



کد اختصاصی همایش
۹۷۱۸۱-۰۲۱-۳

رایجیاد

دانشگاه تهران

فان بازار

دانشگاه تهران

دانشگاه تهران

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

شناسایی ترکیبات پلی فنلی از عصاره اتانولی استخراج شده میوه گیاه زرشک

معمولی (Berberis Vulgaris)

نگین نیوشایی^۱، مریم پاپری مقدم^۲، فرد ساغر کتابچی^۳

۱- کارشناسی ارشد فیتوشیمی، دانشکده علوم کشاورزی و تکنولوژیهای نوین، دانشگاه آزاد اسلامی شیراز

۲- کارشناسی ارشد فیتوشیمی، دانشکده علوم کشاورزی و تکنولوژیهای نوین، دانشگاه آزاد اسلامی شیراز

۳- دکتری بیماری شناسی گیاهی، دانشکده علوم کشاورزی و تکنولوژیهای نوین، دانشگاه آزاد اسلامی شیراز

چکیده

زرشک درختچه ای کوچک از خانواده بربریداسه می باشد. در طب سنتی ایران میوه زرشک به عنوان مسکن شناخته شده است و از اندامهای مختلف آن (ریشه، ساقه، برگ، گل و میوه زرشک) به عنوان ضد باکتری، تب بر و درمان خارش مورد استفاده قرار می گرفته است. پژوهش حاضر به منظور شناسایی ترکیبات پلی فنلی عصاره اتانولی میوه گیاه زرشک معمولی (*Berberis Vulgaris*) انجام شد. در این تحقیق عصاره میوه گیاه زرشک معمولی که از منطقه قائنات جمع آوری گردید، به روش دکوکشن با استفاده از حلال اتانول در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد بوسیله دستگاه HPLC مورد بررسی قرار گرفت. ۸ ترکیب پلی فنلی از عصاره اتانولی توسط دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) شناسایی گردید. این ۸ ترکیب شامل کلرژنیک اسید (۲۶۰۳/۴۴۹)، کاتچین (۹۴۵/۸۵۲۵)، سیناپیک اسید (۱۵۸/۸۱۳۸)، روتین (۱۱۸/۶۷۲۶)، کافئیک اسید (۷۷/۹۷۹۵۵)، رزمارینیک اسید (۵۴/۹۳۶۸۸)، وانیلین (۵۳/۵۶۲۱۱) و کومارین با مقدار (۱۲/۷۱۳۷) mg/lit بودند. براساس یافته های بدست آمده از این پژوهش ترکیبات موجود در عصاره اتانولی میوه زرشک از جمله ترکیب کلرژنیک اسید و کاتچین نشان دهنده خواص آنتی اکسیدانی مطلوبی بوده و از آنجا که برای اولین بار صورت گرفته است، گزینه مناسبی برای بررسی های آزمایشگاهی و همچنین جداسازی ترکیبات فعال موجود در آن برای تولید داروهای آنتی اکسیدانی باشد.

کلمات کلیدی: زرشک معمولی، بربریداسه، دکوکشن، عصاره اتانولی، HPLC.