

مقایسه ترکیب‌های شیمیایی و بررسی اثرات ضدباکتریایی اسانس *Salvia hydrangea* L. در دو رویشگاه مختلف

علی سنبل^۱، محمدرضا کنعانی^۲، مرتضی یوسف‌زادی^۳، مهران مجرد^۴

۱- مربی، گروه بیولوژی، پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران

۲- کارشناس ارشد هرباریوم، پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی، دانشگاه شهید بهشتی و دانشجوی دکتری سیستماتیک گیاهی دانشگاه اصفهان

۳- مربی، پژوهشکده علوم پایه کاربردی جهاددانشگاهی، دانشگاه شهید بهشتی و دانشجوی دکتری فیزیولوژی گیاهی دانشگاه تربیت مدرس

۴- مربی، گروه زیست‌شناسی، دانشگاه پیام نور، واحد نقده

* آدرس مکاتبه: تهران، اوین، دانشگاه شهید بهشتی، پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی

تلفن: ۲۲۴۳۱۵۹۸ (۰۲۱)، نمابر: ۲۹۹۰۳۰۲۳ (۰۲۱)

پست الکترونیک: a-sonboli@sbu.ac.ir, asonboli@yahoo.com

تاریخ تصویب: ۸۷/۹/۹

تاریخ دریافت: ۸۵/۸/۲۲

چکیده

مقدمه: جنس مریم گلی^۱ در ایران حدود ۵۸ گونه گیاه علفی یک‌ساله و چند ساله دارد که از این تعداد ۱۷ گونه آن انحصاری می‌باشند. گونه *Salvia hydrangea* با نام محلی گل ارونه دارای اثرات ضدالتهابی، ضداسپاسمی، ضدنفخی و تسکینی بوده و از دیرباز دم‌کرده گل‌های این گیاه به طور سنتی در بخش‌هایی از ایران (استان فارس) برای درمان سرماخوردگی استفاده می‌شود.

هدف: مطالعه ترکیب‌های شیمیایی و بررسی اثرات ضدباکتریایی اسانس *S. hydrangea* در دو رویشگاه مختلف.

روش بررسی: اندام هوایی گیاه در زمان گل‌دهی از دو رویشگاه جمع‌آوری و اسانس‌گیری به روش تقطیر با آب انجام شد. ترکیبات اسانس با استفاده از دستگاه‌های GC و GC-MS آنالیز و شناسایی شد. بررسی اثر ضدباکتریایی به روش انتشار روی دیسک و اندازه‌گیری کمترین غلظت بازدارنده^۲ به روش رقت لوله‌ای انجام شد.

نتایج: بازده وزنی/وزنی اسانس نمونه‌ها به ترتیب ۰/۱ و ۰/۱۳ درصد برای نمونه آباده و تکاب به دست آمد. تعداد ۳۷ و ۳۵ ترکیب که به ترتیب نشان‌دهنده ۹۷/۴ و ۹۸/۳ درصد کل ترکیب‌های اسانس بود، شناسایی شد. سه ترکیب اصلی در نمونه آباده شامل بتا- کاربوفیلن (۲۵/۲ درصد)، ۱۸- سینتول (۱۵/۲ درصد) و کاربوفیلن اکسید (۱۱/۱ درصد) و در نمونه تکاب بتا- کاربوفیلن (۲۶/۲ درصد)، ۱۸- سینتول (۱۴/۲ درصد) و آلفا- پینن (۱۱/۲ درصد) بودند. اسانس‌های آزمایش شده روی ۴ سویه باکتری گرم مثبت فعالیت ضدباکتریایی متوسط و در مقابل ۳ سویه باکتری گرم منفی خاصیت ضعیفی نشان دادند.

نتیجه‌گیری: تفاوت‌های کمی و کیفی مشاهده شده می‌تواند ناشی از تاثیر عوامل مختلف اکولوژیکی، جغرافیایی، اقلیمی و خاکی روی ترکیب شیمیایی اسانس جمعیت‌های مختلف گونه مورد مطالعه باشد. خاصیت ضدباکتری متوسط این گونه را می‌توان به وجود ماده ۱۸- سینتول نسبت داد.

گل‌واژگان: *Salvia hydrangea*، ترکیب‌های شیمیایی اسانس، اثرات ضدباکتری، بتا- کاربوفیلن، ۱۸- سینتول

¹ *Salvia*

² MIC



مقدمه

گیاهان تیره نعناع دارای پراکندگی وسیعی در سراسر جهان بوده و شامل ۱۸۷ جنس و حدود ۳۰۰۰ گونه می‌باشند [۱]. جنس مریم‌گلی^۱ در ایران حدود ۵۸ گونه گیاه علفی یک‌ساله و چند ساله دارد که از این تعداد ۱۷ گونه آن انحصاری می‌باشند [۲]. گونه *Salvia hydrangea* DC. ex Benth. با نام محلی گل ارونه گیاهی است پایا به صورت بوته‌ای چوبی، چند ساله، به ارتفاع ۶۰-۲۰ سانتی‌متر و معطر. برگ‌ها دارای تقسیمات شانه‌ای و دم‌برگ به طول ۱۰-۵ میلی‌متر. گل آذین گرز، هر چرخه گل ۱۲-۴ گلی و غیرمنشعب. کاسه بنفش تا صورتی رنگ، استکانی-قیفی، در حالت میوه ۲۰ میلی‌متر. جام گل به رنگ صورتی تا قرمز، ۲۸-۲۲ میلی‌متر بلندی آن. میوه فندقه، بدون کرک، بیضوی و لعاب‌دار. این گونه علاوه بر ایران (استان‌های آذربایجان، کردستان، زنجان، گیلان، همدان، قزوین، تهران، مرکزی، اصفهان، لرستان، چهارمحال و بختیاری، فارس، کرمان و بخش‌هایی از سیستان و بلوچستان) در آناتولی و ماوراء قفقاز نیز می‌روید [۳].

از مهم‌ترین کاربردهای دارویی *S. hydrangea* می‌توان به اثرات ضدالتهابی، ضداسپاسمی، ضدنفخی و تسکینی آن اشاره کرد [۴]. دم‌کرده گل‌های این گیاه به طور سنتی در بخش‌هایی از ایران (استان فارس) برای درمان سرماخوردگی استفاده می‌شود. اثر ضدمالاریایی متوسط عصاره گل‌های گونه *S. hydrangea* در شرایط آزمایشگاهی به دلیل حضور مقادیر بالای تری‌ترپن‌های پنتاسیکلیک (عمدتاً اولئانیک اسید) که منجر به جلوگیری از رشد عامل بیماری مالاریا می‌شود به اثبات رسیده است. با این حال اولئانیک اسید با اتصال به غشا گلبول‌های قرمز باعث تغییر شکل آنها از اریتروسیت به استوماتوسیت و منجر به ظهور بیماری Stomatocytosis می‌شود [۵]. از گونه‌های دارویی مهم جنس *Salvia* می‌توان به گونه‌های *S. officinalis* و *S. sclarea* اشاره کرد که به عنوان نیرودهنده و مقوی و همچنین رفع عرق شبانه مصرف

دارند [۶].

شناسایی ترکیبات تشکیل‌دهنده اسانس به دلیل کاربردهای وسیع آن در صنایع مختلف از جمله غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی، صنعتی و غیره حائز اهمیت است. گیاهان تیره نعناع و برخی جنس‌های آن از جمله جنس مریم‌گلی از نقطه‌نظر شناسایی ترکیب‌های اسانس موردتوجه محققین مختلف داخلی و خارجی بوده‌اند. برخی از این مطالعات در جدول شماره ۱ به صورت خلاصه آورده شده است.

مواد و روش‌ها

جمع‌آوری گیاه و اسانس‌گیری

جمع‌آوری گیاه در اردیبهشت ماه سال ۱۳۸۳ از شهرستان آبادیه واقع در استان فارس و تکاب واقع در استان آذربایجان غربی صورت گرفت (جدول شماره ۲). نمونه‌های هر منطقه در هرباریوم پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی دانشگاه شهید بهشتی شناسایی و نگهداری شدند. اسانس‌گیری از سرشاخه‌های هوایی گیاهان در مرحله گل‌دهی به روش تقطیر با آب و توسط دستگاه کلونجر به مدت ۳ ساعت انجام گرفت بازده وزنی-وزنی نسبت به وزن خشک گیاه تعیین شد و سپس اسانس‌ها تا قبل از آنالیز در شیشه‌های تیره رنگ سربسته در فریزر نگهداری شدند.

آنالیز و شناسایی ترکیب‌های اسانس

آنالیز و شناسایی ترکیب‌های اسانس توسط دستگاه‌های GC و GC-MS انجام شد. دستگاه GC کروماتوگراف گازی Thermoquest-Finnigan مجهز به ستون DB-1 غیرقطبی، به طول ۶۰ متر و قطر ۲۵ میکرون و ضخامت لایه فاز ساکن ۰/۲۵ میکرون، گاز حامل ازت و سرعت جریان آن ۱/۱ میلی‌لیتر در دقیقه استفاده شد. دمای آون از ۶۰ درجه سانتی‌گراد با سرعت ۴ درجه سانتی‌گراد بر دقیقه افزایش یافت. دمای محفظه تزریق ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد و آشکارساز ۲۸۰ درجه سانتی‌گراد بود. دستگاه GC-MS کروماتوگراف

^۱ *Salvia*

جدول شماره ۱ - برخی از مطالعات صورت گرفته روی اسانس جنس *Salvia* در ایران

نام گونه	منبع	ترکیبات عمده اسانس
<i>S. hydrangea</i>	[۹]	بتا- کاربوفیلین (%۳۳/۴)، کاربوفیلین اکسید (%۲۵/۴)
<i>S. hydrangea</i>	[۱۰]	اسپاتولنول (%۲۳/۱)، بتا- کاربوفیلین (%۹/۹)، ۱ و ۸- سینثول (%۱۲/۳)، آلفا- پینن (%۱۰)، بتا- پینن (%۶/۸)
<i>S. multicaulis</i>	[۱۱]	بورنیل استات (%۱۸/۱)، بتا- کاربوفیلین (%۱۶/۵) و آلفا- پینن (%۱۵/۶)
<i>S. spinosa</i>	[۱۲]	ترانس- بتا- اوسیمین (%۱۲/۳)، بتا- کاربوفیلین (%۱۰/۲)، ایزوپنتیل ایزو والریت (%۹/۵)
<i>S. macrosiphon</i>	[۱۳]	لینالول (%۲۶/۳)
<i>S. mirzayanii</i>	[۱۴]	اسپاتولنول (%۱۰/۴)، دلتا- کادینول (%۵/۸)، لینالول (%۵/۲)
<i>S. lerifolia</i>	[۱۵]	بتا- پینن (%۲۳/۷)، ۱ و ۸- سینثول (%۱۶/۲)، آلفا- پینن (%۱۳/۸)، آلفا- کادینول (%۹)
<i>S. aethiopis</i>	[۱۶]	بتا- کاربوفیلین (%۲۴/۶)
<i>S. multicaulis</i>	[۱۶]	بتا- کاربوفیلین (%۲۲/۰)
<i>S. hypoleuca</i>	[۱۶]	آلفا- پینن (%۲۶/۰)
<i>S. sahendica</i>	[۱۷]	آلفا- پینن (%۲۹/۴)، ریا، بتا- پینن (%۳۴/۸)
<i>S. virgata</i>	[۱۸]	بتا- کاربوفیلین (%۴۶/۶)، جرماکرن- B (%۱۳/۹)، بتا- کاربوفیلین اپوکسید (%۱۳/۲)
<i>S. syriaca</i>	[۱۸]	جرماکرن- B (%۳۴/۸)، جرماکرن- D (%۲۹/۲)
<i>S. verticillata</i>	[۱۹]	بتا- کاربوفیلین (%۲۴/۷)، گاما- مورولن (%۲۲/۸)، لیمونن (%۸/۹)، آلفا- هومولن (%۷/۸)
<i>S. santolinifolia</i>	[۱۹]	آلفا- پینن (%۵۹/۴) و بتا- پینن (%۱۲/۴)
<i>S. macilenta</i>	[۲۰]	آلفا- پینن (%۶۰)، گاما- المین (%۶/۱)
<i>S. palaestina</i>	[۲۱]	جرماکرن- D (%۱۴)، بتا- بیزابولن (%۱۱/۹)
<i>S. xanthocheila</i>	[۲۲]	جرماکرن- D (%۴۴)، آلفا- کوپن (%۱۱/۹)، بتا- کاربوفیلین (%۱۱/۹)
<i>S. atropatana</i>	[۲۳]	بتا- کاربوفیلین (%۱۶/۳)، اسکلاترول (%۱۳/۳)، هگزیل اوکتانویت (%۱۲/۲)، جرماکرن- B (%۱۰)
<i>S. nemorosa</i>	[۲۴]	بتا- کاربوفیلین (%۴۱/۶) و جرماکرن- B (%۲۱/۳)
<i>S. reuterana</i>	[۲۴]	ترانس- بتا- اوسیمین (%۳۲/۳)، آلفا- گورجونن (%۱۴/۱) و جرماکرن- D (%۱۱/۲)

جدول شماره ۲- مشخصات نمونه‌های جمع‌آوری شده *Salvia hydrangea* از دو منطقه آباد و تکاب

شماره هرباریومی	ارتفاع محل (متر)	تاریخ جمع‌آوری	محل جمع‌آوری
MPH-761	۲۳۰۰	۸۳/۲/۲۳	فارس، آباد، دهنه
MPH-794	۱۸۰۰	۸۳/۲/۳۰	آذربایجان غربی، تکاب، قجور



نتایج

بازده وزنی- وزنی اسانس‌های به دست آمده از *S. hydrangea* به روش تقطیر با آب در دو نمونه آماده و تکاب به ترتیب ۰/۱ و ۰/۱۳ درصد وزنی- وزنی بود. جدول شماره ۳ ترکیب‌های تشکیل‌دهنده اسانس، شاخص بازداری و درصد کمی هریک از نمونه‌ها را در دو رویشگاه مختلف نشان می‌دهد. اسانس نمونه آماده شامل ۳۷ ترکیب تا حد ۹۷/۴ درصد و نمونه تکاب با ۳۵ ترکیب و تا حد ۹۸/۳ درصد کل اسانس شناسایی شد. نتایج این بررسی نشان داد که ترکیب‌های عمده اسانس در نمونه آماده بتا- کاروفیلین (۲۵/۲ درصد)، ۱۸- سینئول (۱۵/۲ درصد) و کاروفیلین اکسید (۱۱/۱ درصد) می‌باشد. گروه‌بندی ترکیبات نشان داد که مونوترپن‌های اکسیژنه (۳۲/۹ درصد) و سزکویی‌ترین‌های هیدروکربنه (۳۱/۷ درصد) دو گروه اصلی اسانس را تشکیل می‌دهند. در اسانس نمونه تکاب بتا- کاروفیلین (۲۶/۲ درصد)، ۱۸- سینئول (۱۴/۲ درصد) و آلفا- پینن (۱۱/۲ درصد) به عنوان سه ترکیب غالب تعیین شدند. در این اسانس کاروفیلین اکسید (۸/۶ درصد) و سیس- اوسیمین (۶/۷ درصد) نیز دارای فراوانی بالایی بودند. سزکویی‌ترین و مونوترپن‌های هیدروکربنه به ترتیب با ۴۰/۴ و ۲۸/۴ درصد دو گروه غالب ترکیبات اسانس نمونه تکاب بودند. مقایسه مواد تشکیل‌دهنده اسانس دو نمونه مطالعه شده وجود برخی تفاوت‌های کمی و کیفی را نشان داد. ترکیباتی نظیر سیس- اوسیمین، کامفور، بورنئول، بورنیل استات، بتا- بوربون و والرانون نسبت به سایر ترکیبات اسانس اختلافات بیشتری را بین دو نمونه اسانس نشان دادند (جدول شماره ۳). مقایسه شش ترکیب اصلی اسانس دو نمونه آماده و تکاب در نمودار شماره ۱ نشان داده شده است.

نتایج فعالیت ضدباکتریایی دو نمونه اسانس و ترکیبات اصلی اسانس و همچنین مقایسه آن با آنتی‌بیوتیک‌های شاهد در جدول شماره ۴ نشان داده شده است. بیشترین فعالیت بازدارندگی اسانس روی رشد باکتری‌های *Bacillus subtilis* با قطر هاله ۱۷ میلی‌متر و حداقل غلظت بازدارنده (MIC) ۱۵

گازی Thermoquest-Finnigan Trace با همان شرایط ذکر شده در GC بود. از گاز هلیم با سرعت ۱/۱ میلی‌لیتر بر دقیقه و انرژی یونیزاسیون ۷۰ الکترون ولت در طیف‌سنج جرمی کوپل شده با گاز کروماتوگراف استفاده شد. برای شناسایی ترکیب‌های تشکیل‌دهنده اسانس از سه روش استفاده شد: مقایسه شاخص بازداری^۱ اجزای اسانس با شاخص‌های بازداری گزارش شده در منابع [۷۸]، مقایسه طیف جرمی هر یک از اجزای اسانس با طیف جرمی موجود در کتابخانه‌های دستگاه GC-MS (Wiley 7.0 and Terpenoid) و نهایتاً تزیق هم‌زمان نمونه‌های استاندارد از ترکیب‌های شناخته شده اسانس‌ها.

اثرات ضدباکتریایی اسانس

بررسی اثرات ضدباکتریایی اسانس به روش انتشار روی دیسک^۲ روی ۴ سویه باکتری گرم مثبت به نام‌های *Staphylococcus aureus*، *Bacillus subtilis*، *S. epidermidis* و *Enterococcus faecalis* و ۳ سویه باکتری گرم منفی به نام‌های *Escherichia coli*، *Pseudomonas aeruginosa* و *Klebsiella pneumoniae* انجام شد. بدین‌منظور باکتری‌ها را که در محیط کشت مولر هیتون براث و در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد و به مدت ۴ ساعت رشد کرده بودند را با شاهد مک فارلند درجه ۰/۵ (معادل $10^{-8} \times 1/5$ واحد کلنی باکتری) مقایسه و با استفاده از سواب استریل بر روی محیط کشت مولر هیتون آگار کشت داده شدند. سپس دیسک‌های محتوی ۱۰ میکرولیتر اسانس بر روی محیط کشت آلوده به باکتری قرار داده شدند و در انکوباتور با دمای ۳۷ درجه به مدت ۲۴ ساعت نگهداری شدند. قطر هاله‌های مهار رشد اندازه‌گیری شد. برای تعیین کمترین غلظت بازدارنده^۳ از روش (1999) NCCLS استفاده شد.

¹ Retention index

² Disk diffusion method

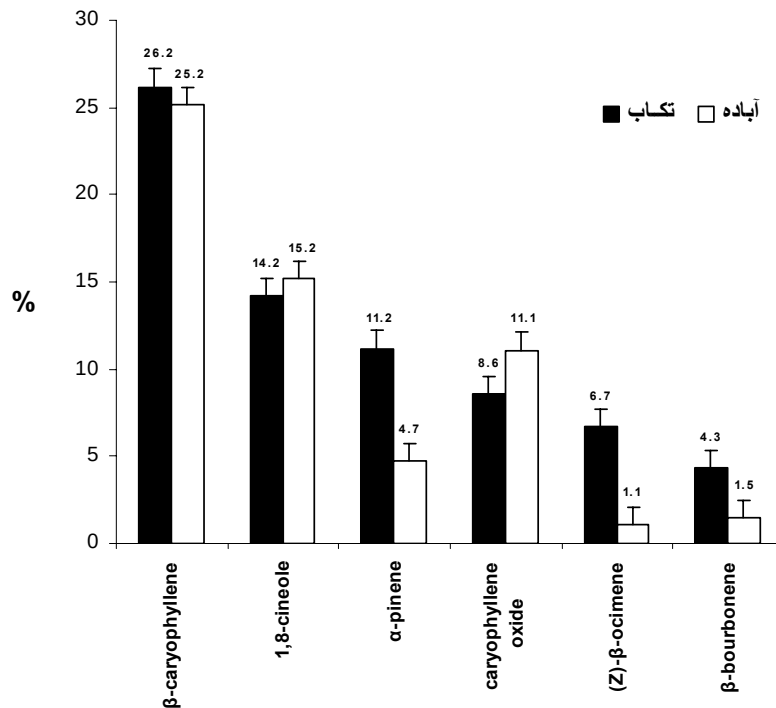
³ MIC



جدول شماره ۳- ترکیب‌های تشکیل‌دهنده اسانس *Salvia hydrangea* در دو نمونه آباده و تکاب

ردیف	نام ترکیب	شاخص بازداری	درصد ترکیب	
			آباده	تکاب
۱	α -Thujene	۹۲۵	۰/۳	۰/۹
۲	α -Pinene	۹۳۴	۴/۷	۱۱/۲
۳	Camphene	۹۴۸	۱/۲	۰/۲
۴	Sabinene	۹۶۸	۰/۴	۲/۳
۵	β -Pinene	۹۷۵	۳/۸	۴/۹
۶	Myrcene	۹۸۱	۰/۲	۰/۵
۷	α -Terpinene	۱۰۱۲	۰/۱	۰/۲
۸	<i>p</i> -Cymene	۱۰۱۵	۱/۱	۰/۷
۹	1,8-Cineole	۱۰۲۵	۱۵/۲	۱۴/۲
۱۰	(<i>Z</i>)- β -Ocimene	۱۰۳۶	۱/۱	۶/۷
۱۱	γ -Terpinene	۱۰۵۱	۱/۱	۰/۸
۱۲	Linalool	۱۰۸۴	۳/۱	۱/۲
۱۳	Camphor	۱۱۲۷	۳/۳	۰/۵
۱۴	<i>p</i> -Menth-1-en-8-ol	۱۱۵۲	۰/۵	-
۱۵	Borneol	۱۱۵۵	۴/۸	۰/۱
۱۶	4-Terpineol	۱۱۶۶	۰/۶	۱/۱
۱۷	α -Terpineol	۱۱۷۷	۱/۶	۰/۲
۱۸	Anethole	۱۲۶۵	۰/۲	-
۱۹	Bornyl acetate	۱۲۷۳	۲/۶	۰/۳
۲۰	Eugenol	۱۳۳۳	۰/۵	-
۲۱	α -Cubebene	۱۳۵۱	-	۰/۱
۲۲	<i>Z</i> -Jasmone	۱۳۷۲	۰/۵	۰/۱
۲۳	α -Copaene	۱۳۸۰	-	۰/۸
۲۴	β -Bourbonene	۱۳۸۹	۱/۵	۴/۳
۲۵	β-Caryophyllene	۱۴۲۷	۲۵/۲	۲۶/۲
۲۶	β -Cubebene	۱۴۳۳	۰/۳	۰/۹
۲۷	(<i>E</i>)- α -Bergamotene	۱۴۳۵	۰/۲	-
۲۸	(<i>Z</i>)- β -Farnesene	۱۴۴۶	۱/۸	۳/۳
۲۹	α -Humulene	۱۴۵۷	۰/۹	۰/۸
۳۰	γ -Muurolene	۱۴۷۹	۰/۱	۰/۲
۳۱	Germacrene-D	۱۴۸۱	۰/۴	۱/۸
۳۲	γ -Cadinene	۱۵۱۸	-	۰/۷
۳۳	Bicyclogermacrene	۱۵۹۷	۰/۷	۰/۸
۳۴	β -Bisabolene	۱۵۰۲	۰/۵	۰/۵
۳۵	β -Sesquiphellandrene	۱۵۱۶	۰/۱	-
۳۶	Spathulenol	۱۵۷۴	۳/۹	۲/۳
۳۷	Caryophyllene oxide	۱۵۸۱	۱۱/۱	۸/۶
۳۸	Viridiflorol	۱۵۹۰	۰/۳	-
۳۹	τ -Cadinol	۱۶۲۶	۰/۴	-
۴۰	β -Eudesmol	۱۶۴۵	-	۰/۶
۴۱	α -Eudesmol	۱۶۴۹	-	۰/۱
۴۲	Valeranone	۱۶۶۷	۳/۱	۰/۲
	Monoterpene hydrocarbons		۱۴	۲۸/۴
	Oxygenated monoterps		۳۲/۹	۱۷/۷
	Sesquiterpene hydrocarbons		۳۱/۷	۴۰/۴
	Oxygenated sesquiterpenes		۱۸/۸	۱۱/۸
	Total		۹۷/۴	۹۸/۳





نمودار شماره ۱- مقایسه شش ترکیب اصلی اسانس *Salvia hydrangea* در دو نمونه آباده و تکاب

تفاوت‌ها می‌تواند ناشی از تاثیر عوامل مختلف اکولوژیکی، جغرافیایی، اقلیمی و خاکی روی ترکیب اسانس جمعیت‌های مختلف یک گونه باشد. این نوع مطالعات می‌تواند در شناسایی تنوع اسانس در درون جمعیت‌های مختلف یک گونه حائز اهمیت باشد.

فعالیت ضدباکتریایی ترکیبات اصلی اسانس نمونه‌های آباده و تکاب این گیاه نشان‌دهنده فعالیت قوی تا متوسط ماده ۱۸- سینئول، فعالیت ضعیف بتا- کاریوفیلین و بی‌اثر بودن ماده کاریوفیلین اکسید در غلظت‌های به کار برده شده روی باکتری‌های مورد آزمایش شده بود. با توجه به بی‌اثر بودن ماده کاریوفیلین اکسید و فعالیت ضعیف بتا- کاریوفیلین که اصلی‌ترین ترکیب اسانس است، می‌توان فعالیت متوسط اسانس این گیاه را به وجود ماده ۱۸- سینئول که یک ترکیب ضدباکتریایی خوبی می‌باشد، نسبت داد. بدیهی است فعالیت متوسط اسانس می‌تواند ناشی از برهم کنش مواد مختلف موجود در اسانس باشد که در برخی موارد این برهم‌کنش‌ها مثبت و گاهی منفی می‌باشد.

میلی گرم بر لیتر و *Staphylococcus epidermidis* با قطر هاله ۱۶ میلی‌متر و حداقل غلظت بازدارنده ۷/۵ میلی گرم بر لیتر مشاهده شد. باکتری‌های گرم منفی آزمایش شده نسبت به اسانس‌ها مقاوم بودند به جزء *Escherichia coli* که حساسیت کمی را با قطر هاله ۸ و ۹ میلی‌متر و حداقل غلظت بازدارنده بیش از ۱۵ میلی گرم بر لیتر به ترتیب در مقابل اسانس نمونه‌های آباده و تکاب نشان داد.

بحث

مقایسه ترکیب‌های تشکیل‌دهنده اسانس *S. hydrangea* در نمونه‌های مطالعه شده با نمونه جمع‌آوری شده از اصفهان [۹] و قزوین [۱۰] نشان داد که نمونه قزوین با داشتن ماده اسپاتولنول (۲۳/۱ درصد) به عنوان ترکیب اصلی اسانس نسبت به سایر نمونه‌ها تفاوت بیشتری را نشان می‌دهد. در تمام نمونه‌ها بتا- کاریوفیلین، کاریوفیلین اکسید، ۱۸- سینئول و آلفا- پینن به عنوان ترکیبات اصلی اسانس گزارش شده‌اند. این



جدول شماره ۴- مقایسه فعالیت ضدباکتریایی اسانس و ترکیبات اصلی اسانس *Salvia hydrangea* نمونه‌های آماده و تکاب و آنتی‌بیوتیک‌های شاهد

باکتری	اسانس نمونه آماده		اسانس نمونه تکاب		اسانس نمونه آبدار		اسیتول		پتا- کاروفیلین		کاروفیلین اکسید		آنتی‌بیوتیک شاهد	
	۱۰ (μl)		۱۰ (μl)		۱۰ (μl)		۱۰ (μl)		۱۰ (μl)		۷/۵ (mg/ml)			
	DD (mm)	MIC (mg/ml)	DD (mm)	MIC (mg/ml)	DD (mm)	MIC (mg/ml)	DD (mm)	MIC (mg/ml)	DD (mm)	MIC (mg/ml)	DD (mm)	MIC (mg/ml)	تتراسایکلین ۳۰ (μg/disk)	چتامايسين ۳۰ (μg/disk)
<i>Bacillus subtilis</i>	۱۷	۱۵	۱۵	۱۵	۲۵	۰/۹۳	۱۰	>۱۵	۰	nt	۲۲	۰		
<i>Staphylococcus aureus</i>	۱۴	۱۵	۱۲	۱۵	۱۵	۳/۷۵	۰	nt	۰	nt	۲۰	۰		
<i>Enterococcus faecalis</i>	۱۰	۱۵	۹	>۱۵	۱۰	۷/۵	۰	nt	۰	nt	۹	۰		
<i>Staphylococcus epidermidis</i>	۱۶	۷/۵	۱۵	۱۵	۱۸	۱/۸۷	۰	nt	۰	nt	۳۴	۰		
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	۰	nt	۰	nt	۰	nt	۰	nt	۰	nt	۰	۱۲		
<i>Escherichia coli</i>	۸	>۱۵	۹	>۱۵	۲۰	۱/۸۷	۸	>۱۵	۰	nt	۰	۲۳		
<i>Klebsiella penemuniae</i>	۰	nt	۰	nt	۸	۷/۵	۰	nt	۰	nt	۲۲	۰		

تشکر و قدردانی

طرح پژوهشی شماره ۶۰۰/۱۶۹۸ نهایت تقدیر و تشکر به عمل می‌آید.

بدین وسیله از معاونت محترم پژوهشی دانشگاه شهید بهشتی به جهت حمایت مالی برای اجرای این تحقیق از محل

منابع

- Ghahreman A. Plant Systematics, Cormophytes of Iran. Iran University Press, Tehran, Iran. 1994; 3: 237 - 309.
- Mozaffarian V. A Dictionary of Iranian plant names. Farhange Mo'aser, Tehran, Iran. 1996; 477 - 80.
- Rechinger KH. *Labiatae, Flora Iranica*. Graz-Austria. 1982; 150: 403 - 76.
- Iranian Herbal Pharmacopeia committee, Iranian Pharmacopeia ed. 1. Ministry of Health and Medical Education. 2002, Vol. 1, pp: 57 - 64.
- Sairafianpour M, Bahreininejad B, Witt M, Ziegler HL, Jaroszewski JW, Staerk D. Terpenoids of *Salvia hydrangea*: two new, rearranged 20-norabietanes and the effect of oleanolic acid on erythrocyte membrane. *Planta Med*. 2003; 69: 846 - 50.
- Zargari A. Medicinal plants ed. 5. Tehran University Publication. 1993, Vol. 4, pp: 1 - 153.
- Adams R. Identification of essential oil components by gas chromatography/quadropole mass spectroscopy. Allured Publishing Corporation, Carol Stream, IL. 2001.
- Shibamoto T. Retention indices in essential oil analysis. In: Sandra P. and Bicchi C. (eds.), *Capillary gas chromatography in essential oil analysis*, Huethig Verlag, New York. 1987; 259-274.
- Barazandeh M. Volatile constituents of the oil of *Salvia hydrangea* DC. ex Benth. from Iran. *J. Essent. Oil Res*. 2004; 16: 20 - 1.
- Rustaiyan A, Masoudi Sh and Jassbi AR. Essential oil of *Salvia hydrangea* DC. ex Benth. *J. Essent. Oil Res*. 1997a; 9: 599 - 600.
- Ahmadi L, Mirza M. Essential oil of *Salvia multicaulis* Vahl from Iran. *J. Essent. Oil Res*. 1999; 11: 289 - 90.
- Baher Nik Z, Mirza M. Volatile constituents of *Salvia spinosa* L. from Iran. *Flavour Fragr. J*. 2005; 20: 311 - 2.
- Javidnia K, Miri R, Jamalain A. Composition of the essential oil of *Salvia macrosiphon* Boiss. from Iran. *Flavour Fragr. J*. 2005; 20: 542 - 3.
- Javidnia K, Miri R, Kamalinejad M, Nasiri A. Composition of the essential oil of *Salvia mirzayanii* Rech. f. & Esfand from Iran. *Flavour Fragr. J*. 2002; 17: 465 - 7.
- Rustaiyan A, Masoudi Sh, Yari M, Rabbani M, Motiefar HR, Larijani K. Essential oil of *Salvia lereifolia* Benth. *J. Essent. Oil Res*. 2000; 12: 601- 2.
- Rustaiyan A, Masoudi Sh, Monfared A, Kamalinejad M. Volatile constituents of three *Salvia* species grown wild in Iran. *Flavour Fragr. J*. 1999; 14: 276 - 8.
- Rustaiyan A, Komeilizadeh H, Masoudi Sh, Jassbi AR. Composition of the essential oil of *Salvia sahendica* Boiss. & Buhse. *J. Essent. Oil Res*. 1997b; 9: 713 - 4.
- Sefidkon F, Mirza M. Chemical composition of the essential oils of two *Salvia* species from Iran, *Salvia virgata* Jacq. and *Salvia syriaca* L. *Flavour Fragr. J*. 1999; 14: 45 - 6.
- Sefidkon F, Khajavi MS. Chemical composition of the essential oils of two *salvia* species from Iran, *Salvia verticillata* L. and *Salvia santolinifolia* Boiss. *Flavour Fragr. J*. 1999; 14: 77 - 8.
- Sonboli A, Fakhari AR, Sefidkon F. Chemical composition of the essential oil of *Salvia macilenta*



Boiss. from Iran. *Chem. Nat. Comp.* 2005; 41 (2): 168 - 70.

21. Salehi P, Sefidkon F, Bazzaz Tolami L, Sonboli A. Essential oil of Composition of *Salvia palestina* Benth. from Iran. *Flavour Fragr. J.* 2005a; 20: 525 - 7.

22. Salehi P, Sefidkon F, Bazzaz Tolami L. Essential oil of Composition of *Salvia xanthocheila* from Iran. *J. Essent. Oil Res.* 2005b;

17: 442 - 3.

23. Mirza M, Ahmadi L. Composition of the essential oil of *Salvia atropatana* Bunge *J. Essent. Oil Res.* 2000; 12: 575 - 6.

24. Mirza M, Sefidkon F. Essential oil composition of two *Salvia* Species from Iran, *Salvia nemorosa* L. and *Salvia reuterana* Boiss. *Flavour Fragr. J.* 1999; 14: 230 - 2.

