

بررسی تأثیر مراحل مختلف رشد و زمان برداشت روی ترکیبات شیمیایی اسانس گیاه مریم گلی (*Salvia officinalis* L.)

لطیفه احمدی و مهدی میرزا*

چکیده

میزان فعالیت بیولوژیک و کاربرد اسانس مریم گلی (*Salvia officinalis* Lamiaceae) در صنایع دارویی، غذایی و یا بهداشتی بستگی به ترکیبات شیمیایی موجود در آن دارد که خود تحت تأثیر عوامل مختلف می‌باشد. به منظور مشخص نمودن میزان کمی و نوع ترکیب اسانس در طی مراحل مختلف رشد، اقدام به جمع‌آوری گیاه شد. اندامهای مختلف گیاه به تفکیک و به روش بخار آب مورد اسانس گیری قرار گرفت، سپس اسانس‌ها به روش دستگاهی (GC/MS) آنالیز گردید.

نتایج نشان داد که ترکیبات اسانس در اندامهای مختلف از نظر نوع و مقدار متفاوت است. آلفا و بتا توجون به عنوان دو ترکیب مطرح در اسانس مریم گلی کمترین مقدار را در اندام برگ (در زمان گلدهی) نشان می‌دهند (۱/۲٪ و ۰/۳٪). تحقیق حاضر نشان داد که میزان کامفر (۰/۹٪)، سیثول (۰/۲٪)، آلفا و بتا توجون (۰/۶٪ و ۱/۶٪) در اسانس سرشاره گیاه مورد بررسی کمتر از میزان استاندارد بین‌المللی یعنی به ترتیب ۳۳٪، ۱۰٪، ۱۶٪ و ۲٪ است.

واژه‌های کلیدی - مریم گلی، خانواده نعنائیان، اسانس

مقدمه

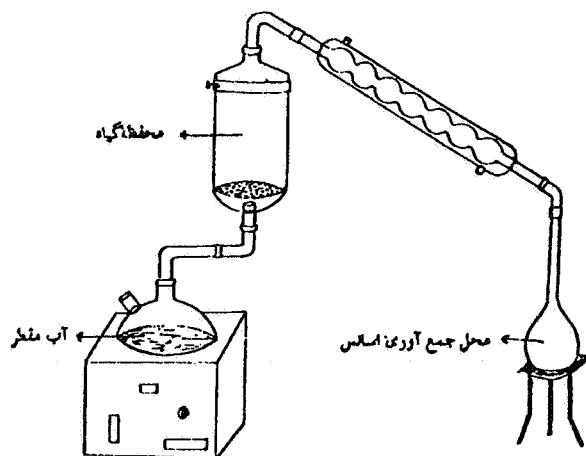
میکروبی، آنتی اکسیدانی و احتمالاً ضد سرطان می‌دانند (۵، ۸ و ۱۰). کاربرد این گیاه به عنوان چاشنی نیز در صنایع غذایی از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است. امروزه اسانس مریم گلی یکی از مهم‌ترین طعم دهنده‌های غذایی محسوب می‌شود و از محدود گیاهانی است که شدت طعم در برگهای آن با خشک شدن افزایش می‌یابد (۴، ۹ و ۱۲). ساخت انواعی از اسانس‌های مصنوعی با استفاده از اسانس این گیاه، به منظور کاربرد در

مریم گلی با نام علمی *Salvia officinalis* متعلق به خانواده Lamiaceae است. این گونه از گذشته بسیار دور به دلیل خواص دارویی فراوانش مورد استفاده قرار می‌گرفته و در طب سنتی به عنوان ضد اسپاسم، قابض، آرام بخش، کاهش دهنده قند خون، ضد التهاب و کاهش دهنده تعریق استفاده می‌شده است (۱ و ۱۰). در تحقیقات به عمل آمده وجود برخی ترکیبات موجود در اسانس مریم گلی نظیر توجون، سیثول و کامفر را مسؤول خواص ضد

* - اعضای هیأت علمی موسسه تحقیقات جنگلهای و مراتع، بخش گیاهان دارویی و محصولات فرعی

جدول ۱- مشخصات اندامهای مورد آزمایش و بازده اسانس گیاه *Salvia officinalis*

کد	اندام گیاهی مورد آزمایش	زمان جمع آوری (%)	رطوبت (%)	بازده (%)
A	برگ در مرحله شکوفه	اواسط اردیبهشت	۱۸	۰/۶
B	برگ در مرحله گلدهی	اواخر اردیبهشت	۱۸	۰/۵
C	گل	اواخر اردیبهشت	۶۷	۰/۳
D	برگ در اواخر گلدهی	اواسط خرداد	۱۲	۰/۵
E	کاسبرگ پس از ریزش گلبرگها	اواسط خرداد	۷۴	۰/۸



تصویر ۱- دستگاه اسانس‌گیری به روش تقطیر با بخار آب

مواد و روشها

جمع آوری و آماده‌سازی گیاه

اندامهای مختلف گیاه سالویا در سال سوم رویش، به طور تفکیک شده و برطبق زمانهای مشخص شده در جدول ۱، در طی سال ۱۳۷۶ از باغ گیاه‌شناسی (کیلومتر ۱۶ اتوبان کرج، ارتفاع ۱۳۲۰ متر) جمع آوری گردید. گیاه به مدت ۲۴ ساعت در محیط آزمایشگاه قرار گرفت تا میزان رطوبت آن کاهش یابد. آنگاه وزن مشخصی از گیاه به روش تقطیر با بخار در دستگاه شیشه‌ای (تصویر ۱) به مدت ۴۵ دقیقه اسانس گیری شد، به طوری که پس از مدت مذکور هیچ گونه افزایشی در حجم اسانس مشاهده نگردید. از این‌رو زمان ۴۵ دقیقه برای روش

صنایع آرایشی و بهداشتی از دیگر موارد مصرف آن می‌باشد (۶). فعالیت بیولوژیک و کاربرد اسانس در صنایع مختلف بستگی به ترکیبات شیمیایی موجود در آن دارد، که خود تحت تأثیر عوامل محیطی، مرحله رشد، زمان برداشت، شرایط کشت، روش‌های زراعت و اندام برداشت شده جهت اسانس‌گیری است. هدف از مطالعه اسانس این گیاه، تعیین کمیت و کیفیت اسانس آن بر حسب شرایط اکولوژیک ایران، با توجه به اهمیت گونه مورد بحث در صنعت اسانس است. در تحقیق حاضر میزان ترکیبات مهم و اصلی اسانس در مراحل مختلف رویش و در اندامهای مختلف با یکدیگر مقایسه شده است تا مناسب‌ترین زمان برداشت و بهترین اندام مورد اسانس‌گیری با توجه به کاربرد آن مشخص گردد.

1- Varian 3400

2- Varian (Saturn II)

3- Methylpolysiloxane

جدول ۲- ترکیبات شیمیایی موجود در سرشاخه گلدار گیاه *Salvia officinalis*

ردیف	نام ترکیب	%	K.I.	ردیف	نام ترکیب	%	K.I.*
۱	تری سایکلن	۰/۳	۱۱۶۵	۲۲	برئول	۹/۴	
۲	توجن	۰/۴	۱۱۷۱	۲۳	پینوکامفن (ایزومر t)	۰/۳	۹۲۷
۳	آلفا-پین	۵/۰	۱۱۷۶	۲۴	-ترپئنول	۰/۲۵	۹۳۲
۴	کامفن	۵	۱۲۸۵	۲۵	برنیل استات	۴/۲	۹۴۶
۵	بتا-پین	۱۶	۱۳۴۹	۲۶	بتا-کوین	۰/۸	۹۷۴
۶	اکتن-۳-ال	۰/۲	۱۳۷۵	۲۷	آلفا-کوپائن	۱/۲	۹۷۶
۷	میرسن	۰/۵	۱۴۰۹	۲۸	آلفا-گورجونون	۱/۲	۹۸۹
۸	آلفا-تریپین	۰/۲	۱۴۱۸	۲۹	بتا-کاربوفیلن	۱/۶	۱۰۱۳
۹	پارا-سیمن	۰/۳	۱۴۲۸	۳۰	بتا-گورجونون	۱/۴	۱۰۲۱
۱۰	لیمونن	۱/۷	۱۴۳۸	۳۱	آرمادندرон	۱/۳	۱۰۲۶
۱۱	او-سیشول	۲	۱۴۵۳	۳۲	آلفا-هومولن	۸/۴	۱۰۲۸
۱۲	سیس-او-سیمن	۰/۶	۱۴۶۱	۳۳	آرمادندرون (Allo)	۰/۷	۱۰۳۶
۱۳	گاما-تریپین	۰/۶	۱۴۷۷	۳۴	گاما-مورولن	۳/۱	۱۰۵۷
۱۴	سایبن هیدرات (ترانس)	۰/۳	۱۴۸۱	۳۵	جرماکرن-د	۰/۶	۱۰۶۴
۱۵	ترپینولن	۰/۲	۱۴۹۶	۳۶	والنسن	۱/۸	۱۰۸۷
۱۶	سایبن هیدرات (سیس)	۰/۲	۱۵۰۲	۳۷	آلفا-مورولن	۰/۷	۱۰۹۶
۱۷	لینالول	۰/۱	۱۵۱۶	۳۸	گاما-کادین	۱/۶	۱۰۹۹
۱۸	آلفا-توجن	۶/۴	۱۵۲۶	۳۹	دلتا-کادین	۲/۹	۱۱۰۳
۱۹	بتا-توجن	۱/۶	۱۵۷۳	۴۰	لدل	۱/۴	۱۱۱۴
۲۰	کامفر	۲/۹	۱۶۰۰	۴۱	گلوبولول	۹/۳	۱۱۴۱
۲۱	پینوکامفن	۰/۸					۱۱۵۷

* - شاخص کواتس

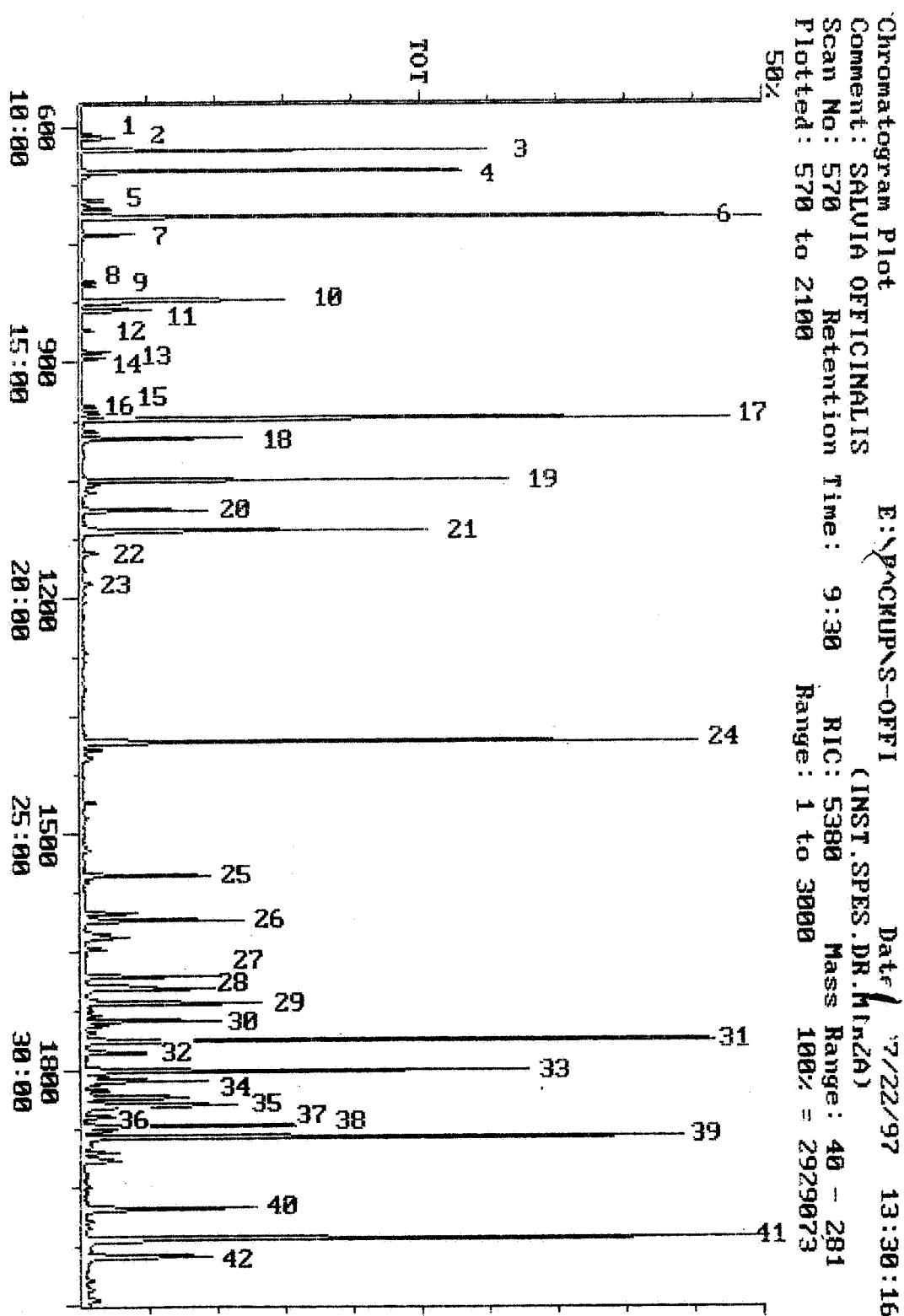
در صد گرم از ماده محاسبه گردید. لازم به یادآوری است که نمونه مورد استفاده برای اندازه‌گیری رطوبت با نمونه مورد آزمایش برای اسانس گیری یکسان می‌باشد.

دستگاه مورد استفاده شامل گاز کروماتوگراف، کوپل شده با دستگاه طیف سنج جرمی^۲ و ستون DB-5، متیل پلی سیلوکسان^۳ (با ۵٪ فنیل) به طول ۲۵ متر با قطر داخلی ۲۵۰ میکرومتر و ضخامت لایه فاز ساکن ۰/۲۵ میکرومتر، حاوی گاز هلیوم، با فشار گاز سر ستون ۱۲ml/min، انرژی یونیزاسیون معادل ۷۰ الکترون ولت و دامنه جرمی ۳۰-۴۰ بود. برنامه ریزی حرارتی (GC) عبارت بود از درجه حرارت

مورد استفاده کافی به نظر رسید. اسانس به رنگ زرد شفاف و بر حسب اندام مورد آزمایش با بازده‌های مختلف به دست آمد. اسانس پس از آبگیری با سولفات سدیم، در ۴ درجه سانتیگراد تا زمان آنالیز نگهداری شد.

اندازه‌گیری رطوبت

مقدار مشخصی از اندامهای گیاهی مورد آزمایش در ظروف توزین شده ریخته شد و به مدت ۲۴ ساعت در گرمخانه ۱۰۵ درجه سانتیگراد قرار گرفت. پس از طی این مدت ظروف حاوی نمونه توزین و از اختلاف وزن به دست آمده میزان رطوبت



شکل ۱- کروماتوگرام اسپس سرشاخه گلدار گاه میگل داری^۱

جدول ۳- ترکیبات شیمیایی موجود در اندامهای مورد آزمایش گیاه *Salvia officinalis*

درصد ترکیب در اندامهای مختلف					نام ترکیب	ردیف
E	D	C	B	A		
۶/۸	۳/۳	۷/۴	۶/۹	۴	آلfa-پین	۱
۵/۷	t	۳/۲	t	۳	کامفن	۲
۲۳/۳	۱۱/۳	۲۴/۲	۸	۱۲/۶	بتا-پین	۳
۶/۵	۵/۶	۴/۱	۱/۲	۶/۵	آلfa-توجون	۴
۲	۱/۴	۱/۳	۰/۳	۱/۴	بta-توجون	۵
۰/۳	۳/۶	۰/۳	۰/۴	۳/۴	کامفر	۶
۱۷	t	۶/۱	t	۳/۴	برنتول	۷
t	۵/۸	t	t	۵	برنیل استات	۸
t	t	t	۵/۷	t	بta-کاریوفیلین	۹
۴/۷	۹/۳	۵/۹	۳/۵	۹/۳	آلfa-همولن	۱۰
t	۴/۷	t	t	۴/۵	آلfa-مورولن	۱۱
t	t	t	۱۰/۶	t	گاما-کادین	۱۲
t	۵/۶	t	۱۲/۶	۵/۱	دلتا-کادین	۱۳
۱۲/۶	t	۱۴/۲	t	۹	گلوبولول	۱۴

حاصل از سرشاخه گلدار، که مجموعاً ۹۹٪ ترکیبات اسانس را شامل می‌شود، شناسایی شد. درصد کمی هر ترکیب براساس سطح زیر منحنی، توسط برنامه‌ریزی کامپیوتروی مشخص گردید. نتایج در جدول ۲ آمده است. این شناسایی براساس مقایسه با برخی استانداردهای موجود، طیف جرمی ترکیبات و شاخص کواتس انجام گرفت. شاخص کواتس با استفاده از برنامه‌ریزی کامپیوتروی استات گراف و محاسبه ضرایب معادله درجه سوم، براساس زمان بارداری هیدروکربین‌های C₁₅-C₁₅ به دست آمده است (۲).

همان‌طور که در جدول ۳ ملاحظه می‌شود بیشترین ترکیبات برگ در مرحله شکوفه دهی گیاه شامل بتا-پین، برنیل استات، آلfa-همولن، گلوبول و آلfa-توجون است. ترکیبات عمده اسانس موجود در برگ در مرحله گلدهی شامل گاما-کادین، دلتا-کادین، بتا-پین و آلfa-پین است. ترکیبات

۴۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد با سرعت افزایش ۴ درجه سانتیگراد در هر دقیقه، درجه حرارت محفظه تزریق ۲۶۰ درجه سانتیگراد و دمای ترانسفر لاین ۲۷۰ درجه سانتیگراد.

نتایج و بحث

مشخصات اندامهای جمع آوری شده به همراه بازده اسانس در جدول ۱ آمده است.

در اسانس سرشاخه گیاه مریم گلی مجموعه ترکیبات ذکر شده در جدول ۲ مورد شناسایی قرار گرفت. کروماتوگرام اسانس مورد آنالیز در شکل ۱ مشاهده می‌شود. پس از آنالیز اسانس حاصل از اندامهای مختلف گیاه مریم گلی، نتایج به تفکیک در جدول ۳ آمده است (در این جدول ترکیبها بی‌با غلظت بیش از ۲٪ آورده شده است). پس از آنالیز اسانس مریم گلی دارویی ۴۱ ترکیب در اسانس

(%) ۳۲، سیتول ۱۰٪، آلفا-توجون ۱۶٪ و بتا-توجون ۲٪ است (۷).

در تجارت مبنای کیفیت و شناسایی اسانس مریم گلی مقدار ترکیب توجون است. گاهی توجون استخراج شده از منابع ارزان قیمت نظیر کاج به اسانس مریم گلی افزوده می‌شود که در واقع نوعی تقلب محسوب می‌گردد (۶).

توجون با فرمول بسته $C_{16}H_{30}$ یک مونوترپن اکسیزن دار کتونی است. این ترکیب مایعی بیرنگ یا پسیار کمنگ است که در آب غیر محلول و در الکل و بسیاری از ترکیبات آلی حل می‌شود. مصرف توجون به مقدار زیاد سبب تشنج می‌شود. LD₅₀ برای آلفا-توجون ۸۷/۵ و برای بتا-توجون ۴۴۲/۲ میلی‌گرم در کیلوگرم در موش است. با توجه به این که این گیاه به صورت دم کرده در طب سنتی ایران مصرف دارد، بنابراین پایین بودن میزان توجون می‌تواند یک فاکتور مثبت محسوب شود.

با بررسی نتایج حاصل پیشنهاد می‌شود این گیاه تحت شرایط کنترل شده از نظر نوع خاک، میزان آبیاری، نوع و میزان کود و همچنین در مناطق مختلف ایران کشت شود تا اسانسی با کیفیت مطلوب و مطابق با استانداردهای مورد نظر به دست آید.

سپاسگزاری

بدین وسیله لازم می‌دانیم از مسؤولین محترم موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع به دلیل فراهم نمودن امکانات لازم جهت انجام این تحقیق سپاس و قدردانی نماییم.

عمده گل را گلوبولول، بتا و آلفا-پینن و بورنئول و در برگ در اوخر مرحله گلدهی ترکیبات بتا-پینن، آلفا-هومولن، برنیل استات، دلتا-کادینن و آلفا-توجون و ترکیبات عمده در اسانس کاسبرگ را بتا-پینن، بورنئول، گلوبولول، آلفا-پینن و آلفا-توجون، تشکیل می‌دهند. برطبق گزارش‌های موجود در منابع علمی، ترکیبات ۱۰-۸-سیتول، آلفا-توجون، کامفر، برنئول و آلفا-هومولن به عنوان ترکیبات اصلی اسانس گیاه سالویا ذکر شده است (۱۳، ۱۱ و ۱۴). علت پایین بودن ترکیبات نامبرده در نمونه متعلق به ایران به عوامل زیادی بستگی دارد، از جمله درجه حرارت محیط در زمان برداشت محصول می‌تواند برروی کیفیت و کمیت ترکیبات تأثیر بگذارد. در برخی مناطق زمان برداشت گیاه در فصل سرما است، اگر گیاه در دمای پایین برداشت شود ترکیبات سزکوبی ترین تبدیل به ترکیبات مونوترپنی شده و میزان توجون بالا می‌رود (۱۰). همچنین شرایط اکولوژیک محیط روی ترکیبات شیمیایی تأثیر قابل توجهی دارد. به عنوان مثال نمونه‌ای که در ترکیه و یونان رشد می‌کند از لحاظ ترکیبات ذکر شده فقر است و تقریباً مشابه نمونه رشد یافته در ایران می‌باشد، با این تفاوت که از نظر سیتول غنی است. میزان توجون در مریم گلی رویش یافته در یوگسلاوی و دالماتیان ۲۰٪ به بالا است و مقدار کامفر نیز در حد قابل توجهی می‌باشد (۱۲).

تحقیق حاضر نشان داد که میزان کامفر (۲/۹٪)، سیتول (۲٪)، آلفا و بتا توجون (۴/۶٪ و ۱/۶٪) در اسانس سرشاخه گیاه مورد بررسی کمتر از میزان استاندارد بین‌المللی (کامفر

منابع مورد استفاده

- ۱- زرگری، ع. ۱۳۶۹. گیاهان دارویی. انتشارات دانشگاه تهران، ۴۶۱ صفحه.
- ۲- میرزا، م. و ل. احمدی. ۱۳۷۶. محاسبه شاخص کواتس ترکیب‌های شیمیایی موجود در اسانس گیاهان معطر و دارویی با ستون DB-۵. مجله پژوهش و سازندگی، جلد ۲ (۳۵)، ص ۳۱-۳۵
- 3- Bayrak, A. and A. Akgul, 1987. Composition of essential oils from Turkish *Salvia* species. *Phytochemistry* 26(3):846-847.
- 4- Bremness, L. 1994. Herbs. Dorling Kindersley, UK, 304 p.
- 5- Carta, C., M.D. Moretti, and A.T. Peana, 1996. Activity of oil of *Salvia officinalis* against *Botrytis cinerea*. *J. Essen. Oil Res.* 8: 399-404.

- 6- Guenther, E. 1975. The Essential Oils. Vol 11, P428, Robert E. Krieger, USA.
- 7- Norme Francaise. 1992. NF.V32-179.
- 8- Odymnimh, P. 1995. Complete Medicinal Herbal. Dorling Kindersley, UK, 192 P.
- 9- Ortiz, E.L. 1996. Encyclopedia of Herbs, Spices and Flavouring. Dorling Kindersley, UK, 288 p.
- 10- Piccaglia, R., M. Marotti and V. Dellacecca. 1997. Effect of planting density and harvest date on yield and chemical composition of sage oil. J. Essen. Oil Res. 9:187-191.
- 11- Pino, J.A., M. Estarros and V. Fuentes. 1997. Essential oil of sage grown in Cuba. J. Essen. Oil Res. 9:221-222.
- 12- Reineccius, G. 1994. Source Book of Flavours. Chapman and Hall, UK, 928 p.
- 13- Rhyu, H. 1979, Gas chromatographic characterization of sages of various geographic origins. J. Food Sci. 44:758-762.
- 14- Tsankova, E.T., A.N. Konakchiev and E.M. Genova. 1994. Constituents of essential oils from three *Salvia* species. J. Essen. Oil Res. 6:375-378.