



ارزیابی فیتوشیمیایی و فعالیت آنتی اکسیدانی برخی ارقام مختلف گل داودی (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.)

شیرین تقی پور^۱، عبدالله احتشم نیا^{۲*}، حسن مومیوند

^۱دانشجوی دکتری علوم باغبانی، دانشگاه لرستان، خرم آباد

^{۲*}استادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه لرستان، خرم آباد

آستادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه لرستان، خرم آباد

نویسنده مسئول: ab.ehteshamnia@gmail.com

چکیده

گل داودی (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.) یکی از مهم‌ترین گیاهان زینتی و دارویی در عرصه جهانی محسوب می‌گردد. گزارش‌های موجود به حضور ترکیبات زیستی و آنتی‌اکسیدانی متفاوت در ارقام مختلف گل داودی اشاره دارد. همچنین خواص زیستی فراوانی مثل خواص آنتی‌اکسیدانی، ضد التهاب، ضد باکتری و ضد ویروس برای این گیاه شناخته شده است. پژوهش حاضر در سال ۱۳۹۵ در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار در مزرعه تحقیقاتی دانشگاه لرستان به منظور شناسایی ترکیبات اسانس و فعالیت آنتی‌اکسیدانی برگ ارقام مختلف گل داودی انجام شد. نتایج این بررسی نشان از فعالیت بالای آنتی‌اکسیدانی عصاره برگ گیاه و گل داودی اکثر ارقام مورد بررسی داشت. همچنین در این مطالعه ارقام مانی ۲ و شکرناز از لحاظ صفات فیتوشیمیایی مورد بررسی و رقم المیرا ۲ از نظر میزان اسانس تولیدی، برتر از سایر ارقام موجود ظاهر شدند. بنابراین می‌توان انتظار داشت در برنامه‌های اصلاحی این گل به لحاظ میزان ترکیبات زیستی و آنتی‌اکسیدانی، تلاقي ارقام مانی ۲ و شکرناز با رقم المیرا ۲ مدنظر قرار گیرد.

کلمات کلیدی: اسانس، گل داودی، فعالیت آنتی‌اکسیدانی

مقدمه

گل داودی به عنوان پادشاه گل‌ها، از نظر گیاه‌شناسی، گیاهی چند ساله، دگرگشن و روز کوتاه از جنس Chrysanthemum متعلق به خانواده Asteraceae است (Dole and Wilkins, 1999). این گیاه غنی از ترکیبات آنتی‌اکسیدانی هستند، می‌توانند باعث حفاظت سلول‌ها از آسیب‌های اکسیداتیو شوند، در نتیجه کاهش ابتلا به بعضی بیماری‌ها مانند سرطان‌ها، بیماری‌های قلبی و سکته‌های مغزی را موجب می‌شوند (Prior and Cao, 2000; Chung, 1999). برگ‌ها و گل‌های گیاه داودی نیز به عنوان منابع خوبی از فلاونوئیدها و ترکیبات فنولیک هستند و خواص زیستی فراوانی مانند خواص آنتی‌اکسیدانی، ضد التهاب، ضد باکتری و ضد ویروس ایدز (HIV) برای آن‌ها شناخته شده است (Lin and Harnly, 2010; Wang et al., 2008).

نوع و میزان ترکیبات شیمیایی اسانس گل داودی بر حسب رقم گیاه و منشا آن کاملاً متغیر است. همچنین وجود ترکیبات معطری مانند Pinene، β -camphor، eucalyptol، borneol و bornyl acetate در اسانس گل‌های این

گیاه گزارش شده است (Sun *et al.*, 2015). امروزه ارقام بسیار متنوعی از گل داودی در کشورهای مختلف و از طریق روش‌های مختلف به نژادی به خصوص دورگه‌گیری به دست آمده‌اند. آگاهی از تنوع ژنتیکی اولین گام در اصلاح گیاهان می‌باشد، بنابراین پتانسیل ارقام مورد نظر از جهات مختلف باید بررسی شود و سپس انتخاب صورت گیرد. از طرف دیگر، وجود تنوع ژنتیکی جهت انتخاب والدین در برنامه‌های اصلاحی دارای اهمیت زیادی می‌باشد (Teixira, 2004). هدایی و همکاران (۱۳۹۷)، در مطالعه‌ای با ارزیابی برخی ترکیبات زیست فعال و فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره متانولی برگ و میزان اسانس گل داودی پرداختند. نتایج حاصله نشان از فعالیت بالای آنتی‌اکسیدانی اکثر ارقام مورد بررسی بود.

در این مطالعه ارقام مورد مطالعه گل داودی از لحاظ دارا بودن ترکیبات ثانویه و خواص دارویی مطلوب به منظور معرفی ارقام برتر و برنامه‌ریزی هدفمند برای پژوهش‌های به نژادی مورد ارزیابی قرار گرفتند.

مواد و روش‌ها

ارزیابی فیتوشیمیایی

در این بررسی اول آبان ماه زمانی که ۵۰ درصد گلچه‌های لوله‌ای و ۷۰ درصد گلچه‌های زبانه‌ای ارقام مختلف گل داودی باز شدند (شکل ۱)، در ساعت اولیه صبح، گل‌ها برداشت شدند و به مدت یک هفته در شرایط سایه در دمای اتاق، خشک گردیدند. سپس گل‌های خشک شده، خرد شدند و ۸۰ گرم آن پس از انتقال به آزمایشگاه، با دستگاه کلونجر بالن یک لیتری و به روش تقطیر با آب، به مدت سه ساعت اسانس گیری شدند. اسانس خالص، در یک میلی-لیتر حلal-n-هگزان حل گردید و تا زمان تزریق به دستگاه، در شیشه تیره و در یخچال ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند (شکل ۱).



شکل «۱» باز شدن ۷۰ درصد گلچه‌های زبانه‌ای به ترتیب A, B, C. ارقام گل‌گیس، فربا و آندیا

Figure 1. Opening of 70% of florets tab A, B, C, Golgis, Fariba and Andia cultivars respectively.

گاز کروماتوگرافی متصل شده به طیفسنج جرمی (GC/MS)

جداسازی و اندازه‌گیری ترکیبات توسط کروماتوگرافی گازی شیماتزو مدل A ۱۷ صورت گرفت. جداسازی ترکیبات در ستون مؤینه از نوع دی‌بی ایکس ۵ با قطر داخلی ۰/۲۲ میکرومتر و ضخامت فیلم نازک ۰/۲۵ میکرومتر به طول ۳۰ متر انجام گرفت.

ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره با روش DPPH:

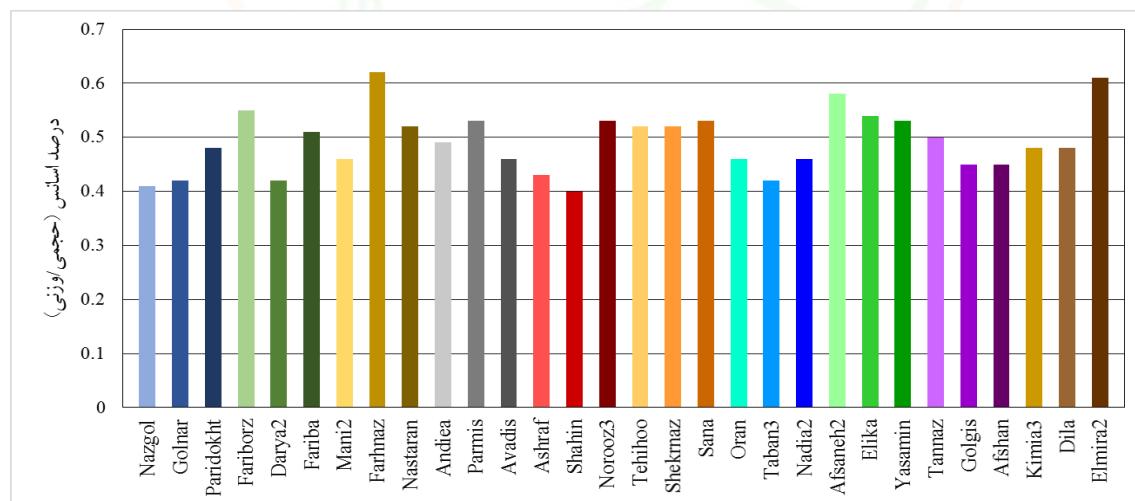
قدرت عصاره گیاهی در به دام انداختن رادیکال‌های آزاد DPPH بر اساس روش کولیسیک و همکاران (۲۰۰۴) اندازه‌گیری شد (Duh *et al.*, 1999). بدین منظور ۰/۱ میلی‌لیتر از عصاره متنالوی، در غلظت‌های مختلف (۵۰ ppm، ۱۰۰ و ۳۰۰) تهیه و به نمونه‌ها محلول DPPH ۰/۱ میلی‌مولار افزوده گردید. سپس جذب نمونه‌ها در دستگاه اسپکتروفوتومتر در طول موج ۵۱۷ نانومتر قرائت شد.

تجزیه و تحلیل آماری:

تجزیه واریانس و مقایسه میانگین‌ها با استفاده از نرم‌افزار SAS.9.1 و آزمون LSD در سطح احتمال ۵ درصد انجام گردید.

نتایج و بحث آنالیز فیتوشیمیایی

این مطالعه برای اولین بار در ایران به شناسایی و بررسی ترکیبات فرار موجود در اسانس گل داودی پرداخته شد. نتایج حاصل از این بررسی، نشان‌دهنده تنوع بالایی در میزان و ترکیبات اسانس ارقام مورد مطالعه C. morifolium بود. مقایسه بازده اسانس ارقام گل داودی مورد مطالعه نشان داد، اختلاف قابل ملاحظه‌ای بین ارقام از نظر میزان اسانس وجود دارد. در این بررسی میزان اسانس بین ۰/۴۰ در رقم نازگل تا ۰/۶۲ در رقم المیرا ۲ با میانگین ۰/۵۰ درصد (حجمی/وزنی) در ماده خشک به دست آمد (شکل ۲). همچنین در مطالعه حاضر تعداد ۳۴ ترکیب در بین ارقام مورد مطالعه شناسایی شدند که ۸۷/۴۶ درصد کل اسانس را شامل شدند. بنایارین طبق نتایج به دست آمده چهار ترکیب کریسانتینون، کامفور، سینئول و آلفا-پینن از مهم‌ترین اجزای اصلی اسانس ارقام مختلف گل داودی شناخته شد.



شکل «۲» میزان اسانس ۳۰ رقم گل داودی بر اساس درصد حجمی/وزنی ماده خشک

Fig2. Diagram of the essential oil content of 30 Chrysanthemum (*Chrysanthemum morifolium*) cultivars based on W/V of dry matter

شاخص IC50 اندازه‌گیری شده در ارقام مورد بررسی، طبق گستردگی را از بیشینه ۳۶۵ تا کمینه ۴۸ میکروگرم در میلی‌لیتر، به ترتیب در ارقام شکرناز و مانی ۲ به خود اختصاص داد. بنابراین رقم شکرناز بیشترین فعالیت آنتی-اکسیدانی را نسبت به سایر ارقام و آنتی-اکسیدان سنتزی BHT داشتند. ترکیبات آنتی-اکسیدانی خود به عنوان ترکیبات دارویی مهم قابل توجه هستند. تنوع مشاهده شده در میزان فعالیت آنتی-اکسیدانی ارقام مورد مطالعه، علاوه بر این که بیانگر فعالیت بالای آنتی-اکسیدانی عصاره برگ‌های گیاه دارویی می‌باشد، تفاوت بالای ژنتیکی بین ارقام و تنوع در صفت مورد بررسی را نیز نشان می‌دهد. کاربرد انواع استاندارها و حلال‌های مختلف در اندازه‌گیری فعالیت آنتی-اکسیدانی مقایسه را دشوار می‌سازد. دوه و همکاران (۱۹۹۹) میزان فعالیت آنتی-رادیکالی عصاره آبی در ارقام داودی چینی را ۹۵ تا ۶۱ درصد گزارش نمودند. در حالی که زنگ و همکاران (۲۰۱۴) میزان فعالیت آنتی-اکسیدانی کمتری (۱۱ درصد) را در عصاره اتانولی ارقام چینی مشاهده نمودند. در مطالعه‌ای بر روی ۲۰ گیاه مختلف از خانواده آستراسه بیشترین فعالیت آنتی-اکسیدانی براساس روش DPPH در برگ‌های این گونه‌ها (۱۵/۱۲ درصد) نسبت به گل (۸/۱۷ درصد) و ساقه (۹/۶۱ درصد) گزارش شد (Hwang et al., 2016).

سپاسگزاری

بدین وسیله از رئیس محترم پژوهشکده گل و گیاهان زینتی محلات به خاطر تأمین مواد گیاهی تشك و قدردانی می‌شود.

منابع :

هدایی، م.س، رحیم‌ملک، م و ارزانی، ا. ۱۳۹۷. ارزیابی برخی ترکیبات زیست‌فعال و فعالیت آنتی-اکسیدانی عصاره مтанولی برگ و میزان اسانس گل ارقام مختلف گیاه داودی، نشریه پژوهش‌های تولید گیاهی، ۲۵ (۴): ۱۳۳-۱۴۳.

- Chang, K. M., and Kim, G.H. 2013. Volatile aroma constituents of gukhwa (*Chrysanthemum morifolium* Ramt.). Food Science and Biotechnology, 22(3): 659-663.
- Da silva, J.A.T. 2003. Chrysanthemum: advances in tissue culture, cryopreservation, postharvest technology, genetics and transgenic biotechnology. Biotechnol. Adv. 21: 715-766.
- Dole, J.M. and Wilkins, H.F. 1999. Floriculture: principles and species, Prentice-Hall inc. Field Crop Sci. 42(2): 397- 407. (In Persian with English abstract).
- Duh, P.D., Tu, Y.Y. and Yen, G.C. 1999. Antioxidant activity of water extract of HarngJyur (*Chrysanthemum morifolium* Ramat). LebensmWiss. U. Technol. 32: 269-277.
- Hwang, S.H., Paek, J.H. and Lim, S.S. 2016. Simultaneous ultra performance liquid chromatography determination and antioxidant activity of linalin, luteolin, chlorogenic acid and apigenin in different parts of Compositae species. Molecul. 21: 1609.
- Lin, L.Z. and Harnly, J.M. 2010. Identification of the phenolic components of Chrysanthemum flower (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.). Food Chem. 120: 319-326.
- Prior, R.L. and Cao, G. 2000. Antioxidant phytochemicals in fruits and vegetables. Diet and health
- Sun, H., Zhang, T., Fan, Q., Qi, X., Zhang, F., Fang, W., Jiang, J., Chen, F. and Chen, S. 2015. Identification of floral Scent in Chrysanthemum cultivars and wild relatives by Gas Chromatography- Mass Spectrometry. Molecul. 20: 5346-5359.



- Wang, Y.J., Yang, X.W. and Guo, Q.S. 2008. Studies on chemical constituents in Huangjuhua (flowers of *Chrysanthemum morifolium*). *Zhongguo Zhong Yao Za Zhi*. 33: 526-530.
- Zeng, Y., Deng, M., Lv, Z. and Peng ,Y. 2014. Evaluation of antioxidant activities of extracts from 19 Chinese edible flowers. *Springerplus*. 3: 315.

Evaluation phytochemical and antioxidant activity of some Chrysanthemum (*Chrysanthemum morifolium* Ramat) cultivars

Shirin Taghipour¹, Abdollah Ehtesham-Nia^{*2}, Hasan Mumivand³

¹Ph.D. student, Department of Horticultural Sciences, Faculty of Agriculture, Lorestan University, Korramabad

^{*2} Assistant professor, Department of Horticultural Sciences, Faculty of Agriculture, Lorestan University, Korramabad

³ Assistant professor, Department of Horticultural Sciences, Faculty of Agriculture, Lorestan University, Korramabad

*Corresponding Author: ab.ehteshamnia@gmail.com

Abstract

Chrysanthemum (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.) is one of the most important ornamental and medicinal plants in the world. Reports suggest the presence of different biological and antioxidant compounds in different *Chrysanthemum*. There are also many biological properties known as anti-oxidant, anti-inflammatory, antibacterial, and anti-viral properties. The present study was conducted in the year 2016 in a randomized complete block design with three replications at Lorestan University Research Station in order to identify the essential oil and antioxidant activity of different cultivars of *Chrysanthemum*. The results of this study showed the high antioxidant activity of most cultivars studied. Therefore, the extract of *Chrysanthemum* leaves can be considered as an appropriate antioxidant source for most cultivars. In this study, Manni2 and Shekernaz cultivars were studied in terms of phytochemical traits and Elmira 2 cultivar was superior to other cultivars. In this study, Mann 2 and Shekernaz cultivars were studied in terms of phytochemical traits and Elmira2 cultivar appeared to be superior to other existing cultivars for the amount of essential oil produced. Therefore, it can be expected that the cross between Manni 2 and Shakernaz varieties with Elmira 2 can improve the varieties in this group in terms of the amount of biological and antioxidant combinations.

Keywords: Essence Oli, *Chrysanthemum*, antioxidant activity