

مروری بر خواص، متابولیسم و کاربرد اسانس گیاهان دارویی

مجتبی محرم نژاد^۱، صبا سلمان^۲، مهرناز شاهی^۳، محمد محمدی^۴

۱- کارشناسی ارشد نانو شیمی دانشگاه علم و صنعت

۲- دکتری عمومی داروسازی دانشگاه اردبیل

۳- فارغ التحصیل کارشناسی ارشد شیمی تجزیه دانشگاه سمنان

۴- کارشناسی ارشد شیمی تجزیه دانشگاه سمنان

چکیده

اسانس‌ها مخلوطی از ترکیبات روغنی فرار بوده که به عنوان یک متابولیت ثانویه در گیاهان دارویی ساخته می‌شوند. بر اساس نظریه سازمان استانداردسازی بین‌المللی، اسانس‌ها به عنوان محصولات استخراجی از منابع گیاهی یا میوه‌جات با استفاده از روش تقطیر با بخار یا آب در نظر گرفته می‌شوند. ترکیبات شیمیایی آن‌ها بر اساس فاکتورهایی همچون گیاه، محیط و روش استخراج بسیار متفاوت می‌باشد. اسانس‌ها به دلیل ویژگی ضد میکروبی، ضد اکسیدانی، ضد التهابی و ضد سرطان می‌توانند جایگزین مناسبی در زمینه‌های غذایی و دارویی باشند، امروزه با افزایش آگاهی‌های تولیدکنندگان در به کارگیری مواد طبیعی به‌ویژه در مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی و دارویی اسانس‌ها محبوبیت بیشتری پیدا کرده‌اند. بررسی حاضر خلاصه‌ای جامع در مورد تعریف اسانس، روش استخراج از گیاهان دارویی، فعالیت بیولوژیکی و فارماکولوژیکی، بررسی ترکیبات شیمیایی و نیز مزایای بالقوه اسانس‌ها به منظور افزایش سطح سلامتی جامعه را ارائه می‌دهد. در این بررسی عمده‌ترین ترکیبات شیمیایی مشترک در اسانس‌های گیاهی شامل تیمول، آلفا پینن، بتا پینن، کارواکرول، لینالول، ژرماکرن و کومین آلدهید بود. اسانس‌ها فعالیت‌های بیولوژیکی و فارماکولوژیکی بالقوه‌ای داشته و بنابراین دارای کاربردهای فراوانی در حوزه داروسازی و صنایع غذایی می‌باشند.

واژگان کلیدی: اسانس، افزودنی‌های غذایی، گیاهان دارویی، اثرات فارماکولوژیکی، خواص درمانی