

ارزیابی میزان ترکیب‌های فلاونویدی گونه‌های گل محمدی *Rosa damascena* Mill.

کامکار جایمند^{۱*}، محمدباقر رضایی^۲، محمدحسن عصاره^۳، سیدرضا طبایی عقدایی^۴، سعیده مشکی‌زاده^۵

- ۱- دانشیار، بخش تحقیقات گیاهان دارویی و محصولات فرعی، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، تهران
 - ۲- استاد، بخش تحقیقات گیاهان دارویی و محصولات فرعی، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، تهران
 - ۳- دانشیار، گروه تحقیقات زیست‌فناوری منابع طبیعی، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، تهران
 - ۴- استادیار، گروه تحقیقات زیست‌فناوری منابع طبیعی، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، تهران
 - ۵- کارشناس، بخش تحقیقات گیاهان دارویی و محصولات فرعی، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، تهران
- *آدرس مکاتبه: تهران، بخش تحقیقات گیاهان دارویی و محصولات فرعی، موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور، صندوق پستی: ۱۱۶ - ۱۳۱۸۵، تلفن: ۵ - ۴۴۱۹۹۰۱ (۰۲۱)، نمابر: ۴۴۱۹۶۵۷۵ (۰۲۱)
پست الکترونیک: Jaimand@rifr-ac.ir

تاریخ دریافت: ۸۷/۴/۵

تاریخ تصویب: ۸۹/۸/۲۲

چکیده

مقدمه: فلاونویدها طبقه بزرگی از پلی‌فنل‌ها با بیش از ۴۰۰۰ ترکیب هستند، اغلب مسؤول رنگ زرد، قرمز و ارغوانی گل‌ها، میوه‌ها و سبزیجات در گیاه هستند. فلاونویدها نقش آنتی‌اکسیدانی را در فتوسنتز گیاهان به عهده دارند، فلاونویدها دارای اثرات آنتی‌اکسیدانی، ضدالتهابی، جلوگیری‌کننده سرطان و محافظت‌کننده از قلب می‌باشند.

هدف: هدف از این تحقیق، استخراج و اندازه‌گیری ترکیب‌های فلاونویدی کامفرول و کوئرستین در گلبرگ پانزده ژنوتیپ گل محمدی جمع‌آوری شده از مناطق مرکزی ایران (کشت شده در موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور) می‌باشد.

روش بررسی: پنج گرم نمونه تازه گل محمدی مورد آزمایش در اوایل اردیبهشت ۱۳۸۵ جمع‌آوری و با حلال متانول و اسید استیک (به نسبت ۱:۹) توسط دستگاه آسیاب برقی بافت گلبرگ در حلال زده و حل شده، توسط کاغذ صافی، صاف شده، عصاره حاصل را به ۳۰ میلی‌لیتر حجم رسانده و جهت تجزیه به دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا^۱ تزریق شد.

نتایج: دو فلاونول به نام کامفرول و کوئرستین در ۱۵ نمونه عصاره‌های گل محمدی تعیین مقدار شد. بیشترین میزان کامفرول در نمونه‌های کامو ۴ (۴۸۲ ppm)، اراک (۴۲۱ ppm)، قهرود (۴۲۰ ppm) و مشهد اردهاال ۱ (۴۱۲ ppm) و کمترین میزان در نمونه‌های قمصر ۳ (۱۳۱ ppm)، کامو ۳ (۱۶۴ ppm)، کامو ۲ (۱۶۹ ppm) و قمصر ۱ (۱۸۸ ppm) وجود داشت. در رابطه با ترکیب کوئرستین بالاترین میزان در نمونه‌های کامو ۴ (۳۵۸ ppm)، قهرود (۳۳۷ ppm)، قمصر ۲ (۳۲۴ ppm) و اراک (۳۱۸ ppm) و کمترین میزان در نمونه‌های قم (۸۲ ppm)، تهران (۹۱ ppm)، قمصر ۳ (۱۲۲ ppm) و کامو ۲ (۱۷۲ ppm) به دست آمد.

نتیجه‌گیری: با توجه به نتایج به دست آمده، بهترین اکشن‌ها (نمونه‌های کامل گیاهی) از نظر میزان ترکیب‌های کامفرول و کوئرستین به ترتیب شامل کامو ۴ (۴۸۲ و ۳۵۸ ppm)، قهرود (۴۲۰ و ۳۳۷ ppm) و مشهد اردهاال ۱ (۴۱۲ و ۳۰۰ ppm) می‌باشند.

کل واژگان: گل محمدی، فلاونوید، کامفرول، کوئرستین، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

^۱ HPLC



مقدمه

گل محمدی با نام علمی *Rosa damascena* Mill. از خانواده Rosaceae و از جنس *Rosa* می‌باشد، که در شرایط مختلف آب و هوایی کشور می‌روید. این گیاه ابتدا به صورت وحشی روئیده و هنوز هم به صورت خودرو در مراکش، سوریه، قفقاز و اندلس رویش دارد. در حال حاضر در نقاط مختلف ایران گلاب با استفاده از روش‌های سنتی استخراج می‌شود، ولی مرکز اصلی تولید عطر و گلاب، کاشان و میمند فارس می‌باشد.

هدف از این تحقیق، استخراج و اندازه‌گیری ترکیب‌های فلاونوئیدی کامفرول^۱ و کوئرستین^۲ در گلبرگ گل محمدی جمع‌آوری شده از مناطق مرکزی ایران و کشت شده در موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور می‌باشد. با توجه به اینکه تحقیقی در این زمینه در ایران صورت نگرفته و ترکیب‌های فلاونوئیدی کامفرول و کوئرستین دارای خواص دارویی هستند و برای مقابله با ویروس‌ها و سلول‌های سرطانی استفاده می‌شوند، بررسی میزان این ترکیب‌ها در این گیاه از اهمیت خاصی برخوردار است [۱]. ترکیب تتراهیدروکسی فلاون (کامفرول - ۱) که از عصاره آبی یا الکلی گل محمدی به دست می‌آید به واسطه ممانعت از فعالیت پروتئازهای ویروس ایدز دارای خاصیت ضدایدز^۳ گزارش شده است [۹]. همچنین این ترکیب دارای فعالیت‌های ضدباکتری و ضداکسیداسیون نیز می‌باشد [۱۰].

ولیوگلو^۴ و مازا^۵ (۱۹۹۱) فلاونوئیدهای گلبرگ گل محمدی توسط کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) با ردیاب photodiode array برای جداسازی و اندازه‌گیری ترکیب‌های آنتوسیانین‌ها^۶ و دیگر فلاونوئیدها در گلبرگ گل محمدی مورد ارزیابی قرار داده‌اند. در این بررسی بیش از

۲۵ پیک ردیابی شده و جداسازی در کمتر از ۵۰ دقیقه انجام شده است. بیشتر طیف‌های HPLC جداسازی شده، جمع‌آوری و دوباره توسط HPLC مورد آنالیز و شناسایی قرار گرفتند. غلظت مجموع ترکیب‌های آنتوسیانین‌ها، ۲۸۵ میلی‌گرم در کیلوگرم گلبرگ تازه بود. ترکیب اصلی آنتوسیانین، ترکیب سیانیدین^۱، ۵- دی‌گلکوزید^۲ بود، که ۹۵ درصد از مجموع آنتوسیانین‌ها را شامل می‌شد. همچنین چندین ترکیب دیگر مثل کامفرول، کوئرستین، گالاکتوزید^۳، آرابینوزید^۴ و رهامنوزیدها^۵ شناسایی شده‌اند [۲].

اسچیر^۶ و همکاران (۲۰۰۵) فلاونول‌گلیکوزیدها را از پس مانده گلبرگ گل محمدی بعد از استخراج صنعتی گلاب و اسانس مورد استخراج قرار داده و توسط کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا متصل به طیف‌سنج جرمی^۷، آنالیز و شناسایی نموده‌اند. در میان ۲۲ ترکیب اصلی آنالیز شده، فقط ترکیب‌های کامفرول و کوئرستین گلیکوزید ردیابی شدند. بر اساس اطلاعات داده شده، وجود ترکیب کوئرستین ۳-آ- گالاکتوزید^۸ و ترکیب کوئرستین ۳-آ- زیلوئید^۹ تا آن زمان در این گونه گزارش نشده بود. به علاوه، بر اساس عطر گل، چندین کوئرستین استیل شده و کامفرول گلیکوزیدها، بعضی از آنها دی‌ساکاریدها، برای اولین بار شناسایی شدند. ترکیب کامفرول گلیکوزید، به همراه آگلیکون کامفرول، برای ۸۰ درصد از مجموع ترکیب‌هایی که شناسایی شدند، با مقدار بیشتری از ترکیب کامفرول ۳-آ- گلوئید^۹ ارزیابی شد. بالاترین مقدار فلاونول تقریباً ۱۶ گرم در کیلوگرم بر اساس وزن خشک دوباره ارزیابی شده از تقطیر گلبرگ گل محمدی نشان می‌دهد که منبعی از ترکیب‌های فنلی که ممکن است به عنوان جزیی از غذا و همچنین به عنوان آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی یا به عنوان افزودن رنگ به کار رود [۳].

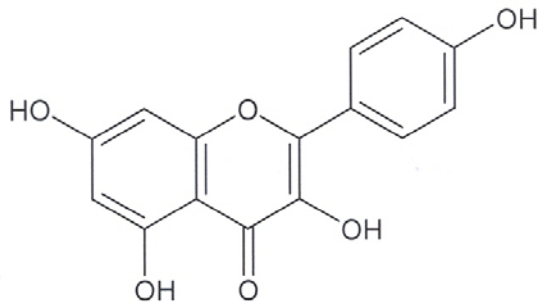
^۱ Cyanidin 3,5-diglucoside^۲ Galactoside^۳ Arabinoside^۴ Rhamnosides^۵ Schieber^۶ HPLC/MS^۷ Quercetin 3-O-galactoside^۸ Quercetin 3-O-xyloside^۹ Kaempferol 3-O-glucoside^۱ Kaempferol^۳ HIV^۵ Mazza^۲ Quercetin^۴ Velioglu^۶ Anthocyanins

(آنتوسیانین‌ها رنگدانه‌های طبیعی موجود در میوه‌ها و سبزیجات هستند.

این رنگدانه‌ها در محدوده pH بین ۳ - ۱ رنگ قرمز از خود نشان داده و می‌توانند در بعضی مواد غذایی با اسیدیته بالا مورد استفاده قرار گیرند.)

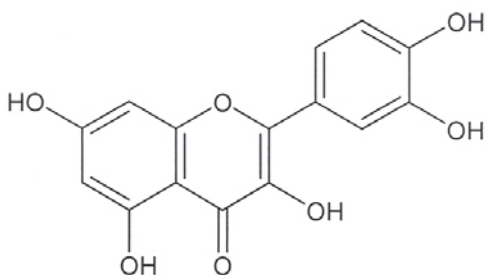


فرمول مولکولی آن $C_{15}H_{10}O_6$ ، جرم مولکولی آن ۲۸۶/۲۴ با میزان ترکیب C ۶۲/۹۴ درصد، H ۳/۵۲ درصد، O ۳۳/۵۴ درصد، با خواص: سوزن‌های زرد، نقطه ذوب ۲۷۸ – ۲۷۶ درجه، همچنین به عنوان پودر زرد روشن از اتانول – آب، ردیابی شده با نقطه ذوب ۲۸۰ – ۲۷۸ درجه گزارش شده است. حداکثر نور UV ۲۶۵ و ۳۶۵ نانومتر [۵].



ترکیب کوئرستین با نام‌های علمی شیمیایی 2-(3,4-Dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-4H-3,3',4',5,7-pentahydroxyflavone و همچنین با نام 1-benzopyran-4-one و همچنین با نام 3,3',4',5,7-pentahydroxyflavone و نام‌های اضافی meletin، cyanidenolon 1522، sophoretin می‌باشد.

فرمول مولکولی آن $C_{15}H_{10}O_7$ ، جرم مولکولی آن ۳۰۲/۲۴ با میزان ترکیب C ۵۹/۶۱ درصد، H ۳/۳۳ درصد، O ۳۷/۰۶ درصد، با خواص: سوزن‌های زرد از الکل غلیظ، در ۹۵ الی ۹۷ درجه آبگیری شده. وقتی آبگیری شده در ۳۱۴ درجه ردیابی شده است. حداکثر نور UV ۲۵۸ و ۳۷۵ نانومتر است. یک گرم آن در ۲۹۰ میلی‌لیتر الکل خالص و در ۲۳ میلی‌لیتر الکل جوش، حل می‌شود. در اسید استیک گلاسیال محلول، در محلول آلکالین مایع با رنگ زرد می‌باشد. مخصوصاً در آب غیرمحلول است. مزه محلول الکلی آن خیلی تلخ است [۶].



فلاونول‌های کامفرول و کوئرستین در خیلی از میوه‌ها و سبزی‌ها مثل اسفناج، پیاز، کرفس، سیب French bean، Kale endive یافت می‌شود. پیاز یک منبع غنی از کوئرستین می‌باشد.

کوئرستین ماده مغذی گیاهی در پیاز موجود است که مانند ویتامین C و E یک آنتی‌اکسیدان قوی است. پیاز قادر است رادیکال‌های آزاد در بدن را که باعث سرطان و بیماری‌هایی از قبیل اترواسکلروز می‌شود را پاک‌سازی کند. با وجودی که کوئرستین در سیب و چای هم وجود دارد ولی جذب این ماده در پیاز ۳۲ درصد موثرتر و سریع‌تر از سایر منابع می‌باشد. کوئرستین جذب شده از پیاز تقریباً ۲۴ ساعت در بدن باقی می‌ماند [۴].

زنان بیشتر از مردان از فواید ویژه دریافت کوئرستین در پیشگیری از بیماری قلبی و عروقی سود می‌برند. در مطالعه‌ای که بر روی فلاونوئیدها به مدت ۲۶ سال انجام گرفته، نشان می‌دهد که افرادی که دریافت بالای فلاونوئیدها را داشتند مرگ و میر ناشی از بیماری‌های قلبی و عروقی در آنها به طور قابل توجهی کمتر بود. منبع اصلی فلاونوئیدها در این مطالعه پیاز و سیب بودند که هر دو غنی از کوئرستین هستند. به نظر می‌رسد این ماده کاهش خطر بیماری‌های قلبی و عروقی را به وسیله جلوگیری از صدمه به کلسترول LDL و جلوگیری از تولید لخته خون انجام می‌دهد. یکی از دلایل اصلی سرطان مثانه در افراد کشیدن سیگار می‌باشد. دانشمندان معتقدند که فلاونوئیدهایی مثل کوئرستین موجود در پیاز پوشش مثانه را از سرطانی شدن محافظت می‌کنند. دریافت منظم پیاز می‌تواند به عنوان یک استراتژی پیشگیری کننده از سرطان به ویژه در افراد سیگاری باشد [۸].

خصوصیات شیمیایی ترکیب‌های کامفرول و کوئرستین

ترکیب کامفرول با نام‌های علمی شیمیایی 3,5,7-Trihydroxy-2-[4-hydroxyphenyl]-4H-1-benzopyran-4-one و همچنین با نام 3,4',5,7-tetrahydroxyflavone و نیز با نام‌های اضافی nimbecetin، rhamnolutein، populnetin، pelargidenolon 1497 trifolitin و swartziaol، robigenin می‌باشد.



مواد و روش‌ها

موقعیت جغرافیایی

این طرح در ستاد مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور و در مزرعه تحقیقاتی گل محمدی واقع در ۱۵ کیلومتری شمال غربی تهران با طول جغرافیایی ۵۱ درجه و ۱۰ دقیقه شرقی، عرض جغرافیایی ۳۵ درجه و ۴۴ درجه شمالی و ارتفاع ۱۳۲۰ از سطح دریا به اجرا درآمد.

کشت ژنوتیپ‌های گل محمدی

در این بررسی ژنوتیپ‌های گل محمدی^۱ از مناطق مرکزی ایران (جدول شماره ۱) جمع‌آوری شده و در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با ۳ تکرار در مزرعه تحقیقاتی مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور کشت شدند. در هر تکرار ۳ بوته از هر نمونه در چاله‌هایی با قطر و عمق یک متر غرس شدند. فاصله نهال‌ها روی ردیف ۲/۵ متر و فاصله ردیف‌ها از همدیگر ۲ متر در نظر گرفته شده است. بستر کاشت با مخلوطی از خاک زراعی، ماسه و کود حیوانی فراهم و برای عملیات آبیاری از روش قطره‌ای استفاده شد. در مواقع لازم وجین علف‌های هرز با دست انجام شد. کنترل کرم شاخه خوار گل رز با قطع شاخه‌های آلوده و انهدام آنها صورت گرفت. لازم به ذکر است که ژنوتیپ‌های تهیه شده از

^۱ *Rosa damascena* Mill.

جدول شماره ۱- اکسشن‌های گل محمدی مورد استفاده در مطالعه کمفرول و کوئرستین

ردیف	اکسشن جمع‌آوری شده	استان مبدا
۱	کامو ۱	اصفهان
۲	کامو ۲	اصفهان
۳	قمصر ۱	اصفهان
۴	مشهد اردهال ۱	اصفهان
۵	قهرود	اصفهان
۶	قمصر ۲	اصفهان
۷	مشهد اردهال ۲	اصفهان
۸	کامو ۳	اصفهان
۹	کامو ۴	اصفهان
۱۰	قمصر ۳	اصفهان
۱۱	تهران	تهران
۱۲	قم	قم
۱۳	اراک	مرکزی
۱۴	تفت	یزد
۱۵	یزد	یزد

هر استان به صورت نهال کامل بوده است.

جمع‌آوری نمونه‌های مورد آزمایش

با توجه به فصل رویش گل در مزرعه تحقیقات گل محمدی، مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع کشور و از آنجا که از اواسط فروردین‌ماه تدریجاً، پایه‌ها شروع به گلدهی می‌نمایند، در اوایل اردیبهشت ماه ۱۳۸۵ جمع‌آوری گل محمدی از مزرعه صورت گرفت. گل‌ها در صبح زود، به آزمایشگاه منتقل و سپس نسبت به استخراج عصاره جهت بررسی ترکیب‌ها اقدام شد.

استخراج عصاره

مقدار ۵ گرم گلبرگ تازه گل محمدی را وزن نموده و توسط آسیاب برقی با حلال (با ۳۰ میلی‌لیتر حلال متانول و اسید استیک به نسبت ۹ به ۱) مخلوط شد و بافت گلبرگ در حلال حل و حلال توسط کاغذ صافی، صاف شده و در آخر حجم محلول را به ۳۰ میلی‌لیتر رسانده شد. حلال مذکور دارای ترکیب‌های کامفرول و کوئرستین می‌باشد. سپس عصاره‌ها در یخچال نگهداری و برای تعیین میزان ترکیب‌های کوئرستین و کامفرول به دستگاه HPLC تزریق شد و طبق روش Daigle و Konkerton (۱۹۸۲) تجزیه انجام گرفت [۷].

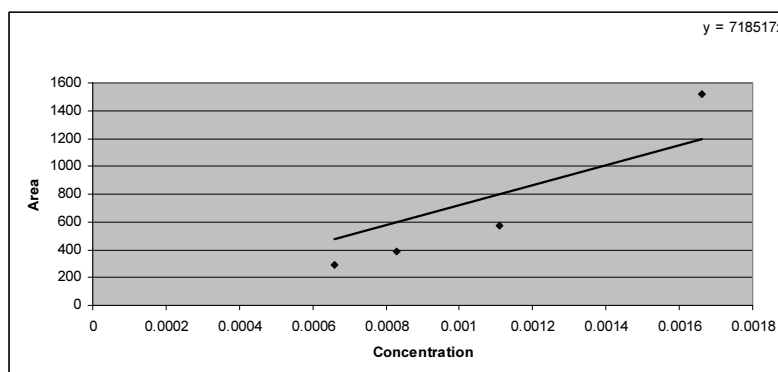
شرایط دستگاهی HPLC

کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا تکنیک مناسبی برای جداسازی و اندازه‌گیری محصولات طبیعی، مواد دارویی و بیوشیمیایی می‌باشد. یکی از روش‌های دقیق جهت اندازه‌گیری ترکیب‌های کمپفرول و کوئرستین استفاده از HPLC است. دستگاه مورد استفاده ساخت شرکت Knauer مدل Maxi-star K-1000، دارای پمپ مدل Well Chrom 2000، دکتور مدل spectrophotometer K-2500 بود که در ۲۹۰ نانومتر تنظیم شد. ستون مورد استفاده Erospher 100 C_{18} به طول ۲۵ سانتی‌متر و قطر ۴ میلی‌متر بود. به عنوان فاز متحرک از: متانول: آب: اسید استیک (۵۰:۴۵:۵) با شدت جریان یک میلی‌لیتر در دقیقه استفاده شد. مقدار نمونه تزریق شده ۲۰ میکرولیتر بود و انجام آزمایش ۳۰ دقیقه به طول انجامید.

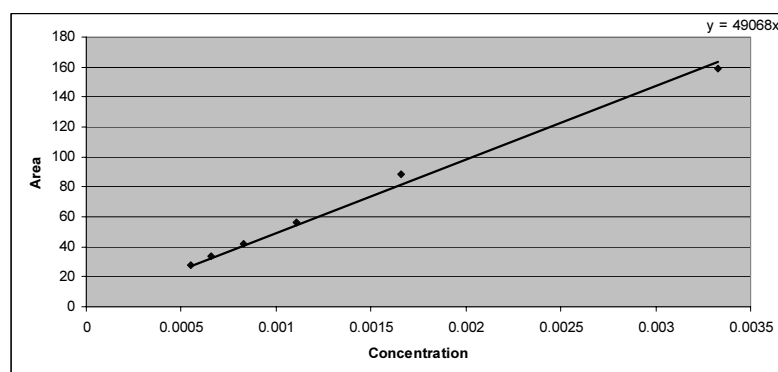
کمفرول، با فرمول مولکولی $C_{15}H_{10}O_6$ و با جرم مولکولی 286.2 M به مقدار ۱۰ میلی‌گرم از شرکت Sigma خریداری شد. ترکیب کوئرستین دی‌هیدرات با فرمول مولکولی $C_{15}H_{10}O_7 \cdot 2H_2O$ با جرم مولکولی 338.27 M به مقدار ۲۵ گرم از شرکت Fluka خریداری شد. میزان ترکیب‌های کمفرول و کوئرستین با تهیه منحنی کالیبراسیون استانداردها به صورت زیر بررسی شد. برای رسم منحنی خط کالیبراسیون جهت ترکیب کامفرول با غلظت‌های متفاوتی از چهار نمونه استاندارد با غلظت‌های ۶۶، ۸۳، ۱۱۱ و ۱۶۶ تهیه و برای رسم منحنی کالیبراسیون ترکیب کوئرستین با غلظت‌های متفاوتی از شش نمونه استاندارد با غلظت‌های ۵۵، ۶۶، ۸۳، ۱۱۱، ۱۶۶ و ۳۳۳ ppm تهیه و سپس به دستگاه تزریق شد. سپس میزان ترکیب‌های کمفرول و کوئرستین در گلبزرگ گل محمدی محاسبه شدند (شکل شماره ۱ و ۲).

آماده سازی استانداردها و رسم منحنی کالیبراسیون

استانداردهای مورد استفاده در این طرح ترکیب‌های



شکل شماره ۱- منحنی کالیبراسیون ترکیب کامفرول



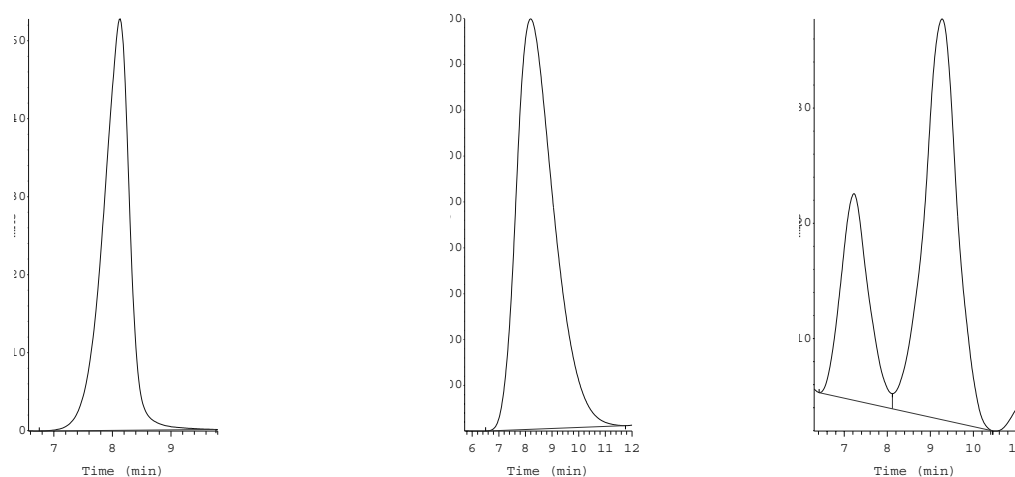
شکل شماره ۲ - منحنی کالیبراسیون ترکیب کوئرستین



نتایج

شماره ۲). از آنجا که حضور این دو ترکیب در گونه‌ها برای ما ارزشمند می‌باشند، انتخاب ژنوتیپ مناسب برای صنایع جهت استخراج ترکیب‌های فوق از اهمیت خاصی برخوردار است.

بررسی‌های صورت گرفته روی اکسشن‌های موجود در مزرعه تحقیقات گل محمدی نشان دادند که هر ژنوتیپ دارای میزان متفاوتی از دو ترکیب کمرول و کوئرتستین می‌باشد (جدول



شکل شماره ۳- کروماتوگرام استاندارد کوئرتستین و کمرول و نمونه گلبرگ گل محمدی

جدول شماره ۲- میزان ترکیب‌های کمرول و کوئرتستین در گلبرگ گل محمدی مناطق مرکزی کشور (اردیبهشت ۱۳۸۵)

ردیف	اکسشن جمع‌آوری شده	کمرول مقدار به ppm	کوئرتستین مقدار به ppm
۱	کامو ۱	۳۲۰	۲۶۱
۲	کامو ۲	۱۶۹	۱۷۲
۳	قمصر ۱	۱۸۸	۱۸۹
۴	مشهد اردغال ۱	۴۱۲	۳۰۰
۵	قهرود	۴۲۰	۳۳۷
۶	قمصر ۲	۳۳۲	۳۲۴
۷	مشهد اردغال ۲	۲۴۵	۲۷۶
۸	کامو ۳	۱۶۴	۳۰۸
۹	کامو ۴	۴۸۲	۳۵۸
۱۰	قمصر ۳	۱۳۱	۱۲۲
۱۱	تهران	۳۹۵	۹۱
۱۲	قم	۲۰۵	۸۲
۱۳	اراک	۴۲۱	۳۱۸
۱۴	تفت	۳۷۴	۲۵۷
۱۵	یزد	۳۵۸	۲۱۵

بحث

است به عنوان جزیی از غذا و همچنین به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی یا به عنوان افزودن رنگ به کار رود [۳].

در این مطالعه، استخراج و اندازه گیری دو ترکیب فلاونویدی کامفرول و کوئرستین از گلبرگ های گل محمدی با توجه به بررسی منابع مورد نظر قرار گرفت. این روش بر اساس مقاله ای که توسط دایگل^۱ و کونکرتون^۲ در سال ۱۹۸۲، روی ۳۴ فلاونوید توسط دستگاه HPLC انجام گرفته بود و شامل ترکیب های کامفرول و کوئرستین نیز می شد، انجام گرفت [۷]. با توجه به اینکه اکسشن های گل محمدی از مناطق مرکزی ایران در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با ۳ تکرار در مزرعه تحقیقاتی موسسه تحقیقات جنگل ها و مراتع کشور در سال ۱۳۷۸ کشت شدند و نمونه برداری در سال ۱۳۸۵ انجام شد، نتایج به دست آمده در یک شرایط محیطی یکسان به دست آمده است.

با توجه به نتایج به دست آمده در جدول شماره ۲ در این بررسی ژنوتیپ های گل محمدی مناطق مرکزی ایران (جدول شماره ۱) جمع آوری شده و در شرایط یکسان خاک و آب و هوایی در مزرعه تحقیقاتی موسسه تحقیقات جنگل ها و مراتع کشور کشت شدند. نتایج به دست آمده نشان می دهد که در شرایط کشت موجود بیشترین میزان کامفرول در نمونه های کامو ۴ (۴۸۲ ppm)، اراک (۴۲۱ ppm) و قهرود (۴۲۰ ppm) و بیشترین میزان کوئرستین در نمونه های کامو ۴ (۳۵۸ ppm)، قهرود (۳۳۷ ppm) و قمصر ۲ (۳۲۴ ppm) می باشند.

با توجه به اثرات داویی ذکر شده در بالا شرکت های دارویی که این نوع مواد را در محصولات خود استفاده می نمایند می توانند با استفاده از نتایج نسبت به استحصال صنعتی این ترکیب ها برای محصولات خود اقدام نمایند.

گل محمدی با نام علمی *Rosa damascena* Mill. از خانواده Rosaceace می باشد. ترکیب های فلاونویدی کامفرول و کوئرستین دارای خواص دارویی هستند و برای مقابله با ویروس ها و سلول های سرطانی استفاده می شوند [۱]. اصولاً استخراج ترکیب های کامفرول و کوئرستین به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی یا به عنوان افزودن رنگ به کار می روند. این ترکیب ها رادیکال های آزاد در بدن را که باعث سرطان و بیماری هایی از قبیل اترواسکلروز می شود را پاکسازی نموده و در پیشگیری از بیماری های قلبی و عروقی سودمند هستند [۴]. بررسی میزان این ترکیب ها در گیاه به جهت اثرات دارویی، از اهمیت خاصی برخوردار است. در گزارشی بر روی ارزیابی فلاونویدهای گلبرگ گل محمدی توسط مازا و ولیوگلو (۱۹۹۱) برای جداسازی و اندازه گیری فلاونویدها در گلبرگ گل محمدی، بیش از ۲۵ پیک ردیابی شده اند که ترکیب هایی مانند کامفرول و کوئرستین شناسایی شدند [۱]. فلاونول گلیکوزیدهای استحصالی از پس مانده گلبرگ گل محمدی استفاده شده در صنعت برای استخراج اسانس و گلاب توسط اسچیر و همکاران (۲۰۰۵) آنالیز و شناسایی شده است. در میان ۲۲ ترکیب اصلی آنالیز شده، فقط ترکیب های کامفرول و کوئرستین گلیکوزید ردیابی شدند. به علاوه، بر اساس عطر گل، چندین کوئرستین استیل شده و کامفرول گلیکوزیدها و بعضی از دی ساکاریدها برای اولین بار شناسایی شدند. ترکیب کامفرول گلیکوزید، به همراه آگلیکون کامفرول، برای ۸۰ درصد از مجموع ترکیب هایی که شناسایی شدند [۲]. بالاترین مقدار فلاونول تقریباً ۱۶ گرم در کیلو بر اساس وزن خشک دوباره ارزیابی شده از تقطیر گلبرگ گل محمدی نشان می دهد که منبعی از ترکیب های فنلی که ممکن

¹ Daigle² Conkerton

منابع

1. Middleton Jr. E, Kandaswami C. The impact of plant flavonoids on mammalian biology

implications for immunity, in flammation and cancer In: *The Flavonoids*, Harborn, J. B., Ed.;



- Chapman and Hall: London, U.K. 1996, pp: 619 - 52.
2. Velioglu YS, Mazza G. Characterization of flavonoids in petals of *Rosa damascene* By HPLC and spectral analysis, *J. Agric. Food Chem.* 1991; 39: 463 - 7.
 3. Schieber A, Mihalev K, Berardini N, Mollov P, Carle R. Flavonol Glycosides from distilled petals of *Rosa damascena* Mill. *Zeitschrift fur Naturforschung. Section C, Biosciences* 2005; 60: 379 - 84.
 4. Rice-Evans CA, Miller NJ, Pagange G. Structure – antioxidant activity relationships of flavonoids and phenolic acids. *Free Radical Biology and Medicine* 1996; 20: 933 - 56.
 5. Merck Index. An Encyclopedia of Chemicals, Drugs, and Biologicals. 5293 Kaempferol, 2001, page 944, Thirteenth Edition, Published by Merck Research Laboratories Division of Merck & Co., Inc. Whitehouse Station, NJ, USA, p: 1818.
 6. Merck Index. An Encyclopedia of Chemicals, Drugs, and Biologicals. 8122 Quercetin, 2001, pp: 1438 - 39, Thirteenth Edition, Published by Merck Research Laboratories Division of Merck & Co., Inc. Whitehouse Station, NJ, USA. p: 1818.
 7. Daigle DJ, Conkerton EJ. High-performance liquid chromatography of 34 selected flavonoids, *J. of Chromatography* 1982; 240: 202 - 5.
 8. Cody V, Middleton E, Jr. & Harborne JB. Progress in Clinical and Biological Research, *Plant Flavonoids in Biology and Medicine*, 1986; vol 213: 343 - 58.
 9. Mahmood NS, Piacente C, Pizza A, Bueke A, Khan I, Hay AJ. The anti-HIV activity and mechanisms of action of pure compounds isolated from *Rosa damascene*. *Biochem, Biophys. Res. Commun.* 1996; 229 (1): 73 - 9.
 10. Ozkan G, Sagdic O, Baydar NG, Baydar H. Antioxidant and anti bacterial activities of *Rosa damascene* flower extracts. *Food Sci. Technol. Int.* 2004; 10: 277 - 81.

