



کد اخذنامه: ۹۷۱۸۱-۲۱۱-۳

راهنمای کاربر

راهنمای کاربر

راهنمای کاربر

راهنمای کاربر

راهنمای کاربر

The 2nd International Conference on
Medicinal Plants, Organic Farming,
Natural and medicinal materials

دومین کنفرانس بین المللی

گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک

مواد طبیعی و دارویی

۲۲ اسفند ماه ۱۳۹۷ - مشهد مقدس

عنوان بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره متانولی و آبی برگ درمنه خزری

(*Artemisia annua*) منطقه قاسم آباد علیا استان گیلان

شادی کیابی^۱ - پروانه راهداری^۲ - نیلوفر رادگودرزی^۳

۱- استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد تنکابن

۲- دانشیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد تنکابن

۳- دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد تنکابن

چکیده

در سال های اخیر توجه بیشتری به داروهای مشتق شده از گیاهان معطوف شده است. تاکنون ترکیبات متنوعی از گیاهان به دست آمده است که طیف وسیعی از اثرات درمانی را پوشش می دهد. هدف از این مطالعه بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی عصاره ها متانولی و آبی برگ درمنه خزری منطقه قاسم آباد علیا استان گیلان می باشد. به این منظور سرشاخه های هوایی گیاه از منطقه جمع آوری و خشک گردید سپس استخراج عصاره توسط دستگاه سوکسله انجام شد. فعالیت آنتی اکسیدانی با روش ۲ و ۲ دی فنیل-۱، پیکریل هیدرازیل اندازه گیری شد. میزان فنل و فلاونوئید نمونه ها به ترتیب با استفاده از روش فولین سیوکالتیوورنگ سنجی مورد بررسی قرار گرفت. فعالیت ضد میکروبی عصاره ها به روش انتشار دیسک و چاهک در مقابل باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سوبتلیس، سودوموناس آئروژنز، کلبسیلا پنومونیه و قارچ کاندیدا آلبیکنس انجام شد. نتایج نشان داد که فعالیت آنتی اکسیدانی (که با میزان IC₅₀ بیان می شود) از ۸۱/۳۵±۰/۴ تا ۵۵/۴۲±۰/۸ به ترتیب در عصاره های آبی و متانولی متغیر بود. محتوی فنول تام در محدوده ۱۸/۰۸±۰/۷ (عصاره آبی) و ۱۲۲/۱۲±۰/۲ (عصاره الکلی) میلی گرم در گالیک اسید در گرم عصاره، تعیین شد. میزان فلاونوئید برابر با ۸۱/۷۳±۰/۳ (میلی گرم کوئرستین بر گرم ماده خشک) در عصاره آبی و ۹۵/۵۱±۰/۱ میلی گرم کوئرستین بر گرم ماده خشک در عصاره الکلی بود. همچنین آزمون های ضد میکروبی نشان داد که عصاره آبی فعالیت ضد میکروبی بالاتری در مقایسه با عصاره ی متانولی داشت. فعالیت ضد باکتریایی تمام عصاره ها بر علیه باکتری های گرم مثبت به استثنای سودوموناس ائروجینوزا از باکتری های گرم منفی بیشتر بوده است. در مجموع می توان گفت ترکیبات گیاه درمنه خزری می تواند به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی در غذا و یا فراورده های دارویی مورد استفاده قرار گیرد.

واژگان کلیدی: درمنه خزری- فعالیت آنتی اکسیدانی- فعالیت ضد میکروبی- فنول- فلاونوئید