



استخراج و شناسایی ترکیبات شیمیایی کرفس کوهی در مرحله غنچگی

نرجس سیفی پور نقه^{*}، فربیا رفیعی^۲

^۱ گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی کشاورزی، دانشجوی ارشد بیوتکنولوژی کشاورزی، دانشگاه شهرکرد

^۲ گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی کشاورزی، استادیار گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی، دانشگاه شهرکرد

n.sejtpour90@gmail.com ^{*}نویسنده مسئول:

چکیده

کرفس کوهی با نام علمی *Kelussia odoratissima* M گیاهی مهم از خانواده چتریان با ارزش دارویی، اقتصادی و اکولوژیکی در منطقه زاگرس مرکزی است. متأسفانه این گیاه به علت برداشت غیرمجاز در معرض انقراض می‌باشد. بهمنظور بررسی میزان ترکیبات شیمیایی این گیاه برای پی بردن به خصوصیات دارویی آن ابتدا از اکو-تیپ شیخ علیخان در مرحله غنچه کرفس کوهی نمونه‌برداری شد. برای شناسایی ترکیبات به صورت بافت تازه و سالم با روش Headspace، که بهترین روش برای شناسایی بافت زنده گیاه است، استفاده شد. پس از بررسی‌های نتایج بدست آمده و مراجعه به کتب مرجع، ترکیبات عمدۀ شیمیایی غنچه کرفس کوهی شناسایی گردید. مهم‌ترین ترکیب‌های تشکیل دهنده شامل: 2-Octen-1-ol acetate, α -copaene, Elixene, Z-ligustilide, 5-Pentyl cyclohexa-1,3-diene ۶۳,۹۶ درصد از ترکیبات را تشکیل می‌دهد.

کلمات کلیدی: ترکیبات شیمیایی، کرفس کوهی، Headspace

مقدمه

کرفس کوهی با نام علمی *Kelussia odoratissima* Mozaff و نام محلی کلوس جنسی جدید از خانواده چتریان می‌باشد گیاهی است چندساله، ایستاده، بدون کرک و معطر که ارتفاع آن به ۱۲۰ تا ۲۰۰ سانتیمتر می‌رسد. رنگ گل‌ها زرد و به صورت چتر روی گل‌آذین قرار گرفته‌اند (Mozaffarian, 2003). این گیاه فقط در چند ناحیه محدود از ارتفاعات زاگرس مرکزی یافت می‌شود و مصرف خوارکی و دارویی دارد که بیشتر به عنوان چاشنی مصرف می‌شود (Omidbaigi et al, 2008).

طی تحقیقات انجام شده روی خواص فارماکولوژیک این گیاه، اثرات ضد درد و التهاب (Haj Hashemi et al, 2003)، فیبرینولیتیک (Rabbani et al, 2011)، کاهنده اسید (Asgari et al, 2006) و اسید پیپسین معده (Shahrani et al, 2007) و تقویت‌کننده حافظه (Rogani et al, 2008) مشاهده شده است.

همچنین بر طبق مطالعات انجام شده، این گیاه دارای فلاونوئید، ترکیبات فتالیدی، اسیدهای چرب و مواد فنولی می‌باشد که اثرات پیشگیری از سرطان (Jaberolansar et al, 2005) و محافظت از کبد (Lee et al, 2007) به آن‌ها نسبت داده شده است. همچنین به دلیل دارا بودن ترکیبات فنولی و فلاونوئیدها دارای خاصیت مهار رادیکال‌های آزاد و اثرات آنتی‌اکسیدانی بوده که با آلفا توکوفرول قابل مقایسه می‌باشد (Ahmadi et al, 2007).

علی‌رغم مطالبی که در بالا اشاره شد و باور عموم، بر این‌که در اوایل دوره رشد که اصطلاحاً "غنچه کرفس" نامیده می‌شود، ارزش دارویی این گیاه حداکثر است، اما در این زمینه سند علمی معتبری وجود ندارد. بنابراین هدف از انجام این تحقیق شناسایی ترکیبات شیمیایی غنچه کرفس کوهی است.



مواد و روش‌ها

در این مطالعه، در ابتدا نمونه از منطقه کوهزنگ کوه شیخ علیخان در اوخر اسفندماه، از غنچه کرفس جمع‌آوری و برای جلوگیری از پژمرده شدن گیاه و همچنین حفظ حالت طبیعی کرفس و جلوگیری از تجمع مواد در قسمتی از گیاه و خطاهای احتمالی، نمونه را در همان لحظه در فایل الومینومی در یخچال فیبری حاوی کیسه‌های یخ در محل نمونه‌برداری، نگهداری شد.

نمونه‌های تهیه شده بر روی یخ برای بررسی ترکیبات شیمیایی با استفاده از روش نمونه‌برداری از فضای فوقانی (Headspace Sampling)، به دانشگاه آزاد خوارسگان منتقل شد. نمونه‌برداری از فضای فوقانی، روش موفق و جدیدی از GC است که در آن ماده مورد نظر برای استخراج ابتدا از بافت جامد یا مایع خود به فضای فوقانی نمونه انتقال می‌یابند، سپس نمونه‌ها به قطعات کوچک تبدیل شد و حدوداً به مقدار ۱۵ گرم از هر نمونه داخل ظروف مخصوص دستگاه قرار داده شد و درب آن‌ها محکم بسته شده و برای بررسی اسانس‌ها و قرار دادن در دستگاه- GC- آماده شده و اندازه‌گیری انجام شد.

در هر مورد پس از قرار دادن نمونه در دستگاه، نمونه از طریق محل تزریق وارد دستگاه می‌شود با توجه به خروج آلkan‌های نرمال، زمان بازداری ترکیب‌ها (Rt)، اندیس بازداری کواتس (Kt) طیف جرمی و مقایسه این پارامترها با ترکیب‌های استاندارد و تطبیق آن‌ها با الکوهای کتابخانه‌ای و شاخص‌های موجود در کتاب و سایت مرجع Pherobace و NIST ترکیب‌هایی که با شاخص فوق در یک محدوده قرار داشته باشند به عنوان ترکیب سازنده اسانس شناخته شد، طیف‌های مربوط به هر جسم تفسیر و ترکیبات عمده تشکیل دهنده شناسایی شدند. همچنین با توجه به سطح زیر منحنی هریک از پیک‌های کروماتوگرام GC و مقایسه آن با سطح کل زیر منحنی، درصد نسبی هر یک از اجزاء متشكله اسانس تعیین شد (Shibamoto, 1987; Davis, 1990 ;Adams, 1995).

نتایج و بحث

همان‌طور که در جدول شماره ۱ مشاهده می‌شود، مهم‌ترین ترکیب‌های تشکیل دهنده گیاه کرفس کوهی در مرحله غنچه کرفس کوهی شامل: 2-Octen-1-ol acetate, α -copaene, Elixene, Z-ligustilide, 5-Pentyl cyclohexa-1,3-diene می‌باشند که حدود ۶۳,۹۶ درصد از ترکیبات را تشکیل می‌دهد. چنانچه در جدول ۱ ملاحظه می‌شود، ترکیب 2-Octen-1-ol, acetate ۲۱,۰۲ درصد ترکیب- 5-Pentyl cyclohexa-1,3-diene، به عنوان دومین ماده تشکیل دهنده ترکیب‌های با ۱۷,۹۰ درصد از ترکیب‌های شناسایی شده را تشکیل می‌دهد.

ترکیب‌های E-ligustilide Z-ligustilide، (E)-3-Butylidene phthalide، Z-Butylidene phthalide، فتالیدها دسته‌بندی می‌شوند ۱۲,۵۸ درصد از ترکیب‌های گیاه کرفس را تشکیل می‌دهند.

جدول ۱- ترکیب‌های شناسایی شده در غنچه کرفس *Kelussia odoratissima* Mozaff کوه شیخ‌علیخان در استان چهارمحال و بختیاری

| No. | Name | KI Cal. | % |
|-----|------------------------------|---------|-------|
| 1 | myrcene | 989 | 0.04 |
| 2 | D-Limonene | 1046 | 0.23 |
| 3 | Terpinolene | 1089 | 0.03 |
| 4 | 2-Nonanone | 1094 | 0.11 |
| 5 | 5-Pentyl cyclohexa-1,3-diene | 1161 | 17.90 |
| 6 | 2-Decanone | 1192 | 0.21 |
| 7 | 2-Octen-1-ol, acetate | 1276 | 21.02 |
| 8 | (2E)-Decen-1-ol | 1278 | 1.40 |
| 9 | 2-Undecanone | 1291 | 2.07 |
| 10 | carvacrol | 1298 | 0.41 |
| 11 | α -Cubebene | 1366 | 1.02 |
| 12 | α -copaene | 1377 | 5.87 |
| 13 | β -Elemene | 1385 | 1.89 |
| 14 | cis-3-Decenyl acetate | 1388 | 0.10 |
| 15 | β -Caryophyllene | 1422 | 1.57 |
| 16 | Elixene | 1436 | 7.14 |
| 17 | α -Guaiene | 1440 | 0.48 |
| 18 | α -Humulene | 1457 | 1.52 |
| 19 | Germacrene D | 1484 | 0.56 |
| 20 | γ -Patchoulene | 1493 | 1.04 |
| 21 | β -Himachalene | 1503 | 1.00 |
| 22 | α -Farnesene | 1506 | 0.32 |
| 23 | β -selinene | 1508 | 0.88 |
| 24 | α -Cadinene | 1528 | 1.57 |
| 25 | germacrene B | 1562 | 0.22 |
| 26 | spathulenol | 1582 | 0.030 |
| 27 | Z-Butylidene phthalide | 1675 | 0.25 |
| 28 | (E)-3-Butylidene phthalide | 1744 | 0.03 |
| 29 | Z-ligustilide | 1765 | 12.03 |
| 30 | E-ligustilide | 1830 | 0.27 |
| 31 | Methyl hexadecanoate | 1924 | 0.14 |
| | TOTAL | | 81.35 |

مطالعات زیادی در حیطه اثرات این ترکیبات، انجام شده است. برای مثال مشخص شده است که این ماده-*digustilide*، به سبب شل کردن عضله صاف شده، گردش خون را افزایش می‌دهد و اثرات ضد آسم و ضد درد دارد. همچنین از طریق مکانیسم‌های آنتی‌اکسیدانی و ضدآپوپتوزی از ایسکمی مغزی جلوگیری می‌کند (Rabani *et al*, 2011)

در مطالعات دیگر مشخص شده است که فتالیدهای موجود در برگ گیاه کرفس کوهی دارای اثرات مهارکنندگی پروستاگلاندین F2α هستند (Salimi et al, 2010). از طرف دیگر مشخص شده است که این پروستاگلاندین سبب انقباض در بافت‌های ایزوبله مختلفی از جمله رحم، نای، ایلکوم و عروق خونی می‌شود (Beretta and Cavali, 2004; Pillippe, 1997).

به طور کلی، نتایج تحقیق حاضر مؤید این واقعیت است که به علت ترکیبات شیمیابی زیاد، خواص دارویی متعددی را می‌توان برای این گیاه برشمرد که متأسفانه فقط برخی از ترکیبات این گیاه، خواص درمانی آن‌ها مورد بررسی قرار گرفته است. در نتیجه توصیه می‌شود به دلیل اهمیت این گیاه، تلاش مضاعفی صورت بگیرد تا از برداشت بی‌رویه این گیاه و انقراض آن با بومی‌سازی و تولید انبوه جلوگیری به عمل آید و همچنین پس از استخراج، جداسازی و شناسایی خواص دارویی ترکیب‌های موجود در این گیاه لازم است که مطالعات بالینی بیشتری برای تعیین خصوصیات درمانی هر کدام از ترکیبات این گیاه انجام شود.

منابع

- Adams, R.P 2001.** Identification of Essential Oil Components by Gas Chromatography. Quadrupole Mass Spectroscopy. Allured Publ. Corp., Carol Stream IL.
- Ahmadi F, Kadivar M, Shahedi M 2007.** Antioxidant activity of *kelussia odoratissima* Mozaff. In model and food systems. Food Chem; 105:57-6.
- Asgari S, naderi G, Jaafarian A, Asgarian N 2006.** evaluation of fibrinolytic effect of *kelussia odoratissima* Mozaff. J Med Plants; 4(13): 19-25.
- Beretta C, Cavalli M 2004.** A sheer pharmacologic approach to compare the contractile effects of PGF2alpha, DLcloprostenol and D-cloprostenol on isolated uterine, tracheal, ileal and arterial smooth muscle preparations. Theriogenology; 62(5):837-46.
- Davies, N.W 1990.** Gas chromatographic retention indices of monoterpenes and sesquiterpenes on methyl silicone and carbowax 20 M phases. J. Chromatogr. 503: 1-24.
- Haji hashemi VA, Ghanadi A, Soltani L 2003.** Analgesic and anti-inflammatory effects of *Kelussia odoratissima*.J Res Med Sci; 7(4):121-5.(Persian).
- Jaberolansar Z 2005.** Assessment of genetic diversity *Kelussia odoratissima* Mozaff. by using chromosomal characteristics of seed germination: Industrial Esfahan University; 21-4.
- Lee TF, Huang Y, Lin Y 2007.** Studies on anti-proliferative effects of phthalides from Ligusticum chuanxiong in hepatic stellate cells. Planta Medica; 37(6): 527-34.
- Mozaffarian, V 2003.** Two news genera of Iranian umbelliferae. Botanichyeskii Zhurnal (Leningrad) 2: 88-94.
- Omidbaigi R, Sefidkon F, Saeedi K 2008.** Essential oil content and composition of *Kelussia odoratissima* Mozaff. as an Iranian endemic plant. J Essent Oil Bearing Plants;11: 594-7.
- Phillippe M, Saunders T, Basa A 1997.** Intracellular mechanisms underlying prostaglandin F2alpha-stimulated phasic myometrial contractions. Am J Physiol; 273(4 Pt 1):E665-73.
- Rabbani M, Sajjadi SE, Sadeghi M 2011.** Chemical composition of the essential oil from *kelussia odoratissima* mozaff. and the evaluation of its sedative and anxiolytic effects in mice. Clinics; 66(5):843-8.
- Rogani M, Baluch Nejad T, Ramezani M 2008.** Evaluation of chronic oral administration effect of aerial part of *Kelussia odoratissima* Mozaff. on learning and memory in diabetic wistar rats. J Med Plants; 7(25): 98-105.
- Salimi M, Ebrahimi A, Shojaaee Asadieh Z, Saei Dehkordi SS 2010.** Essential oil composition of *Kelussia odoratissima* Mozaff. Ir J Med Aromatic Plants; 26(2): 147-56. (Persian).
- Shahrani M, Rafian M, Pilevarian A, Shirzad H, Hashem zade M, Yosefi H, et al 2007.** Effect of methanolic extract of *Kelussia odoratissima* Mozaff. on secretion of stomach acid and pepsin in wistar rats. J Shahrekord University of Med Sci; 8(4): 88-95.
- Shibamoto, T 1987.** Retention indices in essential oil analysis. In Capillary Gas chromatography in Essential oil Analysis, Sandra, P, Bicchi C (eds). Alfred Heuthig-Verlag: New York, 259-275.



Chemical Composition and Identification of Bioactive Compounds in *Kelussia odoratissina* Mozaff at Budding Stage

Narjes Seifipour*, Fariba Rafiei

* Department of Plant Breeding and Biotechnology, Shahrekord University, Shahrekord, Iran

*Corresponding Author: n.seifipour90@gmail.com

Abstract

Mountain celery (*Kelussia odoratissina* Mozaff) is an important medicinal plant from Umbelliferae family. This economically-important plant has been recently endangered to the risk of extinction due to the harvesting at bud stage. Despite information on chemical composition of the mature plant, there is no report on chemical composition of *K. odoratissina* at budding stage. The present study aimed to extract and identify its chemical composition at budding stage. The plant was collected from Sheikh Alikhan region by Headspace method. Results indicated that main bioactive compounds included z-2-octen-1-ol acetate, elixene, α -copaene, 5-pentyl cyclohexa-1,3-diene, and ligustilide, which collectively comprised 63.96% of total bioactive cpmpounds.

Keywords: Mountain celery, Headspace, Chemical compounds

