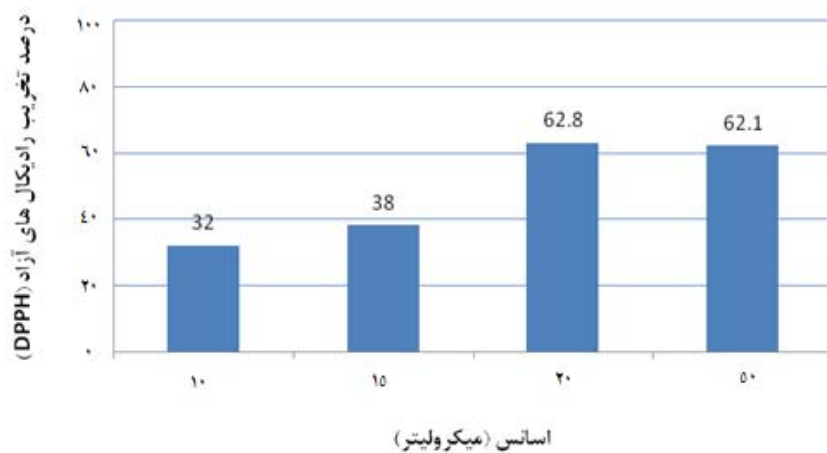
جدول ۱: ترکیبات شناسایی شده تشکیل دهنده اسانس زیره سبز بومی استان یزد و درصد تشکیل دهنده آنها (به ترتیب از بیشترین تا کمترین درصد)

نام ترکیب	درصد	زمان بازداری (دقیقه)
propanal	۲۶/۱۹	۲۰/۲۰۷
benzenemethanol	۲۵/۴	۲۱/۶۰۳
1-phenyl-1-butanol	۱۶/۴۹	۲۱/۴۶
γ -Terpinene	۱۳/۰۴	۱۴/۴۷۱
β -pinene	۷/۲۸	۱۱/۸۳
cymene	۴/۲۴	۱۳/۳۷۲
pulegone	۲/۵۸	۱۸/۷۳۱
α -phellandrene	۰/۸۳	۱۲/۷۵۵
β -Myrcene	۰/۶۳	۱۲/۱۹۲
α -Cedrene	۰/۵۹	۲۶/۳۴۹
Phthalic acid	۰/۵۲	۴۶/۸۴۷
Sabinene	۰/۴۹	۱۱/۶۶
α -pinene	۰/۴۱	۱۰/۳۳۴
naphthalene	۰/۳۲	۲۳/۸۳۹
1,4-cyclohexadiene	۰/۲۷	۱۸/۲۹۱
مجموع	۹۵/۰۴	

شناسایی شدند. در این تحقیق میزان IC_{50} زیره سبز بومی استان یزد ۱/۴۹ میکروگرم بر میلی لیتر و میزان ترکیبات فنولی ۹۰/۲۲ میلی گرم گالیک اسید بر گرم تشخیص داده شد. نتایج به دست آمده از غلظت‌های موثر مختلف از اسانس زیره سبز ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۵۰ میکرولیتر که ۵۰٪ رادیکال‌های آزاد را

همان گونه که در جدول فوق مشخص است بیشترین ترکیب تشکیل دهنده اسانس زیره سبز بومی استان یزد پروپانال (propanal) با ۲۶/۱۹ درصد و کمترین ترکیب 1,4-cyclohexadiene با تنها ۰/۲۷ درصد می‌باشد. در مجموع حدود ۹۵ درصد ترکیبات اسانس بذر زیره سبز استان یزد

نشان نداد و همه تیمارها در یک گروه قرار گرفتند. اما قابلیت مقایسه میانگین آزمون چند دامنه‌ای دانکن در مقایسه میانگین‌ها حتی مواقعی که تجزیه واریانس غیر معنی‌دار بوده است، این امکان را به وجود آورد تا بهترین تیمار را تشخیص دهیم. بر اساس این آزمون، تیمارهای ۲۰ و ۵۰ میکرولیتر (به ترتیب با میانگین‌های ۶۲/۸۷ درصد و ۶۲/۱ درصد) بهترین تیمارها بوده‌اند.



نمودار ۱: میزان درصد فعالیت آنتی‌اکسیدانی مقادیر مختلف بکارگیری اسانس بذر زیره سبز بومی استان یزد در آزمایش تخریب رادیکال‌های DPPH

بحث و نتیجه‌گیری

صمغ و موسیلاژ و ۱۵/۵ درصد پروتئین یافت می‌شود (۱۴). اما در گزارش بررسی شیمیایی زیره سبز، Ahmadi با استفاده از روش GC/MS اسانس زیره سبز را مورد بررسی قرار داد، که در مطالعه وی ۱۳ ترکیب شناسایی شد (۹۸ درصد اسانس). در میان ترکیبات شناسایی شده کومین آلدئید (۲۵/۲ درصد)، پارا-منتا-۱ و ۴-داین-۷-ال (۱۶/۶ درصد)، گاما ترپنین (۱۹ درصد)، پارا-منتا-۱ و ۳-داین-۷-ال (۱۳ درصد) و بتا پنین (۱۰/۳ درصد) عمده‌ترین ترکیبات تشکیل دهنده اسانس بودند. در این مطالعه میزان قابل توجه ترکیب‌های آلدئیدی (۶۰ درصد) در اسانس مورد آزمایش نشان دهنده کیفیت مطلوب آن بود (۱۶).

نتایج بدست آمده از تست خاصیت آنتی‌اکسیدان اسانس بذر زیره سبز استان یزد نشان داد که این گونه، دارای خواص

تخریب می‌کنند (IC50) در نمودار ۱ مشاهده می‌گردد. بالاترین درصد تخریب رادیکال‌های آزاد، برای غلظت ۵۰ میکرولیتر و پایین‌ترین درصد برای ۱۰ میکرولیتر می‌باشد. نتایج بدست آمده به همراه ۳ بار تکرار در نمودار (۱) آمده است. مقدار F آزمون تجزیه واریانس معنی‌دار نمی‌باشد. این بدین معنی است تمام تیمارها (دوزهای اسانس) با یکدیگر تفاوت معنی‌دار ندارند. در نتیجه انجام آزمون مقایسه میانگین چند دامنه‌ای دانکن تفاوت معنی‌داری بین میانگین تیمارهای مختلف (دوزهای اسانس)

نتایج حاصل از بررسی ترکیبات تشکیل دهنده اسانس بذر زیره سبز استان یزد تقریباً با مطالعات پیشین مطابقت دارد (۱۱، ۱۴، ۱۶). هر چند که تولید متابولیت‌های ثانویه در گیاهان دارویی به شدت تحت شرایط محیط می‌باشد، اما در هر صورت نقش عمده در بیان صفات فیزیولوژیکی گیاه بیشتر تحت تاثیر ژنوتیپ گیاه می‌باشد، در نتیجه تولید متابولیت‌های ثانویه گیاه را بسیار تحت تاثیر شرایط محیطی به خصوص استرس‌های زیستی و غیر زیستی می‌دانند. در یکی از تحقیقات پیشین در مورد بررسی ترکیبات اسانس بذر زیره سبز گزارش شد که قسمت اعظم آن از پاراسیمول، آلفا و بتا-پی‌نن، کومیک الکل، کومیک آلدئید، آلفا و بتا فلاندرن، اوژنول، پریرا آلدئید، آلفا-ترپینئول، میرسن تشکیل یافته است، علاوه بر آن در زیره سبز ۷/۷ درصد روغن، ۱۳/۵ درصد رزین، ۸

آنتی اکسیدانی خوبی می باشد. نتایج این تحقیق نسبت به دو تحقیق مشابه پیشین بر روی اسانس بذر زیره سبز حاکی از برتری زیره سبز بومی استان یزد از نظر خواص آنتی اکسیدانی می باشد (۲۰، ۱۹). نتایج بررسی خواص آنتی اکسیدان در این مطالعه با مقدار IC_{50} ۱/۴۹ میکروگرم بر میلی لیتر اسانس حاکی از برتری خواص آنتی اکسیدانی این گیاه نسبت به گیاهان مورد مطالعه در مطالعات قبلی دارد. همچنین مقدار ترکیبات فنولی با مقدار ۹۰/۲۲ میلی گرم بر گرم اسانس مشاهده می شود که در گزارشات قبلی مقادیر ۵۶/۹۲ میلی گرم بر گرم عصاره و همچنین ۲/۴۱ میلی گرم بر گرم عصاره گزارش شده است (۱۹، ۲۰). در مطالعه ای Souri و همکاران مقدار IC_{50} اسانس این گیاه $5/76 \mu g.ml^{-1}$ گزارش شده در صورتی که در مطالعه حاضر ۱/۴ میکروگرم بر میلی لیتر بود که بالاتر از تحقیق Souri و همکاران می باشد. مقدار محتوای ترکیبات فنولی کل این گیاه دارویی نیز $2/41 mg.g^{-1}$ گزارش شد (۱۹) این در حالی است که در مطالعه حاضر ۱۱۷/۰۹ میلی گرم گالیک اسید بر گرم بود.

در مطالعه ای Nikavar و همکاران خواص آنتی اکسیدانی عصاره های الکلی زیره سیاه نتایج نشان داد که این گونه، دارای IC_{50} $149/9 \mu g.ml^{-1}$ می باشد، همچنین TFC (مقدار کل ترکیبات فنولی) $56/92 \mu g.mg^{-1}$ می باشد، که نسبت به نتایج تحقیق حاضر بسیار خواص آنتی اکسیدانی کمتری نشان داد، همچنین مقدار ترکیبات فنولی تقریباً نصف میزان زیره سبز استان یزد در تحقیق حاضر بود (۲۰).

در مورد خواص آنتی اکسیدانی نیز می توان به تفسیر درصد مواد تشکیل دهنده اسانس بذر زیره سبز به عنوان متابولیت های ثانویه تحت تاثیر ژنتیک و شرایط تنش های محیطی رجوع کرد. چرا که اکثر خواص آنتی اکسیدان هر اسانس به مواد فنولی و پلی فنولی آن اسانس بر می گردد. در تحقیق حاضر به دلیل محتوی بالاتر ترکیبات فنول نسبت به تحقیقات پیشین، می توان انتظار داشت که این اختلاف فاحش در نتایج خواص آنتی اکسیدان نیز دیده شود و آنتی اکسیدان های زیره سبز یزد بیشتر باشند.

بر طبق نتایج مقایسه میانگین به روش آزمون چند دامنه ای دانکن و همانطور که در نمودار هم ملاحظه می شود در میان این ۴ تیمار، تیمارهای ۲۰ و ۵۰ میکرولیتر از همه نتیجه بهتری داشته است و به عنوان بهترین تیمارهای این تحقیق انتخاب شده است. خاصیت آنتی اکسیدانی غلظت های مختلف به کارگیری اسانس زیره سبز بومی استان یزد، به صورت منطقی با افزایش غلظت اسانس، افزایش نشان داد (نمودار ۱). البته این افزایش تا غلظت خاصی به صورت افزایشی است و برای دو غلظت ۲۰ و ۵۰ میکرولیتر تا حدودی مشابه است. این به این معنی است که با افزایش ۳۰ میکرولیتری در مقدار کاربرد اسانس، تفاوت چندانی در درصد تخریب رادیکال های آزاد DPPH مشاهده نمی شود و در نتیجه صرفه اقتصادی با استفاده ۲۰ میکرولیتری می باشد، در نتیجه تیمار ۲۰ میکرولیتر بهترین تیمار این تحقیق شناخته شد.

نتایج این تحقیق در مجموع نشان داد که اسانس گیاه دارویی زیره سبز بومی استان یزد دارای مواد ارزشمند دارویی و صنعتی می باشد که مهمترین و عمده ترین آنها ماده پروپانال با $26/19$ درصد که نسبت به مطالعات پیشین بر روی زیره سبز مناطق دیگر ایران و جهان می باشد. از این پس می توان از این گیاه بومی استان یزد به عنوان منبعی غنی برای تولید پروپانال و مواد ارزشمند دیگر اسانس آن استفاده نمود به معنای دیگر می توان از این گیاه به عنوان بیوراکتور برای تولید این متابولیت های ثانویه ارزشمند استفاده کرد. نتایج این تحقیق نسبت به تحقیقات مشابه پیشین بر روی اسانس این گیاه حاکی از برتری زیره سبز بومی استان یزد از نظر خواص آنتی اکسیدانی و میزان ترکیبات فنولی می باشد.

پتانسیل زیره سبز بومی استان یزد به عنوان یکی از مهم ترین گیاهان دارویی کشورمان، در کاربردهای طب سنتی، داروهای نوین و صنایع می تواند چشم انداز روشنی در آینده این گیاه در کشورمان ایجاد کند و تجارت، کشت و کار آن و در نتیجه فراوری صنعتی-دارویی آن را افزایش دهد. همچنین در زمینه کاربردهای دارویی و طبیی بیشتری در زمینه های دیگری نیز می تواند مورد تحقیق قرار گرفته و به بازار پر رونق و

پرطرفدار داروهای با منشأ طبیعی راه یابد.

امروزه از مزایای گیاهان دارویی زیاد شنیده می‌شود مانند بی‌خطر بودن دارو برای انسان، محیط زیست و سازگار بودن آن با بدن انسان و همچنین تجزیه پذیر بودن آن و سمیت پایین‌تر و آثار جانبی کمتر آن نسبت به داروهای سنتزی شیمیایی. همین مزایای بسیار مهم، سرچشمه فعالیت‌های تحقیقاتی بسیاری در زمینه شناسایی و کاربرد گیاهان دارویی گردیده است که ما نیز به عنوان قطره‌ای کوچک از دریای بی‌کران کشورمان، نقشی کوچک اما مهم در این راستا ایفا کردیم و

امید داریم نتایج این تحقیق برای دیگر محققان مفید واقع شود و شاهد کاربردی شدن فواید و استفاده‌های آن در بطن جامعه باشیم.

سپاسگزاری

بدین وسیله از مرکز تحقیقات گیاهان دارویی دانشگاه شهید صدوقی یزد و مرکز رشد بیوکنولوژی آقای مهندس میرجلیلی که تجهیزات این پژوهش را تامین نموده است، تشکر و قدردانی می‌گردد.

منابع:

- 1- Pour-seyedi S. *Assessment of germination and cytology of three Iranian caraway genus: Bunium, Carum and Cuminum*. Tehran: University of Tehran; 1994. [Persian].
- 2- Ghahreman A. *Iranian color flora*. Vol 2. Tehran: Research Institute of Forest and Rangelands; 1997. p. 543.[Persian]
- 3- Dehkhoda AA. *Dictionary of Persian words*. Vol 3.Tehran: University of Tehran; 1957. p. 879.[Persian]
- 4- Azimzadeh M. *Genetic assessment of Iranian Bunium persicum Boiss using ITS*. MSc[thesis]. Tehran: University of Tehran 2009.[Persian].
- 5- Rechinger KH, Dittrich M, Nordenstam B. *Umbelliferae in: Flora Iranica*. Graz: Akademische Druck-u. Verlagsanstalt; 1978.p.140-41.
- 6- Ghassemi Dehkordi N, Sajjadi SE, Ghannadi A, Amanzadeh Y, Azadbakht M, Asghari GR, et al. *Iranian Herbal Pharmacopoeia*. Drug Administration of Iran, Division of Pharmaceuticals & Narcotic Affairs, Ministry of Health of Iran. 2002 [Persian]
- 7- Tutin TG, Burges NA, Chater AO, Edmondson JR, Heywood VH, Moore DM, et al. *Flora Europaea*. Vol 2. Cambridge: University Press; 1984.p. 351
- 8- Rojhan MS. *Cure with medicinal plants*. Tehran: Atrak Publication; 1982. p. 129. [Persian]
- 9- Beger F. *Handbuch der drogenkunde*. Vol 4. Wien: Wilhelm Mauderich Verlag; 1952.p. 225.
- 10- von Bruchhausen F. *Hager's handbuch der pharmazeutischen praxis*. Vol 4. Berlin: Springer Verlag; 1973.p. 363-5.
- 11- Khory RN, Katrak NN. *Materia medica of india and therapeutics*. Dehli: Neeray Publishing House; 1985.p. 285-6.
- 12- Trease GE, Evans WC. *Pharmacognosy*. London: Bailer Trindall; 1972.p. 515.

- 13- Evanse W, Trease C, Evan S. *Pharmacognosy*. 14 th ed. London: Saunders Company Ltd; 1996. p. 267-8.
- 14- Steinegger E, Hansel R. *Lehrbuch der pharmacognosie auf phytochemischer grundlage*. Berlin: Springer Verlag; 1972. p. 348-82.
- 15- Haghiroalsadat F, Bernard F, Kalantar SM, Sheikha MH, Hokmollahi F, Azimzadeh M, et al. *Bunium persicum(Black Caraway) of Yazd province: chemical assessment and Evaluation of its antioxidant effects*. J Shaheed Sadoughi Univ Med Sci 2010; 18(4): 284-91. [Persian]
- 16- Ahmadi L. *Study on chemical composition of the essential oil from seeds of Cuminum Cyminum L*. Iraninan J Med Aromatic plants Res 1999; 6: 97-113. [Persian]
- 17- Ajith TA, Janardhanan KK. *Indian medicinal mushroom as a source of antioxidant and antitumor agents*. J Clin Biochem Nutr 2007; 40(3): 157-62.
- 18- Shun YM, Wen YH, Yong CY, Jian GS. *Two benzyl dihydroflavones from phellinus igniarius*. Chinese Chemical Letters 2003; 14(8): 810-13.
- 19- Souri E, Amin G, Farsam H, Barazandeh Tehrani M. *Screening of antioxidant activity and phenolic content of 24 medicinal plant extracts*. Daru 2008; 16(2): 83-7.
- 20- Nikavar B, Abolhasani F. *Screening of antioxidant properties of seven umbelliferae fruits from Iran*. Pak J Pharm Sci 2009; 22(1): 30-35.
- 21- Sefid kon F, Rahimi Bidgoli A. *Quantitative and qualitative variation assessment of Thymus kotschyanus essence in plant growth duration and using several instillation methods*. J Med Aromatics Plant Research 2002; 15(0): 1-22.[Persian].
- 22- Singh RP, Murthy KN, Jayaprakasha GK. *Studies on the antioxidant activity of pomegranate peel and seed extracts using in vitro models*. J Agricul Food Chemis 2002; 50(1): 81-6.

The Indigenous Cuminum Cyminum L. of Yazd Province: Chemical Assessment and Evaluation of its Antioxidant Effects

Haghiroalsadat F(MSc)^{1*}, Vahidi A(Farm.D)², Sabour M(PhD)³, Azimzadeh M(MSc)⁴, Kalantar M(PhD)⁵, Sharafadini M(MA)⁶

¹Department of Nanobiotechnology, University of Tehran, Tehran, Iran

²Department of Pharmacology, Shahid Sadoughi University of Medical Science, Yazd, Iran

³Faculty of New Science and Technologies(FNST), University of Tehran, Tehran, Iran

⁴Department of Agronomy and Plant Breeding Sciences, University of Tehran, Tehran, Iran

⁵Department of Genetic, Shahid Sadoughi University of Medical Science, Yazd, Iran

⁶Ferdosi University of Mashhad, Mashhad, Iran

Received: 5 Oct 2010

Accepted: 9 Jun 2011

Abstract

Introduction: Iran is one of the greatest and the most divergent resources of medicinal plants. *Cuminum cyminum* is one of the important and valuable medicinal plants of our country with such medical effects as anti-seizure, anti- epilepsy, stomach-strengthening, diuretic, anti-flatulence and maldigestion. The aim of this research is to assess the chemical components and antioxidant effects of the seed essence of this plant.

Methods: The seed essence from southwest mountains of Behabad, Yazd was extracted by Clevenger apparatus, then segregation and recognition of components was performed by Gas Chromatography(GC) and Gas Chromatography-Mass Spectrometry(GC-MS) methods. The DPPH test was used for estimating antioxidant effects and Follin-Ciocalteu method was used for estimating the quantity of phenol compounds. This study was an applied research.

Results: Components identification revealed that propanal (26.19%), 1-phenyl-1-butanol (16.49%), γ -Terpinene (13.04%) and benzene methanol (25.4%) had the highest percentage in the essence. The antioxidant test showed a high antioxidant effect with IC₅₀ of 1.49 μ g/mg and a high phenolic component percentage of about 162.62 mg/g.

Conclusion: The propanal, the main component of seed essence, has a wide range of applications in industries and pharmacy. The result of this research showed a much higher antioxidant activity for native *Cuminum Cyminum* of Yazd province comparing the previous similar studies about this plant in other areas.

Keywords: *Cuminum*; Plants Medicinal; Plant Components, Aerial; Antioxidant; Yazd, Iran

This paper should be cited as:

Haghiroalsadat F, Vahidi A, Sabour M, Azimzadeh M, Kalantar M, Sharafadini M. ***The indigenous cuminum cyminum L. of yazd province: chemical assessment and evaluation of its antioxidant effects.*** J Shahid Sadoughi Univ Med Sci; 19(4): 472-81.