

Antioxidant activity, total flavonoid and total phenolic contents of extracts taken from aerial parts of *Ballota platyloma* using three different methods: percolation, ultrasonic and polyphenolic fraction

Seyedalipour B^{1*}, Hasani A², Ebrahimzadeh MA³, Taravati A¹

1- Department of Cellular and Molecular Biology, Faculty of Basic Sciences, University of Mazandaran, Babolsar, I. R. Iran.

2- Department of Biochemistry, Islamic Azad University, Science and Research Branch, Sanandaj, I. R. Iran.

3- Pharmaceutical Sciences Research Center, Faculty of Pharmacy, Mazandaran University of Medical Sciences, Sari, I. R. Iran.

Received August 30, 2015; Accepted May 28, 2016

Abstract:

Background: The genus *Ballota* L. (BL) belongs to the Labiateae family spread throughout the world. Plants of this genus possess anti oxidant, anti cancer, anti microbial and anti inflammatory properties. This study aimed to investigate the antioxidant activities of extract taken from aerial parts of *Ballota platyloma* Rech. f. using percolation, ultrasonic and polyphenol fraction methods.

Materials and Methods: In this experimental study, aerial parts of *Ballota platyloma* were collected from Veresk (Mazandaran, Iran). Dried aerial parts of *Ballota platyloma* were extracted by percolation, ultrasonic and polyphenol fraction. The antioxidant activity of extracts was investigated using different methods: 1, 1-diphenyl- 2-picryl hydrazyl (DPPH), iron ion chelating activity and reducing power. Data were analyzed using ANOVA and Duncan test at a significant level of $P < 0.05$.

Results: The total phenolic and total flavonoid contents were in order of polyphenol > ultrasonic > percolation, respectively. The IC_{50} for polyphenol, percolation and ultrasonic extracts in DPPH radical-scavenging activity were 7.52 ± 1.07 , 6.64 ± 0.87 and 2.58 ± 0.06 , respectively. The IC_{50} for iron chelating ability were in order of polyphenol < ultrasonic < percolation. Polyphenol fraction showed better reducing power than the ultrasonic and percolation extracts ($P < 0.001$) which was comparable to that of Vitamin C ($P < 0.05$).

Conclusion: The results showed that polyphenol fraction was rich in total phenolic and total flavonoid contents. Polyphenol fraction showed the best activity in reducing power but ultrasonic extracts was the most potent one in DPPH radical-scavenging activity. Thus, antioxidant activity may be attributed to the presence of phenols and flavonoids in the extracts.

Keywords: Antioxidant activity, *Ballota platyloma*, Flavonoids, Ultrasonic method, Polyphenol fraction

* Corresponding Author.

Email: b.alipour81@gmail.com

Tel: 0098 11 353 02450

Fax: 0098 11 353 02450

Conflict of Interests: No

Feyz, Journal of Kashan University of Medical Sciences, June, 2016; Vol. 20, No 2, Pages 147-156

Please cite this article as: Seyedalipour B, Hasani A, Ebrahimzadeh MA, Taravati A. Antioxidant activity, total flavonoid and total phenolic contents of extracts taken from aerial parts of *Ballota platyloma* using three different methods: percolation, ultrasonic and polyphenolic fraction. Feyz 2016; 20(2): 147-56.

بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی، محتوی فنول و فلاونوئید تام عصاره‌های بخش هوای گیاه فراسیون آسای کجوری (*Ballota platyloma* Rech.f.) با سه روش التراسونیک، پلی- فنولیک و پرکولاسیون

باقر سیدعلی پور^{۱*}، علی حسنی^۲، محمدعلی ابراهیم‌زاده^۳، علی طراوتی^۱

خلاصه:

سابقه و هدف: جنس فراسیون آسا (*Ballota* L.) متعلق به خانواده نعناعیان (Labiatae) است که در سراسر جهان پراکنده می‌باشد. گیاهان این جنس خصوصیات آنتی‌اکسیدانی، ضد سرطانی، ضد میکروبی و ضد التهابی از خود نشان می‌دهند. این مطالعه با هدف بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره قسمت هوایی گیاه *Ballota platyloma* با استفاده از روش‌های التراسونیک، پلی‌فنولیک و پرکولاسیون انجام شد.

مواد و روش‌ها: در این مطالعه تجربی قسمت‌های هوایی گیاه از منطقه ورسک استان مازندران جمع‌آوری شد. عصاره گیری با روش‌های التراسونیک، پلی‌فنولیک و پرکولاسیون انجام گرفت. فعالیت آنتی‌اکسیدانی با روش دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل، قدرت احیاکنندگی و میزان شلات‌کنندگی یون آهن مورد ارزیابی قرار گرفت.

نتایج: محتوی فنول و فلاونوئید تام به ترتیب بدین صورت بود: پلی‌فنول < التراسونیک < پرکولاسیون. میزان IC_{50} برای به‌دام اندازی رادیکال DPPH با سه روش پلی‌فنولی، پرکولاسیون و التراسونیک به ترتیب $7/52 \pm 0/7/1$ ، $64/6 \pm 87/0$ و $58/2 \pm 06/0$ به‌دست آمد. میزان IC_{50} برای شلات‌کنندگی یون آهن نیز به‌صورت زیر بود: پلی‌فنول > التراسونیک > پرکولاسیون. عصاره پلی‌فنولیک قدرت احیاء‌کنندگی بیشتری نسبت به عصاره اولتراسونیک و پرکولاسیون ($P < 0/001$) در مقایسه با ویتامین C نشان داد ($P < 0/05$).

نتیجه‌گیری: نتایج فراکشن پلی‌فنولیک بالاترین مقدار پلی‌فنول و فلاونوئید تام را نشان داد. فراکشن پلی‌فنولیک بیشترین قدرت احیاء‌کنندگی و التراسونیک بیشترین فعالیت به‌دام اندازی رادیکال DPPH را نشان داد. بنابراین فعالیت آنتی‌اکسیدانی را می‌توان به‌حضور فنول‌ها و فلاونونیدها در عصاره‌ها نسبت داد.

واژگان کلیدی: فعالیت آنتی‌اکسیدان، *Ballota platyloma*، محتوی فلاونوئید، عصاره التراسونیک، عصاره پلی‌فنولیک

دو ماه‌نامه علمی- پژوهشی فیض، دوره بیستم، شماره ۲، خرداد و تیر ۱۳۹۵، صفحات ۱۵۶-۱۴۷

مقدمه

آنتی‌اکسیدان‌ها ترکیباتی هستند که مانع فعالیت رادیکال‌های آزاد شده و از حملات اکسیداتیو آنها جلوگیری می‌کنند و با غیرفعال کردن آنها سلول‌های بدن را از اثرات مخرب این ترکیبات مصون نگه می‌دارند [۲]. مکانیزم اثر این آنتی‌اکسیدان‌ها به‌این ترتیب است که با دادن اتم هیدروژن به رادیکال آزاد تشکیل شده، از گسترش واکنش‌های زنجیره‌ای اکسیداسیون جلوگیری می‌کنند؛ لذا، کارایی و درجه تأثیر یک آنتی‌اکسیدان به سهولت جدا شدن اتم هیدروژن از آن مربوط می‌شود. بدیهی است که رادیکال آزاد به‌جا مانده از آنتی‌اکسیدان پس از دادن هیدروژن باید حتی‌الامکان خود سبب تولید رادیکال اسید چرب و آغاز اکسیداسیون نشود و در ضمن به‌سرعت توسط اکسیژن اکسید نگردد [۳]. در میان آنتی‌اکسیدان‌ها، ترکیبات فنولی از همه مؤثرتر می‌باشند؛ این ترکیبات به‌خوبی اتم هیدروژن را اهداء می‌کنند. هم‌چنین، حدواسط رادیکالی آنها به-واسطه رزونانس پایدار است [۴]. امروزه استفاده از آنتی‌اکسیدان-های سنتزی در پزشکی، کشاورزی و صنایع دارویی بسیار رواج یافته است [۵]. شواهد بسیار زیادی وجود دارد که سمیت و اثرات سوء مواد غذایی حاوی آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی را تأیید می‌کند.

امروزه موضوع رادیکال‌های آزاد و گونه‌های فعال اکسیژن و اثرات آن بر سیستم‌های بیولوژیک یکی از مباحث مهم و مطرح در دانش پزشکی می‌باشد. رادیکال‌های آزاد ترکیبات مضر هستند که موجب تغییر در سلول‌های بدن، آسیب به هسته سلول‌ها و در نهایت مرگ آنها می‌شوند [۱]. این ترکیبات به‌صورت طبیعی در بدن تولید می‌شوند و در اثر مواجهه با سموم محیطی میزان آنها افزایش می‌یابد.

^۱ استادیار، گروه زیست سلولی و مولکولی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه مازندران
^۲ کارشناسی ارشد، گروه بیوشیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، سنجند، ایران

^۳ دانشیار، گروه شیمی دارویی، دانشگاه علوم پزشکی مازندران، ساری، ایران

*نشانی نویسنده مسئول:

دانشگاه مازندران، دانشکده علوم پایه، گروه زیست سلولی و مولکولی

دوره‌نویس: ۰۱۱۳۵۳۰۲۴۵۰

تلفن: ۰۱۱۳۵۳۰۲۴۵۰

پست الکترونیک: b.alipour81@gmail.com

تاریخ پذیرش نهایی: ۹۵/۳/۸

تاریخ دریافت: ۹۴/۶/۸

فیروزکوه و ورسک مازندران انتشار دارد. گیاهی چندساله، بوته‌ای، با ساقه‌هایی افراشته به ارتفاع ۴۰ تا ۶۰ سانتی‌متر، با برگ‌های قلبی شکل و پوشیده از کرک‌های نمدی بوده و جام گل آن به رنگ صورتی روشن با طول ۱۲ میلی‌متر است [۱۲]. در سال‌های اخیر مطالعات بسیاری در جهت بررسی و استخراج آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی از گیاهان مختلف صورت گرفته است. هم‌چنین، فناوری‌های جدید و مختلفی به‌منظور کاهش دادن مدت زمان عصاره‌گیری، کاهش میزان حلال مصرفی، افزایش بازده استخراج و تقویت کیفیت عصاره حاصله گسترش یافته است. برای به‌دست آوردن بهترین و موثرترین عصاره، توجه به مواردی از جمله خصوصیات ماده گیاهی، انتخاب حلال مناسب و دقت در مراحل عصاره‌گیری ضروری می‌باشد [۱۵]. در روش عصاره‌گیری با استفاده از امواج فراصوت (التراسونیک) نفوذ حلال به بافت گیاهی به‌خوبی صورت می‌گیرد و در مقایسه با سایر روش‌ها این روش ارزان، ساده و موثر بوده و افزایش بازده عصاره‌گیری و افزایش سرعت واکنش از مهم‌ترین محاسن آن به‌شمار می‌رود و با هر نوع حلالی نیز قابل انجام می‌باشد، اما فیلتراسیون و جدا کردن عصاره حاصله از ماده گیاهی پس از عصاره‌گیری از معایب روش فوق است [۱۶، ۱۷]. در سال‌های اخیر مطالعات وسیعی بر روی گیاهان عالی و اسانس‌ها و عصاره‌های حاصل از آن‌ها برای یافتن ترکیبات آنتی‌اکسیدان انجام شده است. نقش رادیکال آزاد در ایجاد بسیاری از بیماری‌ها به‌خوبی به اثبات رسیده است و این اثر زیان بخش رادیکال‌های آزاد می‌تواند توسط مواد آنتی‌اکسیدان بلوکه شده و سمیت زدائی گردد. گیاهانی که غنی از ترکیبات آنتی‌اکسیدان هستند، می‌توانند سلول را از استرس‌های اکسیداتیو محافظت نمایند. با توجه به اثرات بسیار مفید گیاهان خانواده Lamiaaceae، و عدم ارائه گزارشی مبنی بر خصوصیات آنتی‌اکسیدانی گیاه *Ballota platyloma* بر آن شدیم تا در رابطه با خصوصیات آنتی‌اکسیدانی این گیاه که اندمیک ایران و منطقه ورسک مازندران می‌باشد تحقیقاتی را انجام دهیم. در این راستا خاصیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های به‌دست آمده از سه روش پرکولاسیون، پلی‌فنولیک و عصاره‌گیری با استفاده از امواج فراصوت با اندازه‌گیری قدرت احیاء کنندگی، قدرت شلاته‌کنندگی، قدرت به‌دام اندازی رادیکال آزاد DPPH و نیز محتوای تام فنول و فلاونوئید مورد مقایسه قرار گرفت.

مواد و روش‌ها

در این مطالعه تجربی گیاه *Ballota platyloma* Rech.f. در بهار ۱۳۹۱ از منطقه ورسک استان مازندران با

به‌همین دلیل یافتن آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی به‌ویژه از منابع گیاهی و استفاده از آنها در پزشکی، کشاورزی و صنایع دارویی بسیار مطلوب است [۶، ۷]. مطالعات نشان داده است که فعالیت آنتی‌اکسیدانی قسمت‌های پوست، برگ، ساقه، میوه و ریشه گیاهان به مقدار کل ترکیبات فنولی آنها بستگی دارد. ترکیبات فنولی یک گروه متابولیت‌های ثانویه آروماتیک گیاهی هستند که به‌طور گسترده‌ای در سراسر گیاه پخش شده‌اند و دارای تأثیرات بیولوژیکی متعدد هم‌چون فعالیت آنتی‌اکسیدانی و فعالیت ضد باکتریایی هستند [۸]. فعالیت آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولی در گیاهان عمدتاً به‌دلیل ویژگی‌های اکسایش-کاهش و ساختار شیمیایی آنها است که می‌توانند نقش‌های مهمی را در خنثی کردن رادیکال‌های آزاد، احاطه کردن فلزات واسطه و فرونشاندن مولکول‌های اکسیژن از طریق تغییر مکان یا تجزیه پراکسیدها ایفا کنند. این ویژگی‌ها با تأثیرات مفید آنتی‌اکسیدان‌های فنولی بر روی سلامت در ارتباط است که به‌دلیل تأثیرات بازدارندگی این ترکیبات در مقابل پیشرفت بسیاری از بیماری‌های وابسته به تنش اکسایشی، هم‌چون بیماری قلبی-عروقی، سندروم روده التهابی و بیماری آلزایمر است. استرس اکسیداتیو ناشی از عدم توازن میان تولید اکسیژن فعال و خنثی شدن آن توسط سازوکارهای آنتی‌اکسیدانی، عامل ایجاد بسیاری از بیماری‌ها هم‌چون پیری، انواع سرطان و بی‌نظمی‌های نورودژنراتیو هم‌چون آلزایمر، پارکینسون و هانتینگتون می‌باشد [۹-۱۱]. طبق بررسی‌های به‌عمل آمده در تیره نعناع ۴۰۰۰ گونه و زیرگونه گیاهی شناخته شده است که دارای پراکندگی جغرافیایی وسیعی هستند؛ به‌طوری‌که در اغلب نواحی یافت می‌شوند، اما بیشترین پراکندگی را در منطقه مدیترانه دارا می‌باشند. گیاهان این تیره عموماً علفی، یک‌ساله و یا پایا و دارای ساقه‌های راست یا خزنده هستند [۱۲]. در بین گیاهان این تیره گونه‌های مفید به‌وفور یافت می‌شوند که در داروسازی و پزشکی مورد استفاده قرار می‌گیرند. برخی از گونه‌های نعناع جهت تولید اسانس در سراسر دنیا برای مصارف دارویی کشت می‌شود. گیاهان این تیره به‌علت دارا بودن خاصیت ضدالتهابی، ضداسپاسم و محرک بودن در طب سنتی جهت درمان تهوع، برونشیت، بی‌اشتهایی و ناراحتی کبدی استفاده می‌گردند [۱۳، ۱۴]. جنس فراسیون آسا (*Ballota L.*) متعلق به تیره Lamiaceae می‌باشد. این جنس در ایران سه گونه گیاهی علفی چندساله دارد که شامل *Ballota nigra L.* (فراسیون آسای سیاه) و *Ballota aucheri Boiss.* و یک گونه انحصاری ایران *Ballota platyloma Rech.f.* می‌باشد. گونه مذکور یکی از گونه‌های اندمیک تیره نعناعیان در ایران است که در شمال ایران نظیر دیلمان، خطیرکوه،

عصاره (در متانول) تهیه شد. مقدار ۰/۵ میلی لیتر از هر عصاره با ۲/۵ میلی لیتر واکنش گر ۰/۲ نرمال فولین سیوکالتیو مخلوط شد و به مدت ۵ دقیقه هم زده شد. سپس ۲ میلی لیتر محلول کربنات سدیم با غلظت ۷۵ گرم در لیتر اضافه شد. جذب نمونه‌ها پس از ۲ ساعت توسط دستگاه اسپکتروفوتومتر ماوراء بنفش در طول موج ۷۶۰ نانومتر در مقابل بلانک اندازه‌گیری شد. سپس، محتوای تام فنولی عصاره با استفاده از منحنی استاندارد بر اساس میلی گرم گالیک اسید در هر یک گرم عصاره اندازه‌گیری شد. میزان محتوای فلاونوئید هر عصاره از طریق روش‌های رنگ سنجی ارزیابی شد [۲۱]. غلظت ۱۰ میلی گرم بر میلی لیتر از هر عصاره تهیه شد. به ۰/۵ میلی لیتر از نمونه (۱۰ میلی گرم بر میلی لیتر)، ۱/۵ میلی لیتر متانول، ۰/۱ میلی لیتر آلومینیوم کلراید ۱۰ درصد، ۰/۱ میلی لیتر از محلول پتاسیم استات ۱ مولار، و در نهایت ۲/۸ میلی لیتر آب مقطر هم اضافه شد. جذب مخلوط بعد از ۳۰ دقیقه در طول موج ۴۱۵ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفوتومتر مرئی-ماوراءبنفش بررسی شد. کوئرستین به عنوان استاندارد برای رسم منحنی کالیبراسیون استفاده شد. میزان فلاونوئید بر اساس میزان معادل میلی گرم کوئرستین در گرم عصاره (ماده خشک) گزارش گردید.

فعالیت به‌دام اندازه‌ی رادیکال آزاد

رادیکال پایدار دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل برای تعیین فعالیت به‌دام اندازه‌ی رادیکال آزاد به‌کار رفت. به ۱ میلی لیتر از عصاره (۴۰ میلی گرم در ۲۵ میلی لیتر)، ۱ میلی لیتر محلول ۰/۱ میلی مولار DPPH اضافه شد؛ مخلوط حاصل به‌خوبی تکان داده شد و به مدت ۱۵ دقیقه در اتاق تاریک انکوبه شد. جذب مخلوط توسط دستگاه اسپکتروفوتومتر در طول موج ۵۱۷ نانومتر در مقابل بلانک قرائت شد [۲۲]. در این روش ویتامین C (آسکوربیک اسید) به‌عنوان استاندارد استفاده شد. آزمایشات سه بار تکرار شد و میانگین آنها گزارش گردید. میزان IC_{50} به‌معنی غلظتی از هر عصاره که لازم است تا ۵۰ درصد رادیکال‌ها پاک-سازی شوند، برای عصاره‌ها تعیین شد. در این آزمایش غلظت‌های ۱۰۰، ۵۰، ۲۵، ۱۲/۵، ۶/۲۵ و ۳/۱۲۵ میکروگرم در میلی لیتر برای همه عصاره‌ها تهیه شد. در نهایت درصد به‌دام اندازه‌ی رادیکال DPPH طبق فرمول زیر محاسبه شد:

$$\left(\frac{A_C - A_S}{A_C} \right) \times 100$$

A_C = جذب کنترل؛ A_S = جذب نمونه یا استاندارد

مختصات جغرافیایی ۵۲ درجه و ۵۹ دقیقه طول شرقی و ۳۵ درجه و ۵۴ دقیقه عرض شمالی جمع‌آوری و توسط دکتری سیستماتیک گیاهی شناسایی گردید؛ نمونه هرباریومی گیاه مذکور در دانشکده بیولوژی دانشگاه آزاد قائم شهر به شماره ۳۹۳ نگهداری می‌شود. برای عصاره‌گیری از سه روش پركولاسیون، پلی‌فنولیک و التراسونیک استفاده شد. برای تهیه عصاره از روش پركولاسیون، بخش‌های هوایی گیاه (گل، برگ و ساقه) در سایه و در مجاورت هوا خشک و سپس پودر شدند. پانزده گرم از نمونه پودر شده با متانول ۸۰ درصد مخلوط شد. بعد از یک روز ماندگاری، فاز آلی با کاغذ صافی واتمن شماره ۱ جدا گردید و این عمل سه بار تکرار شد. در نهایت کل عصاره جمع‌آوری گردید و از دستگاه تبخیرکننده چرخان برای حلال پراکنی استفاده شد. برای حذف کامل آب و تهیه پودر نیز از فریز درایر استفاده گردید. در روش عصاره‌گیری همراه با امواج فراصوت از امواج غیرمستقیم التراسونیک با فرکانس ۱۰۰ کیلو هرتز در دمای ۲۵ درجه به‌مدت یک ساعت استفاده شد. برای این منظور ۱۵ گرم از نمونه پودر شده با ۲۰۰ میلی لیتر متانول ۸۰ درصد به‌مدت یک ساعت در حمام التراسونیک قرار گرفت. هر ۲۰ دقیقه حلال را عوض کرده، این عمل ۳ بار تکرار شد. در نهایت کل عصاره جمع‌آوری گردید و از دستگاه تبخیرکننده چرخان برای حلال پراکنی استفاده شد و برای حذف کامل آب و تهیه پودر از فریز درایر استفاده شد [۱۸]. در روش استخراج پلی‌فنولیک، ابتدا مقدار ۲۰ گرم از نمونه پودر شده با ۲۵۰ میلی لیتر حلال (متانول، استون و آب) به‌ترتیب با نسبت‌های ۳/۵، ۳/۵ و ۳ که حاوی فرمیک اسید ۱ درصد بود، مخلوط گردید. نمونه به‌مدت ۳۰ دقیقه روی شیکر قرار گرفت و سپس صاف شد. با استفاده از دستگاه تبخیرکننده چرخان و با تنظیم دمای ۳۵ تا ۴۰ درجه حلال پراکنی انجام شد؛ در این صورت با توجه به دمای تنظیم شده استون و متانول حذف می‌شوند. سپس، ماده از دستگاه جدا شده و محتویات آن داخل یک کیف جداکننده ریخته شده و طی دو مرحله و در هر مرحله ۵۰ میلی-لیتر پترولیوم اتر به آن اضافه شد. این عمل جهت جدا کردن پیگمان‌ها استفاده شد. پس از آن فاز اتری رویی جدا شده و به فاز آبی باقیمانده طی ۳ مرحله اتیل استات (۱:۱) اضافه شد و در پایان اتیل استات حلال پراکنی شده و در نهایت فریز و خشک شد [۱۹].

اندازه‌گیری محتوای تام فنولی و فلاونوئیدها

محتوای تام فنولی از طریق روش فولین سیوکالتیو انجام شد [۲۰]؛ بدین منظور غلظت ۱۰ میلی گرم بر میلی لیتر از هر

نتایج

در این پژوهش، درصد بازده انواع عصاره‌های پرکولا-سیون، التراسونیک و پلی‌فنولیک بخش هوایی گیاه *Ballota Platyloma* متفاوت بود. پس از انجام فرآیند عصاره‌گیری وزن عصاره‌ها محاسبه شد و بازده هریک از آنها گزارش شد.

جدول شماره ۱- بازده استخراج بخش هوایی گیاه *Ballota Platyloma* براساس روش‌های مختلف عصاره‌گیری

عصاره گیاه	وزن خشک گیاه (گرم)	مقدار عصاره به‌دست آمده (گرم)	بازده
پرکولاسیون	۱۵	۱/۷۳	۱۱/۵۳٪
التراسونیک	۱۵	۱/۳۲	۸/۸٪
پلی‌فنولیک	۲۰	۱/۴۱	۷/۰۵٪

ارزیابی محتوی فنول و فلاونوئید تام عصاره‌ها

محتوی تام فنولی با متد فولین سیوکالتیو براساس معادله خط منحنی استاندارد گالیک اسید به‌صورت زیر محاسبه شد: ($Y=0.0054X+0.0583, R^2=0.999$). محتوی تام فنولی برای عصاره متانولی حاصل از روش‌های پلی‌فنولیک، التراسونیک و پرکولاسیون به‌ترتیب $50/206 \pm 98/12$ ، $76/177 \pm 43/7$ و $33/1 \pm$ میلی‌گرم گالیک اسید در گرم عصاره به‌دست آمد. محتوی تام فنولی اندازه‌گیری شده با استفاده از روش‌های مختلف استخراج تفاوت معنی‌داری را نشان دادند ($P=0/001$). با انجام آنالیز تعقیبی دانکن مشخص شد که محتوی تام فنولی حاصل از هر سه روش استخراج تفاوت معنی‌داری در سطح $0/05$ باهم دارند؛ به‌نحوی که بیشترین محتوی فنولی تام برای روش پلی-فنولیک مشاهده شد و بعد از آن به‌ترتیب برای روش‌های التراسونیک و پرکولاسیون. همچنین، محتوی فلاونوئید تام نمونه‌ها با معادله خط استاندارد کوئرستین به‌صورت ($Y=0.0064X-$) $0.010, R^2=0.999$ محاسبه شد. محتوی تام فلاونوئید موجود در عصاره متانولی حاصل از روش‌های پلی‌فنولیک، التراسونیک و پرکولاسیون به‌ترتیب $14/40 \pm 0/1$ ، $87/31 \pm 62/0$ و $56/0 \pm 84/29$ میلی‌گرم کوئرستین در گرم عصاره به‌دست آمد. محتوی تام فلاونوئید اندازه‌گیری شده با استفاده از روش‌های مختلف استخراج تفاوت معنی‌داری را نشان دادند ($P<0/001$). با انجام آنالیز تعقیبی دانکن مشخص شد که محتوی تام فلاونوئید حاصل از هر سه روش استخراج تفاوت معنی‌داری در سطح $0/05$ باهم دارند؛ به‌نحوی که بیشترین محتوی فلاونوئید تام برای روش پلی‌فنولیک مشاهده شد و بعد از آن به‌ترتیب برای روش‌های التراسونیک و پرکولاسیون (جدول شماره ۲).

بررسی قدرت احیاء کنندگی

قدرت احیاء کنندگی عصاره‌ها از طریق روش Yen و Chen ارزیابی شد [۲۳]. مقادیر مختلفی از هر عصاره (۸۰۰-۵۰ میکروگرم در میلی‌لیتر) در آب با $2/5$ میلی‌لیتر بافر فسفات $0/2$ مولار ($pH=6/6$) و $2/5$ میلی‌لیتر محلول ۱ درصد پتاسیم فری سیانید [$K_3Fe(CN)_6$] مخلوط شد. مخلوط مربوطه در دمای 50 درجه سانتی‌گراد به‌مدت 20 دقیقه انکوبه شد. پس از افزودن $2/5$ میلی‌لیتر از محلول 10 درصد تری‌کلرواستیک اسید به‌عنوان متوقف کننده واکنش، مجموعه به‌مدت 10 دقیقه با دور 3000 سانتریفوژ شد. فاز فوقانی با آب مقطر و محلول $0/1$ درصد فریک کلراید ($FeCl_3$) مخلوط شده و بلافاصله جذب محلول در طول موج 700 نانومتر در مقابل بلانک قرائت شد. آزمایش‌ها ۳ بار تکرار شد و میانگین آنها گزارش گردید. افزایش جذب در مخلوط واکنش به-مفهوم افزایش قدرت احیاء کنندگی (آنتی‌اکسیدانی) خواهد بود. آسکوربیک اسید به‌عنوان شاهد مثبت برای مقایسه به‌کار گرفته شد.

ارزیابی میزان شلات کنندگی آهن II

برای اندازه‌گیری میزان شلاته کنندگی آهن از روش دینز استفاده شد [۲۴]. به 5 میلی‌لیتر از هر عصار (۸۰۰-۵۰ میکروگرم در میلی‌لیتر) $0/1$ میلی‌لیتر محلول 2 میلی‌مولار کلراید آهن II و یک میلی‌لیتر محلول 5 میلی‌مولار فروزین اضافه شد و پس از 10 دقیقه انکوبه شدن در دمای محیط، جذب محلول در طول موج 562 نانومتر قرائت شد. EDTA به‌عنوان کنترل مثبت به-کار رفت و فعالیت شلاته کنندگی آهن برحسب اکی‌والان Na_2EDTA در گرم عصاره بیان شد. درصد مهار تشکیل کمپلکس آهن-فروزین با کمک فرمول زیر محاسبه شد: $[(A_0 - A_s) / A_s] \times 100$ جذب کنترل و A_s جذب عصاره یا استاندارد می‌باشد.

آنالیز آماری

داده‌ها پس از جمع‌آوری با استفاده از نرم‌افزار SPSS ویرایش ۲۲ مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت. برای بررسی نتایج و مقایسه میانگین عصاره‌های مختلف از آزمون تجزیه واریانس یک‌طرفه ANOVA جهت مقایسه کلی و پس‌آزمون دانکن جهت مقایسه زیر گروه‌ها استفاده شد. تمامی اندازه‌گیری‌ها برای هر نمونه سه بار تکرار شد و مقادیر به‌صورت میانگین- \pm انحراف معیار گزارش گردید. مقادیر IC_{50} از روی رگرسیون خطی بین درصد مهار و غلظت‌های مربوطه به‌دست آمد.

جدول شماره ۲- مقایسه محتوای فنولی و فلاونوئیدی تام عصاره‌های مختلف بخش هوایی گیاه *Ballota platyloma*

روش عصاره‌گیری				
P	پركولاسيون	التراسونيك	پلي فنوليك	
۰/۰۰۱	۷۲/۱۵۷ ± ۳۳/۱a	۷۶/۱۷۷ ± ۴۳/۷b	۵۰/۲۰۶ ± ۹۸/۱۲c	فنول تام ^۱
<۰/۰۰۱	۸۴/۲۹ ± ۵۶/۰a	۸۷/۳۱ ± ۶۲/۰b	۱۴/۴۰ ± ۰۱/۱c	فلاونويد تام ^۲

^۱ میلی‌گرم گالیک اسید در گرم عصاره؛ ^۲ میلی‌گرم کونرستین اسید در گرم عصاره

سنجش میزان شلاته کنندگی آهن II

نتایج این تحقیق نشان داد عصاره متانولی بخش‌های هوایی گیاه *Ballota platyloma* قابلیت اتصال به آهن را دارا می‌باشد. عصاره روش پركولاسيون نسبت به عصاره‌های التراسونيك و پلي فنوليك دارای قدرت شلاته کنندگی بیشتری بود؛ به طوری که در غلظت ۸۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر درصد شلاته کنندگی عصاره‌های بخش‌های هوایی گیاه به ترتیب ۹۰/۰۸±۱/۱۰، ۸۱/۹۹±۰/۵۹ و ۶۴/۷۱±۲/۹۹ به دست آمد. IC₅₀ برای شلاته کنندگی عصاره‌های پركولاسيون، التراسونيك و پلي فنوليك به ترتیب ۲۳۷/۲۷±۵۹/۱۱ و ۱۵۱/۳۵±۰/۰۰، ۸۳/۱۹±۲/۷۱ برحسب میکروگرم در میلی‌لیتر به دست آمد. این درحالی است که میزان شلاته کنندگی برای استاندارد EDTA مقدار ۱۴/۶۹±۳۰/۲ میکروگرم در میلی‌لیتر به دست آمد. آنالیز آماری نشان داد که برای میزان شلاته کنندگی بین تمامی روش‌ها و همچنین استاندارد تفاوت معنی‌داری وجود دارد ($P < 0/001$). همان‌طور که در جدول شماره ۳ نشان داده شده است، عصاره به دست آمده از روش پركولاسيون بهترین فعالیت شلاته کنندگی را از خود نشان داده است و بعد از آن بهترین فعالیت شلاته کنندگی به ترتیب برای روش‌های التراسونيك و پلي فنوليك مشاهده شد.

فعالیت به دام اندازی رادیکال دی فنیل پیکریل هیدرازیل (DPPH) نتایج این تحقیق نشان داد عصاره متانولی بخش‌های هوایی گیاه *Ballota platyloma* حاصل از روش‌های پلي فنوليك، التراسونيك و پركولاسيون توانایی خوبی در به دام اندازی و مهار رادیکال DPPH دارند. میانگین و انحراف معیار مقادیر IC₅₀ برای عصاره‌های پركولاسيون، التراسونيك و پلي فنوليك به ترتیب برابر ۶۶/۶۴±۰/۸۷، ۲/۵۸±۰/۰۶، ۷/۵۲±۰/۷/۱ و برای استاندارد ویتامین C ۳/۶۱±۰/۰۳ برحسب میکروگرم در میلی‌لیتر به دست آمد. فعالیت به دام اندازی رادیکال DPPH اندازه‌گیری شده با استفاده از روش‌های مختلف استخراج تفاوت معنی‌داری را نشان دادند ($P = 0/005$). بنابراین، با تجزیه و تحلیل داده‌ها نتیجه می‌گیریم که همه عصاره‌های حاصل از این گیاه در غلظت مهار ۵۰ درصد توانایی خوبی در مهار رادیکال DPPH دارند. به دلیل اینکه تفاوت معنی‌داری بین عصاره حاصل از استخراج به روش التراسونيك و ویتامین C در مهار رادیکال DPPH وجود ندارد می‌توان نتیجه گرفت که عصاره حاصل از این روش توانایی خوبی در حد ویتامین C در مهار رادیکال DPPH از خود نشان می‌دهد. تفاوت معنی‌داری بین عصاره‌های حاصل از استخراج با روش‌های پركولاسيون و پلي فنوليك مشاهده نشد، اما با روش التراسونيك تفاوت معنی‌داری داشتند.

جدول شماره ۳- بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های مختلف بخش هوایی گیاه *Ballota platyloma*

روش عصاره‌گیری				
P	استاندارد	پركولاسيون	التراسونيك	پلي فنوليك
۰۰۵/۰	۶۱/۳±۰۳/۰ ^a	۶۴/۶±۸۷/۰ ^b	۵۸/۲±۰۶/۰ ^a	۵۲/۷±۰۷/۱ ^b
<۰۰۱/۰	۶۹/۱۴±۳۰/۲ ^a	۱۹/۸۳±۷۱/۲ ^b	۳۵/۱۵۱±۰۰/۰ ^c	۲۷/۲۳۷±۵۹/۱۱ ^d

*حروف متفاوت در هر ردیف بیان‌گر اختلاف معنی‌دار در سطح ۵ درصد است؛ *مقادیر IC₅₀ تست DPPH برحسب میکروگرم بر میلی‌لیتر برای ویتامین C برابر ۶۱/۳±۰۳/۰؛

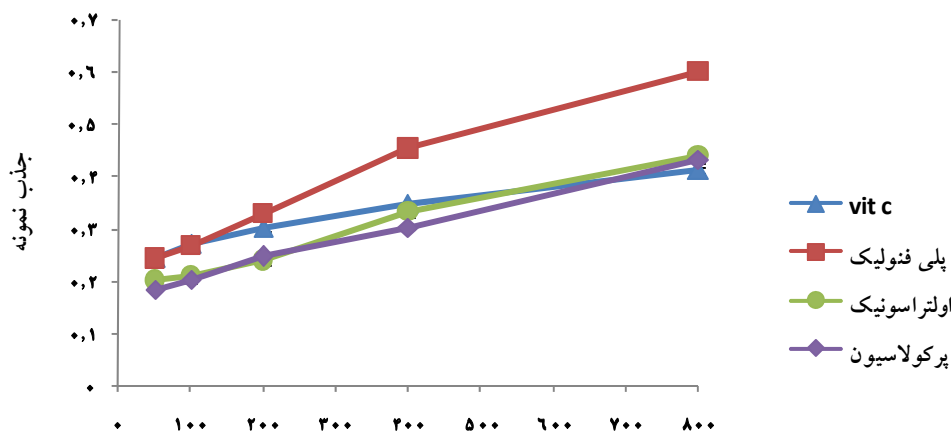
*مقادیر IC₅₀ تست شلاته کنندگی برحسب میکروگرم بر میلی‌لیتر برای EDTA برابر ۶۹/۱۴±۳۰/۲

قدرت احیاء کنندگی عصاره‌ها در بررسی قدرت احیاء کنندگی جذب نور با قدرت احیاء کنندگی رابطه مستقیم دارد. نمودار شماره ۱ منحنی غلظت-جذب در عصاره‌های به دست آمده از روش‌های پركولاسيون، التراسونيك و پلي فنوليك نشان می‌دهد که تفاوت معنی‌داری بین گروه‌ها وجود دارد ($P < 0/001$). همان‌طور که در نمودار مشخص است قدرت احیاء کنندگی تمام عصاره‌ها با افزایش غلظت زیاد می‌شود؛ به طوری که عصاره پلي فنوليك نسبت به سایر عصاره‌ها

قدرت احیاء کنندگی عصاره‌ها در بررسی قدرت احیاء کنندگی جذب نور با قدرت احیاء کنندگی رابطه مستقیم دارد. نمودار شماره ۱ منحنی غلظت-جذب در عصاره‌های به دست آمده از روش‌های پركولاسيون، التراسونيك و پلي فنوليك نشان می‌دهد که تفاوت معنی‌داری بین گروه‌ها وجود دارد ($P < 0/001$). همان‌طور که در نمودار مشخص است قدرت احیاء کنندگی تمام عصاره‌ها با افزایش غلظت زیاد می‌شود؛ به طوری که عصاره پلي فنوليك نسبت به سایر عصاره‌ها

استاندارد ویتامین C هم بالاتر بود.

جذب بیشتری داشته است؛ یعنی با افزایش غلظت قدرت احیاء کنندگی بیشتری را نشان داد. فعالیت عصاره پلی‌فنولیک حتی از



غلظت (میکرو گرم بر میلی لیتر)

شکل شماره ۱- مقایسه قدرت احیاء کنندگی عصاره‌های پرکولاسیون، التراسونیک و پلی‌فنولیک بخش‌های هوایی گیاه *Ballota platyloma* با استاندارد ویتامین C

می‌باشد. مطالعات نشان داد که افزایش سطح فلاونوئیدها در رژیم غذایی، می‌تواند منجر به کاهش برخی بیماری‌ها در انسان شود [۲۸]. مکانیسم عمل فلاونوئیدها برای بروز اثر آنتی‌اکسیدانی به صورت جمع‌آوری رادیکال‌های آزاد نظیر سوپراکسید، آنیون‌ها، رادیکال‌های پراکسید چربی و رادیکال‌های هیدروکسیل می‌باشد. علاوه بر این، توانایی به‌دام اندازی اکسیژن منفرد و شلات کردن فلزات را نیز دارند. جهت ارزیابی محتوای تام فنولی و فلاونوئیدی موجود در عصاره‌های متانولی گیاه *Ballota platyloma*، از روش فولین‌سیوکالتو و روش رنگ سنجی استفاده شد. باتوجه به نتایج به‌دست آمده این تحقیق، عصاره به‌دست آمده از روش پلی-فنولیک محتوای تام فنولی و فلاونوئیدی بیشتری نسبت به عصاره‌های حاصل از روش‌های التراسونیک و پرکولاسیون نشان داد؛ به‌طوری‌که محتوی فنول و فلاونوئید تام برای عصاره‌ها به صورت زیر می‌باشد: پلی‌فنولیک < التراسونیک < پرکولاسیون. مطالعه *Kalia* و همکارانش بر روی قسمت هوایی گیاه *Poten-tilla atosanguinea* نشان داد بیشترین میزان تام فنولی و فلاونوئیدی به ترتیب برای روش سوکسیله، روش عصاره‌گیری با مایکروویو، روش عصاره‌گیری با امواج فراصوت و ماسراسیون به‌دست آمد [۲۹]. مطالعه عصاره برگ و گل گیاه *Lythrum salicaria* نشان داد محتوای تام فنولی و فلاونوئیدی عصاره پلی-فنولیک بیشتر از عصاره التراسونیک و پرکولاسیون می‌باشد که با مطالعه ما هم‌خوانی داشت [۳۰]. بنابراین شاید بتوان گفت که

بحث

نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که گیاه *Ballota platyloma* مانند بسیاری از گیاهان حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی می‌باشد که با روش‌های مختلف عصاره‌گیری استخراج می‌شوند. استخراج این ترکیبات به عوامل متعددی بستگی دارد که مهم‌ترین آنها نوع حلال و روش استخراج می‌باشند [۲۵]. هر روش، راندمان استخراج متفاوتی دارد. بنابراین انتخاب روش مناسب استخراج می‌تواند غلظت آنتی‌اکسیدان‌های موجود در عصاره مربوط به گیاه را افزایش دهد. بر اساس نتایج به‌دست آمده بیشترین بازده استخراج مربوط به روش پرکولاسیون و کمترین آن مربوط به روش پلی‌فنولیک بود. فنول‌ها و ترکیبات پلی‌فنولی، مانند فلاونوئیدها به طور گسترده در بسیاری از مواد غذایی با منشأ گیاهی یافت می‌شوند و می‌توانند اثرات آنتی‌اکسیدانی بسیار بالایی داشته باشند [۲۶]. پلی‌فنول‌ها ترکیبات آنتی‌اکسیدانی هستند که در بسیاری از ترکیبات طبیعی وجود دارند. خاصیت آنتی‌اکسیدانی این مواد به گروه‌های آروماتیک و هیدروکسیل فراوان موجود در ساختارشان نسبت داده می‌شود؛ یکی از مکانیسم‌های محتمل برای این مواد، به‌دام اندازی رادیکال‌های آزاد از طریق الکترون‌های جفت شده موجود در اطراف حلقه آروماتیک آن‌ها است که این توانایی ناشی از وجود پیوندهای هیدروژنی حلقه آروماتیک است [۲۷]. فلاونوئیدها نیز بزرگ‌ترین دسته پلی‌فنول‌ها هستند که به‌طور گسترده در رژیم غذایی انسان وجود دارند و دارای ساختمان بنزوپیرین

خاصیت آنتی‌اکسیدانی قسمت‌های هوایی این گیاه بیشتر مربوط به ترکیبات فنولی و فلاونوئیدی موجود در آنها می‌باشد و میزان فنول تام و فلاونوئید در این تحقیق می‌تواند فعالیت آنتی‌اکسیدانی موجود در عصاره‌های تهیه شده از گیاه را توجیه نماید. به‌منظور ارزیابی میزان فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌ها سه روش به‌دام اندازی رادیکال دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل (DPPH)، قدرت احیاء کنندگی و میزان شلات کنندگی آهن اندازه‌گیری شد. رادیکال DPPH یک رادیکال آزاد پایدار با اتم مرکزی نیتروژن بوده که با احیاء توسط فرآیندهای گرفتن هیدروژن یا الکترون رنگ آن از ارغوانی به زرد تبدیل می‌شود. ترکیب‌هایی که قابلیت انجام این عمل را دارند به‌عنوان یک آنتی‌اکسیدان مطرح می‌شوند [۳۱]. فعالیت به‌دام اندازی رادیکال DPPH اندازه‌گیری شده با استفاده از روش‌های مختلف استخراج تفاوت معنی‌داری را نشان دادند. درصد مهار کلیه عصاره‌ها در غلظت ۲۵ میکروگرم در میلی‌لیتر به- ترتیب برای عصاره‌های پرکولاسیون، التراسونیک و پلی‌فنولیک برابر با $93/71 \pm 1/18$ ، $95/26 \pm 0/65$ و $78/25 \pm 0/70$ به‌دست آمده است که این درصدها در مقایسه با استاندارد ویتامین C با درصد مهار $95/84 \pm 0/56$ بسیار قابل توجه بود. با توجه به درصد مهار به- دست آمده مشخص شد که عصاره‌های حاصل از روش التراسونیک و پرکولاسیون نسبت به عصاره پلی‌فنولیک فعالیت و توانایی بیشتری در به‌دام اندازی رادیکال DPPH از خود نشان دادند. در مقایسه بین عصاره‌ها، عصاره التراسونیک کمترین IC_{50} و در نتیجه بیشترین توانایی در به‌دام اندازی رادیکال DPPH نسبت به عصاره‌های پرکولاسیون و پلی‌فنولیک داشت. Cai و همکارانش در سال ۲۰۰۴ ارتباط خطی بین فعالیت آنتی‌اکسیدانی و محتوی فنول تام در بسیاری از گیاهان گزارش کردند، درحالی- که این ارتباط خطی در مطالعه ما و بعضی از مطالعات دیگر مشاهده نشد [۳۲]. مطالعات He و همکارانش در سال ۲۰۰۹ نشان داد که روش استخراج التراسونیک باعث استخراج با کیفیت بهتر و زمان کوتاه‌تر در مقایسه با روش سنتی می‌شود [۳۳]. مطالعه انجام شده روی گیاه *Hyoscyamus squarrosus* نشان داد عصاره التراسونیک در به‌دام اندازی رادیکال DPPH و به‌دام اندازی نیتریک اکساید بهتر از ماسراسیون عمل می‌کند [۳۴]. مطالعه انجام شده روی برگ و قسمت‌های هوایی گیاه *Lythrum salicaria* با سه روش مختلف نیز نشان داد به‌دام اندازی رادیکال DPPH و نیتریک اکساید عصاره پلی‌فنولیک بیشتر از عصاره التراسونیک و پرکولاسیون بوده که با نتایج ما هم‌خوانی نداشت. به‌علاوه، قدرت احیاء کنندگی پلی‌فنولیک بیشتر از آسکوربیک اسید گزارش شده که موافق با نتایج ما بود [۳۰]. بنابراین با استفاده از داده‌های

حاصل می‌توان این‌گونه تفسیر کرد که این گیاه از لحاظ مهار رادیکال‌های هیدروکسیل بسیار توانمند بوده و قدرت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌ها در مقایسه با آسکوربیک اسید کاملاً قابل ملاحظه است. نتایج آزمون DPPH نشان داد توانایی عصاره‌های پرکولاسیون، التراسونیک و پلی‌فنولیک در مهار رادیکال آزاد وابسته به غلظت است و با افزایش غلظت فعالیت به‌دام اندازی رادیکال افزایش می‌یابد؛ به‌عبارت دیگر در غلظت‌های بالاتر ترکیبات موجود در عصاره‌ها به‌دلیل افزایش تعداد گروه‌های هیدروکسیل موجود در محیط واکنش، احتمال اهداء هیدروژن به رادیکال‌های آزاد و به- دنبال آن قدرت مهار کنندگی عصاره افزایش می‌یابد. عناصر واسطه دوظرفیتی که معمول‌ترین آنها آهن است، توانایی انتقال الکترون را دارند و از طریق واکنش فتون، باعث تولید مقدار زیادی رادیکال هیدروکسیل می‌شوند؛ به‌این ترتیب اثرات تخریبی هیدروپراکساید افزایش می‌یابد. رادیکال هیدروکسیل مهم‌ترین رادیکال آزاد در بافت‌های بیولوژیک است و به‌راحتی با اسیدهای آمینه، پروتئین‌ها، کربوهیدرات‌ها، لیپیدها و DNA واکنش داده و باعث تخریب سلول می‌شود [۳۵]. با توجه به تمایل بالای رادیکال هیدروکسیل به مولکول‌های زیستی بدن و اثرات مخرب آن، پیشگیری از چنین واکنش‌های آسیب‌رسانی در سلامتی انسان اهمیت دارد. اضافه کردن آنتی‌اکسیدان‌ها می‌تواند باعث احیاء رادیکال‌های هیدرو- کسید و هیدروکسیلاسیون شود. EDTA، آسکوربیک اسید، ترکیبات فنولی و اسید سیتریک با شلات کردن فلزاتی مثل آهن از تولید رادیکال هیدروکسیل جلوگیری می‌کنند. عوامل شلات کننده به‌عنوان آنتی‌اکسیدان‌های ثانویه هستند، زیرا آنها پتانسیل احیاء را کاهش داده و باعث پایداری فرم اکسید شده یون فلزی می‌شوند. شلاتورهای آهن با اتصال به آهن ترکیبات پایداری ایجاد می‌کنند که از طریق مدفوع یا ادرار دفع می‌شوند. درمان با شلاتورها، مشکلات مربوط به سمیت آهن را در انسان کاهش داده و کیفیت زندگی و بقا در بیماری‌هایی مثل تالاسمی بهبود می‌یابد [۳۶]. عناصر واسطه مانند آهن قابلیت تشکیل رادیکال‌های آزاد از پراکسیدها را براساس واکنش‌های فتون دارا بوده و می‌توانند موجب بیماری‌های قلبی عروقی در انسان شوند [۳۷]. یکی از درمان‌های اصلی بیماری آلزایمر که ناشی از عدم تنظیم جریان آهن در مغز و تشکیل پلاک‌های پروتئینی از پیش‌سازهای آمیلوئیدی است، استفاده از شلاتورهای آهن می‌باشد [۳۸]. امروزه داروهای زیادی به‌عنوان شلاته کننده آهن مانند دفروکسامین- سیلات و دفراسیروکس برای درمان سمیت مزمن آهن ناشی از تزریق آهن در آنمی‌ها مانند تالاسمی و هم‌چنین در سمیت حاد آهن استفاده می‌شود. در این تحقیق هم EDTA و هم عصاره‌ها

بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی، محتوی فنول و فلاونوئید، ...

با آسکوربیک اسید میزان احیاء کنندگی بیشتری را نشان داد، می‌توان نتیجه گرفت که عصاره پلی‌فنولیک با کمک اهداء الکترون موجب ختم واکنش‌های زنجیره‌ای می‌شود.

نتیجه‌گیری

نتایج این پژوهش نشان می‌دهد بخش‌های هوایی گیاه *Ballota platyloma* دارای مقادیر بالایی از ترکیبات طبیعی آنتی‌اکسیدانی از جمله فنول و فلاونوئید می‌باشد. عصاره‌های مختلف بخش هوایی این گیاه در تمامی مدل‌های مورد مطالعه سطوح مختلفی از فعالیت آنتی‌اکسیدانی را از خود نشان دادند. عصاره‌های التراسونیک، پلی‌فنول و پرکولاسیون بیشترین فعالیت در به‌دام اندازی رادیکال DPPH، قدرت احیایی و توانایی شلات کنندگی آهن را به‌ترتیب نشان دادند. بنابراین، مطالعات تکمیلی در مورد جداسازی ترکیبات موثره این گیاه، و بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی ترکیبات جدا شده به شکل مجزا می‌تواند اطلاعات مفیدی در مورد فعالیت‌های دارویی برای درمان بیماری‌ها فراهم کند.

تشکر و قدردانی

بدین‌وسیله از جناب آقای دکتر بهمن اسلامی برای کمک در جمع‌آوری و شناسایی نمونه و هم‌چنین از کارشناس آزمایشگاه سرکار خانم عظیمی برای کمک در کارهای آزمایشگاهی نهایت تشکر به‌عمل می‌آید.

دارای اثر شلاته کنندگی بوده و آهن را قبل از تشکیل کمپلکس رنگی با فروزین شلاته نمودند. مقایسه فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های متانولی و کنترل مثبت EDTA به‌صورت زیر بود: EDTA < پرکولاسیون < التراسونیک < پلی‌فنول. برپایه این نتایج، تمامی عصاره‌ها توانایی شلات دهندگی از خود نشان دادند؛ عصاره حاصل از پرکولاسیون فعالیت بیشتری از عصاره حاصل از سونیکیت و پلی‌فنول از خود نشان داد، ولی با استاندارد مورد نظر فاصله داشت. سنجش قدرت احیاء کنندگی در نمونه‌ها، ناشی احیا آهن III (فریک) به آهن II (فروس) با اهدا الکترون می‌باشد. میزان کمپلکس آهن با اندازه‌گیری میزان تشکیل رنگ آبی پروس در طول موج ۷۰۰ نانومتر قابل اندازه‌گیری است. افزایش جذب نوری در این طول موج نشان دهنده افزایش فعالیت آنتی‌اکسیدانی و افزایش قابلیت احیاء کنندگی می‌باشد [۳۹]. همان‌طورکه در بخش نتایج آورده شده است، قدرت احیاء کنندگی تمامی عصاره‌ها تفاوت معنی‌داری در مقایسه با استاندارد نشان دادند ($P < 0/001$). عصاره‌ها در غلظت ۵۰-۸۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر قدرت احیاء کنندگی نسبتاً خوبی را نشان دادند؛ به‌طوری‌که میزان جذب در طول موج ۷۰۰ نانومتر و در بالاترین غلظت یعنی ۸۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر به‌ترتیب برای عصاره‌های پرکولاسیون، التراسونیک و پلی‌فنولیک $0/431 \pm 0/006$ ، $0/438 \pm 0/007$ و $0/003$ $\pm 0/599$ به‌دست آمد. از آنجا که قابلیت احیاء کنندگی عصاره پلی‌فنولیک نسبت به سایر عصاره‌ها قوی‌تر بوده و حتی در مقایسه

References:

- [1] Babitha N, Swamy DN, Chakrapania S. Role of green tea as an antioxidant in periodontal disease. *J Orofac Sci* 2009; 1(2): 39-42.
- [2] Lamina S, Ezema CI, Theresa AI, Anthonia EU. Effects of free radicals and antioxidants on exercise performance. *Oxid Antioxid Med Sci* 2013; 2: 83-91.
- [3] Ebrahimzadeh MA, Nabavi SF, Nabavi SM. Antioxidant activities of methanol extract of sambucus ebulus L. Flower. *Pak J Biol Sci* 2009; 12(5): 447-50.
- [4] Ebrahimzadeh MA, Ehsonifar S, Eslami B. Sambucus ebulus elburensis Fruits: A good for antioxidants. *Pharmacogn Mag* 2009; 4(19): 213-18.
- [5] Aruoma OI. Assessment of potential prooxidant and antioxidant actions. *J Am Oil Chem Soc* 1996; 73: 1617-25.
- [6] Gao JJ, Igalashi K, Nukina M. Radical scavenging activity of phenylpropanoid glycosides in *Caryopteris incana*. *Biosci Biotechnol Biochem* 1999; 63(6): 983-8.
- [7] Williams GM, Iatropoulos MJ, Whysner J. Safety assessment of butylated hydroxyanisole and butylated hydroxytoluene as antioxidant food additives. *Food Chem Toxicol* 1999; 37(9-10): 1027-38.
- [8] Stoilova A, Krastano A, Dtoyanova P, Senev P, Farfova S. Antioxidant activity of ginger extract (*Zingiber Officinale*). *Food Chem* 2007; 102(3): 764-70.
- [9] Wardle EN. Cellular oxidative process in relation to renal disease. *Am J Nephrol* 2005; 25(1): 13-22.
- [10] Espin JC, Soler-Rivas C, Wichers HJ. Characterization of the total free radical scavenger capacity of vegetable oils and oil fractions using 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl radical. *J Agric Food Chem* 2000; 48(3): 648-56.
- [11] Di Matteo V, Esposito E. Biochemical and therapeutic effects of antioxidants in the treatment of Alzheimer's disease, Parkinson's disease, and amyotrophic lateral sclerosis. *Curr Drug Targets CNS Neurol Disord* 2003; 2(2): 95-107.

- [12] Jamzad Z. Flora of Iran: Lamiaceae. Research Institute of Forests and Rangelands. 1st ed. Tehran; 2012. 76: 407-15, 1066.
- [13] Iscan G, Kirimer N, Kurkcuglu M, Baser KHC, Demirci F. Antimicrobial screening of *Mentha piperita* essential oils. *J Agric Food Chem* 2002; 50(14): 3943-46.
- [14] Moreno L, Bello R, Primo-Yufera E, Esplugues J. Pharmacological properties of the methanol extract from *Mentha suaveolens* Ehrh. *Phytother Res* 2002; 16 Suppl 1: S10-3.
- [15] Zolfaghari B, Yegdaneh A. Recent advances in extraction methods of medicinal plant components. *Journal Herbal Drugs* 2010; 1(1): 51-5.
- [16] Wang J, Sun BG, Cao YP, Tian Y. Optimisation of ultrasound-assisted extraction of phenolic compounds from wheat bran. *Food Chem* 2008; 106(2): 804-10.
- [17] Yang B, Zhao MM, Shi J, Yang N, Jiang YM. Effect of ultrasonic treatment on the recovery and DPPH radical scavenging activity of polysaccharides from longan fruit pericarp. *Food Chem* 2008; 106(2): 685-90.
- [18] Rabiei Kh, Bekhradnia S, Nabavi SM, Nabavi SF, Ebrahimzadeh MA. Antioxidant activity of polyphenol and ultrasonic extracts from fruits of *Crataegus pentagyna* subsp. *elburensis*. *Nat Prod Res* 2012; 26(24): 2353-7.
- [19] Sun J, Yao J, Huang S, Long X, Wang J, Garcia-Garcia E. Antioxidant activity of polyphenol and anthocyanin extracts from fruits of *Kadsura coccinea* (Lem.) A.C. Smith. *Food Chem* 2009; 117: 276-81.
- [20] Ordone AAL, Gomez JD, Vattuone MA. Antioxidant activities of *Sechium edule* (Jacq.) Swartz extracts. *Food Chem* 2006; 97(3): 452-58.
- [21] Chang YL, Kim DO, Lee KW, Lee HJ, Lee CY. Vitamin C equivalent antioxidant capacity (VCEAC) of phenolic phytochemicals. *J Agric Food Chem* 2002; 50(13): 3713-17.
- [22] Ebrahimzadeh MA, Pourmorad F, Hafezi S. Antioxidant activities of Iranian Corn Silk. *Turk J Biol* 2008; 32: 43-9.
- [23] Yen GC, Chen HY. Antioxidant activity of various tea extracts in relation to their antimutagenicity. *J Agric Food Chem* 1995; 43(1): 27-32.
- [24] Dinis TCP, Madeira VMC, Almeida LM. Action of phenolic derivatives (acetaminophen, salicylate, and 5-aminosalicylate) as inhibitors of membrane lipid peroxidation and as peroxy radical scavengers. *Arch Biochem Biophys* 1994; 315: 161-9.
- [25] Samsam shariat SH. Extraction of effective components of herbal medicine, determination and evaluation methods. Esfahan: Mani Press; 1992. p. 12-3. [in Persian]
- [26] van Acker SA, van den Berg DJ, Tromp MN, Griffioen DH, van Bennekom WP, van der Vijgh WJ, et al. Structural aspects of antioxidant activity of flavonoids. *Free Radic Biol Med* 1996; 20(3): 331-42.
- [27] Fukumoto LR, Mazza G. Assessing antioxidant and prooxidant activities of phenolic compounds. *J Agric Food Chem* 2000; 48(8): 3597-604.
- [28] Hertog MG, Feskens EM, Hollman PC, Katan MB, Kromhout D. Dietary antioxidants flavonoids and the risk of coronary heart disease: the Zutphen elderly study. *Lancet* 1993; 342(8878): 1007-11.
- [29] Kalia K, Sharma K, Singh HP, Singh B. Effects of extraction methods on phenolic contents and antioxidant activity in aerial parts of *Potentilla atrosanguinea* Lodd. and quantification of its phenolic constituents by RP-HPLC. *J Agric Food Chem* 2008; 56(21): 10129-34.
- [30] Jamshidi M, Shabani E, Hashemi Z, Ebrahimzadeh MA. Evaluation of three methods for the extraction of antioxidants from leaf and aerial parts of *Lythrum salicaria* L. (Lythraceae). *Int Food Res* 2014; 21(2): 783-8.
- [31] Brand-Williams W, Cuvelier M, Berset C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensm Wissen Technol* 1995; 28: 25-30.
- [32] Cai Y, Luo Q, Sun M, Corke H. Antioxidant activity and phenolic compounds of 112 traditional Chinese medicinal plants associated with anticancer. *Life Sci* 2004; 74: 2157-84.
- [33] He Ch, Ji X, Pan YM, Wang H, Wang K, Liang M, et al. Antioxidant activity of alcoholic extract of *Agrimonia pilosa* Ledeb. *Med Chem Res* 2009; 19(5): 448-61.
- [34] Ebrahimzadeh MA, Nabavi SM, Nabavi SF, Eslami B. Free radical scavenging ability of methanolic extract of *Hyoscyamus squarrosus* leaves. *Pharmacologyonline* 2009; 2: 796-802.
- [35] Elias RJ, Kellerby SS, Decker EA. Antioxidant activity of proteins and peptides. *Crit Rev Food Sci Nutr* 2008; 48(5): 430-41.
- [36] Hebbel RP, Leung A, Mohandas N. Oxidation-induced changes in microheological properties of the red cell membrane. *Blood* 1990; 76(5): 1015-22.
- [37] Halliwell B, Gutteridge JMC, Cross CE. Free radicals, antioxidants and human disease: where are we now? *J Lab Clin Med* 1992; 119(6): 598-620.
- [38] Reznichenko L, Amit T, Zheng H, Weinreb O, Avramovich-Tirosh Y, Youdim MB, et al. Reduction of the iron-regulated beta-amyloid precursor protein and toxic beta-amyloid peptides expression by green tea polyphenol (-)-epigallocatechin-3-gallate: implication of iron chelation in Alzheimer's disease. *J Neurochem* 2006; 97(2): 527-36.
- [39] Jayaprakash GK, Singh RP, Sakariah KK. Antioxidant activity of grape seed extracts on peroxidation models invitro. *Food Chem* 2001; 55: 1018-22.