



کد شناسایی: ۹۷۱۸۱-۲۱۳

رایج‌پدیا ۵۵

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

FANBAZAR

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

بررسی و مقایسه ترکیبات فیتوشیمی، ضد میکروبی و ضد قارچی گیاه درمنه کوهی (Artemisia

aucheri) و درمنه شرقی (Artemisia scoparia) در منطقه بلده نور

### پروانه راهداری

دانشیار و عضو هیئت علمی گروه زیست‌شناسی دانشگاه آزاد تنکابن

### چکیده

جنس درمنه دارای گونه‌های متعددی بوده و از مهمترین گیاهان مرتعی ایران است. گونه‌های مختلف این جنس، طیف گسترده‌ای از ترکیبات فعال بیولوژیکی تولید می‌کنند که سمیت آنها بر روی گیاهان به اثبات رسیده است. در این تحقیق به جداسازی و شناسایی اسانس و خواص ضد میکروبی گیاه درمنه کوهی و درمنه شرقی در منطقه بلده نور پرداختیم. روغن اسانس نمونه به روش تقطیر با آب و با استفاده از دستگاه کلونجر استخراج گردید. اسانس به دست آمده با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی-طیف‌سنج جرمی آنالیز شد و اجزاء آنها بر اساس شاخص بازداری و طیف جرمی تعیین گردید. سپس اثرات ضدباکتریایی نمونه‌ها به کمک روش میکودایلوشن براث و دیسک دیفیوژن روی چهار باکتری مورد ارزیابی قرار گرفت شامل سالمونلا تیفیموریوم، استافیلوکوک اورئوس، استافیلوکوک اپیدرمیس و اشیریشیا کلی. داده‌های جمع‌آوری شده با استفاده از آمار توصیفی تجزیه و تحلیل شدند. نتایج فیتوشیمی و ضد میکروبی این بررسی نشان داد که درمنه شرقی با ۷۵ ترکیب ۹۷/۸۳٪ و درمنه کوهی با ۵۷ ترکیب ۹۷/۲۲٪ از کل اسانس را تشکیل می‌دهند. بررسی روش MIC و MBC در اسانس دو گونه گیاهی نشان داده است که استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا تیفی موریوم حساس‌ترین باکتری‌ها می‌باشند. قارچ کاندیدا نسبت به هر دو گونه اثر مهاری دارد. با توجه به نتایج اسانس گونه‌های مورد مطالعه بر باکتری‌های مولد فساد و بیماری‌زای مواد غذایی اثر مهاری و کشندگی دارد و اسانس هر دو گونه به عنوان یک ترکیب نگهدارنده، طعم‌دهنده طبیعی در فرآورده‌های غذایی، دارویی و بهداشتی قابل استفاده می‌شوند.

واژه‌های کلیدی: اسانس، Artemisia scoparia، Artemisia aucheri، ضد میکروبی، ضد قارچی