

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 می باشد. به منظور مشخص نمودن میزان کمی و نوع ترکیب اسانس در طی مراحل مختلف رشد، اقدام به جمع آوری گیاه شد. اندامهای مختلف گیاه به تفکیک و به روش بخار آب مورد اسانس گیری قرار گرفت، سپس اسانس ها 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 می دهند (۱/۲٪ و ۰/۳٪). تحقیق حاضر نشان داد که میزان کامفر (۲/۹٪)، سینثول (۲٪)، آلفا و بتا توجون (۶/۴٪ و ۱/۶٪) در اسانس سرشاخه گیاه مورد بررسی کمتر از میزان استاندارد بین المللی یعنی به ترتیب ۳۳٪، ۱۰٪، ۱۶٪ و ۲٪ است.

واژه های کلیدی - مریم گلی، خانواده نعنائیان، اسانس

مقدمه

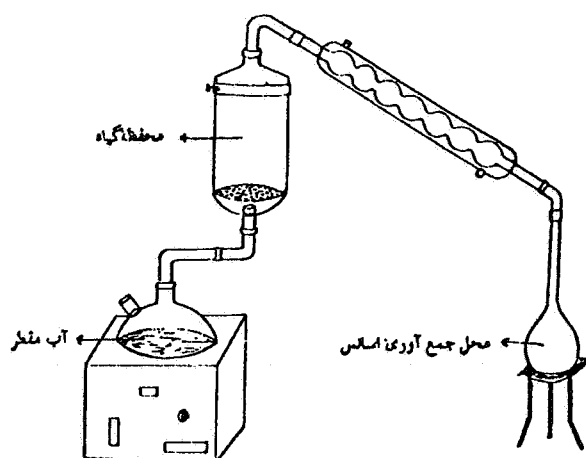
مریم گلی با نام علمی *Salvia officinalis* متعلق به خانواده Lamiaceae است. این گونه از گذشته بسیار دور به دلیل خواص دارویی فراوانش مورد استفاده قرار می گرفته و در طب سنتی به عنوان ضد اسپاسم، قابض، آرام بخش، کاهش دهنده قند خون، ضد التهاب و کاهش دهنده تعریق استفاده می شده است (۱ و ۱۰). در تحقیقات به عمل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

میکروبی، آنتی اکسیدانی و احتمالاً ضد سرطان می دانند (۵)، ۸ و ۱۰). کاربرد این گیاه به عنوان چاشنی نیز در صنایع غذایی از جایگاه ویژه ای برخوردار است. امروزه اسانس مریم گلی یکی از مهم ترین طعم دهنده های غذایی محسوب می شود و از محدود گیاهانی است که شدت طعم در برگهای آن با خشک شدن افزایش می یابد (۴، ۹ و ۱۲). ساخت انواعی از اسانس های مصنوعی با استفاده از اسانس این گیاه، به منظور کاربرد در

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

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

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



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) جمع‌آوری 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 اسانس‌گیری 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 برحسب شرایط اکولوژیک ایران، با توجه به اهمیت گونه مورد بحث در صنعت اسانس است. در تحقیق حاضر میزان ترکیبات مهم 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	۹۲۰	۰/۳	۲۲	برنتول	۱۱۶۵	۹/۴
۲	توجن	۹۲۷	۰/۴	۲۳	پینوکامفن (ایزومر t)	۱۱۷۱	۰/۳
۳	آلفا-پینن	۹۳۲	۵/۵	۲۴	۴-تریپنتول	۱۱۷۶	۰/۲۵
۴	کامفن	۹۴۶	۵	۲۵	برنیل استات	۱۲۸۵	۴/۲
۵	بتا-پینن	۹۷۴	۱۶	۲۶	بتا-کوینن	۱۳۴۹	۰/۸
۶	اکتن-۳-ال	۹۷۶	۰/۲	۲۷	آلفا-کوپائین	۱۳۷۵	۱/۲
۷	میرسن	۹۸۹	۰/۵	۲۸	آلفا-گورجونون	۱۴۰۹	۱/۲
۸	آلفا-تریپینن	۱۰۱۳	۰/۲	۲۹	بتا-کاربوفیلین	۱۴۱۸	۱/۶
۹	پارا-سیمن	۱۰۲۱	۰/۳	۳۰	بتا-گورجونن	۱۴۲۸	۱/۴
۱۰	لیمونن	۱۰۲۶	۱/۷	۳۱	آرمادندرون	۱۴۳۸	۱/۳
۱۱	۸و۱-سینتول	۱۰۲۸	۲	۳۲	آلفا-هومولن	۱۴۵۳	۸/۴
۱۲	سیس-اوسیمن	۱۰۳۶	۰/۶	۳۳	آرمادندرون (Allo)	۱۴۶۱	۰/۷
۱۳	گاما-تریپینن	۱۰۵۷	۰/۶	۳۴	گاما-مورولن	۱۴۷۷	۳/۱
۱۴	ساینین هیدرات (ترانس)	۱۰۶۴	۰/۳	۳۵	جرماکرن-د	۱۴۸۱	۰/۶
۱۵	تریپنولن	۱۰۸۷	۰/۲	۳۶	والسنن	۱۴۹۶	۱/۸
۱۶	ساینین هیدرات (سیس)	۱۰۹۶	۰/۲	۳۷	آلفا-مورولن	۱۵۰۲	۰/۷
۱۷	لینالول	۱۰۹۹	۰/۱	۳۸	گاما-کادینن	۱۵۱۶	۱/۶
۱۸	آلفا-توجون	۱۱۰۳	۶/۴	۳۹	دلتا-کادینن	۱۵۲۶	۳/۹
۱۹	بتا-توجون	۱۱۱۴	۱/۶	۴۰	لدل	۱۵۷۳	۱/۴
۲۰	کامفر	۱۱۴۱	۲/۹	۴۱	گلوبولول	۱۶۰۰	۹/۳
۲۱	پینوکامفن	۱۱۵۷	۰/۸				

* - شاخص کواتس

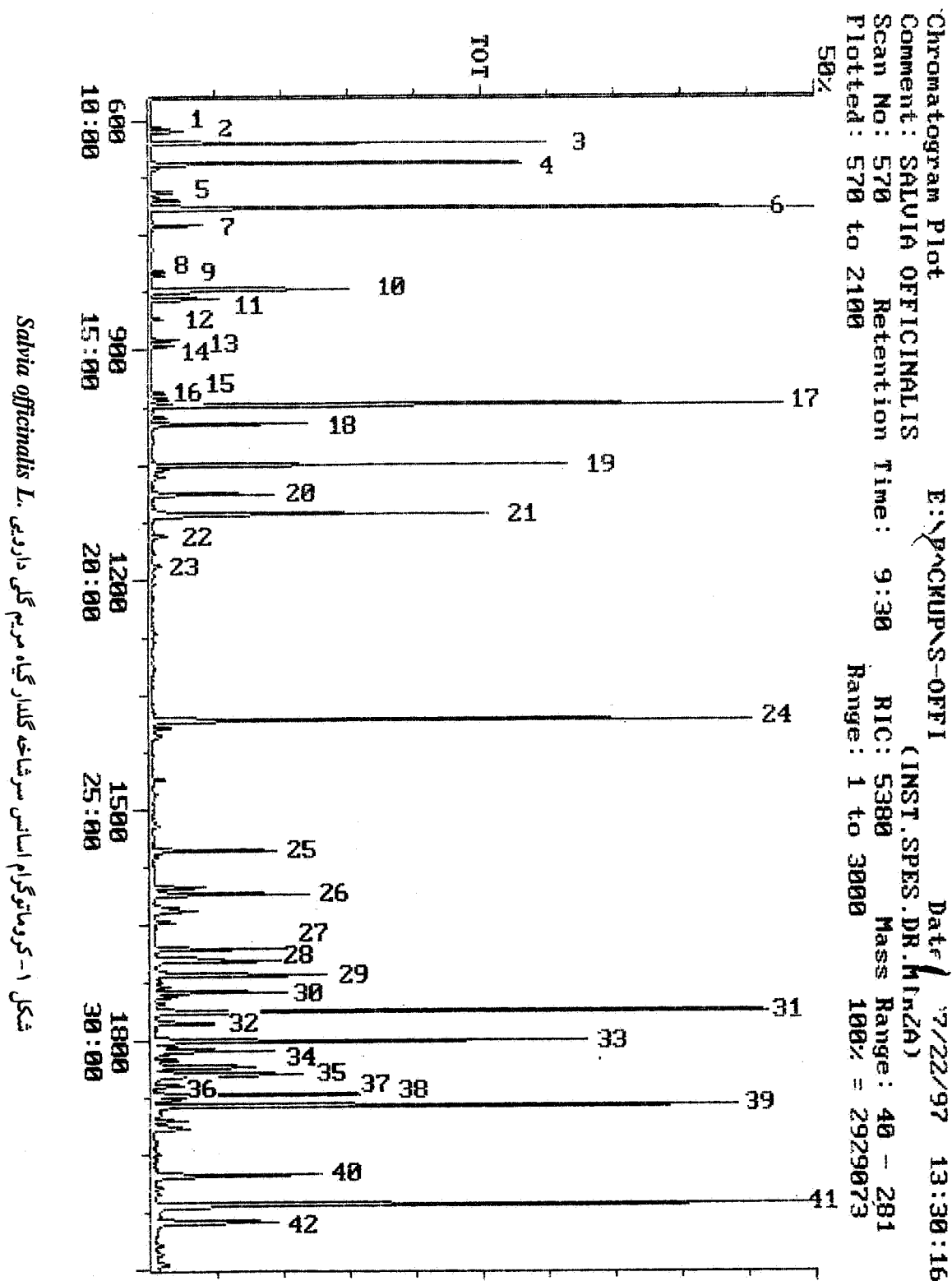
درصد گرم از ماده محاسبه گردید. لازم به یادآوری است که نمونه مورد استفاده برای اندازه‌گیری رطوبت با نمونه مورد آزمایش برای اسانس‌گیری یکسان می‌باشد.

دستگاه مورد استفاده شامل گاز کروماتوگراف^۱، کوپل شده با دستگاه طیف سنج جرمی^۲ و ستون DB-۵، 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 ۳۰۰-۴۰۰ بود. برنامه ریزی حرارتی (GC) عبارت بود از درجه حرارت

مورد استفاده کافی به نظر رسید. اسانس به رنگ زرد شفاف و برحسب اندام مورد آزمایش با بازده‌های مختلف به دست آمد. اسانس پس از آبیگری 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



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

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

حاصل از سرشاخه گلدار، که مجموعاً ۹۹٪ ترکیبات اسانس را شامل می شود، شناسایی شد. درصد کمی هر ترکیب براساس سطح زیر منحنی، توسط برنامه ریزی کامپیوتری 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 برنامه ریزی کامپیوتری استات گراف و محاسبه ضرایب معادله درجه سوم، براساس زمان بارداری هیدروکربن های C_۶-C_{۱۵} به دست آمده است (۲).

همان طور که در جدول ۳ ملاحظه می شود بیشترین ترکیبات برگ در مرحله شکوفه دهی گیاه شامل بتا-پینن، برنیل استات، آلفا-هومولن، گلوبولول و آلفا-توجون است. ترکیبات عمده اسانس موجود در برگ در مرحله گلدهی شامل گاما کادینن، دلتا-کادینن، بتا-پینن و آلفا-پینن است. ترکیبات

۲۵۰-۴۰ درجه سانتیگراد با سرعت افزایش ۴ درجه سانتیگراد در هر دقیقه، درجه حرارت محفظه تزریق ۲۶۰ درجه سانتیگراد و دمای ترانسفرلاین 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 می شود. پس از آنالیز اسانس حاصل از اندامهای مختلف گیاه مریم گلی، نتایج به تفکیک در جدول ۳ آمده است (در این جدول ترکیبهای با غلظت بیش از ۰/۲٪ آورده شده است).

پس از آنالیز اسانس مریم گلی دارویی ۴۱ ترکیب در اسانس

۳۳٪، سینثول 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 می شود که در واقع نوعی تقلب محسوب می گردد (۶).

توجون با فرمول بسته $C_{10}H_{16}O$ یک مونوترپن اکسیژن دار کتون است. این ترکیب مایعی بیرنگ یا بسیار کم رنگ است که در آب غیر محلول و در الکل و بسیاری از ترکیبات آلی حل می شود. مصرف توجون به مقدار زیاد سبب تشنج می شود. LD_{50} برای آلفا-توجون ۸۷/۵ و برای بتا-توجون ۴۴۲/۲ میلی گرم 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 می تواند یک فاکتور مثبت محسوب شود. با بررسی نتایج حاصل پیشنهاد می شود 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 می دانیم از مسؤولین محترم موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع به دلیل فراهم نمودن امکانات لازم جهت انجام این تحقیق سپاس و قدردانی نمایم.

عمده گل را گلوبولول، بتا و آلفا-پینن و بورنتول و در برگ در اواخر مرحله گلدهی ترکیبات بتا-پینن، آلفا-هومولن، برنیل استات، دلتا-کادینن و آلفا-توجون و ترکیبات عمده در اسانس کاسبرگ را بتا-پینن، برنتول، گلوبولول، آلفا-پینن و آلفا-توجون، تشکیل می دهند. برطبق گزارشهای موجود در منابع علمی، ترکیبات ۸۰۱-سینثول، آلفا-توجون، کامفر، برنتول 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 می تواند بر روی کیفیت و کمیت ترکیبات تأثیر بگذارد. در برخی مناطق زمان برداشت گیاه در فصل سرما است، اگر گیاه در دمای پایین برداشت شود ترکیبات سزکویی ترین تبدیل به ترکیبات مونوترپنی شده و میزان توجون بالا می رود (۱۰). همچنین شرایط اکولوژیک محیط روی ترکیبات شیمیایی تأثیر قابل توجهی دارد. به عنوان مثال نمونه ای که در ترکیه و یونان رشد می کند از لحاظ ترکیبات ذکر شده فقیر است و تقریباً مشابه نمونه رشد یافته در ایران می باشد، با این تفاوت که از نظر سینثول 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 می باشد (۱۳).

تحقیق حاضر نشان داد که میزان کامفر (۲/۹٪)، سینثول (۲٪)، آلفا و بتا توجون (۶/۴٪ و ۱/۶٪) در اسانس سرشاخه گیاه مورد بررسی کمتر از میزان استاندارد بین المللی (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 ۳۵-۳۱.
- 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- Odyminih, 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. Konaktchiev and E.M. Genova. 1994. Constituents of essential oils from three *Salvia* species. J. Essen. Oil Res. 6:375-378.