# بررسی اثر دما و سرعت جریان هوای خشک کن کابینی بر میزان استحصال اسانس از دو نوع آویشن بومی خراسان

(Ziziphora clinopodioiedes 9 Thymus transcaspicus)

# شادی بصیری عضو هیئت علمی مرکزتحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

گیاهان دارویی اسانس دار نقش مهمی در زندگی انسان دارند و در ایران از سابقه طولانی برخوردارند. آویشن یکی از گیاهان مهم دارویی است که از گذشته بسیار دور مورد استفاده قرار می گیرد. ترکیبات فرار موجود در اسانس گیاهان به طور موثری تحت تاثیر روش های فرآوری در گیاهان می باشد. در این پژوهش از خشک کن کابینتی جهت خشک کردن دو نوع آویشن بومی در استان خراسان ( Ziziphora clinopodioiedes , Thymus transcaspicus ) با استفاده از دماهای مختلف و سرعت های متفاوت جریان هوا ۱/۵ ، ۱/۵ و ۳ متفاوت جریان هوا استفاده گردید، دماهای مورد استفاده ۰۳ ، ۶۵ و ۲۰ درجه سانتیگراد و سرعت های جریان هوا ۱/۵ ، ۱/۵ و ۳ متر بر ثانیه بودند. پس از خشک شدن ، از هر کدام از نمونه ها با استفاده از دستگاه کلونجر ، به روش تقطیر باآب اسانس گیری به عمل آمد و بازده هر کدام بر اساس درصد حجمی و وزنی محاسبه گردید. آزمون آماری مورد استفاده در این پژوهش از نوع فاکتوریل بودکه در قالب طرح کاملا تصادفی در ۳ تکرار انجام پذیرفت.

#### مقدمه:

در قرن اخیر دانشمندان به زیان های ناشی از مصرف مواد شیمیایی ، داروهای مصنوعی ، سموم شیمیایی ، مواد افزودنی و نگهدارنده های سنتیک ، اسانس ها و طعم های مصنوعی کاملا پی برده اند. بروز انواع سرطان ها و بیماری های مختلف تایید کننده این موضوع است . لذا کشورهای پیشرفته که دارای امکانات تحقیقاتی گسترده ای در مورد شناسایی این مواد مضر بوده اند، مصمم شده اندکه کلیه مواد مصرفی شیمیایی را در مواد غذایی ، دارویی و آرایشی و بهداشتی به تدریج حذف نمایند .کشور مادارای غنی ترین منابع گیاهی از نظر مقدار و تنوع در سطح جهان است ، به لحاظ شرایط جغرافیایی و آب و هوایی نیز بهترین گونه های گیاهی با بالاترین مواد موثره در اکثر نقاط کشور وجود دارند .

گیاهان دارویی اسانس دار نقش مهمی در زندگی انسان دارند و در ایران از سابقه طولانی برخوردارند، به لحاظ اهمیت فراوان این گیاهان، ضرورت دارد تا مطالعات جامعی در خصوص آنها صورت پذیرد. آویشن یکی از گیاهان مهم دارویی است که از گذشته بسیار دور مورد استفاده قرار می گرفته است. چهارده گونه آویشن در ایران می رویدکه دارای خواص متعددی در درمان بیماری ها به خصوص بیماری های عفونی می باشد. از آویشن و ترکیبات موجود در آن در صنایع مختلف از جمله در ساخت انواع عطر و ادکلن ، مطبوع کننده های هوا ، طعم دهنده ها ،داروهای ضدعفونی کننده و ... استفاده فراوانی به عمل می آید . . مطالعات انجام شده نشان داده است که ترکیبات معطره گیاهان به شدت تحت تاثیر روش های فرآوری قرار می گیرند.

Teofrust (قرن ۱۶ میلادی ) برای درمان مالیخولیا ، آشفتگی های روحی و بی خوابی، مصرف گیاه آویشن را تجـویز نمـوده و دیوسکورید<sup>۳</sup> به عنوان مدر این گیاه را به بیماران توصیه نموده است . سنت هیلدگراد <sup>۶</sup> آویشن را برای مداوای عفونت های کبـدی

-

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> - Duscurid

، تشنج و تب خال توصیه نموده است . ژان کونزله استفاده از آویشن را برای درمان تب برفکی بسیار مفید و موثر گزارش کرده است . اسانس آویشن دارای خاصیت ضد تشنج ، ضدنفخ و اثر ضدعفونی کنندگی قوی است ، از اسانس به صورت محلول های الکلی ، گاهی در رفع برخی سوء هاضمه ها ، اسهال های ساده و رفع کرم استفاده می شود . تیمول به عنوان ماده موثره موجود در آویشن دارای اثرات ضد قارچی و ضد باکتریایی و ضد انگلی است . مقدار اسانس موجود در آویشن متفاوت بوده و مهمترین ترکیبات شیمیایی تشکیل دهنده اسانس را تیمول ( ٥٠ درصد ) و کارواکرول ، لینالول ،کام فن و تواژن تشکیل می دهند .

## مواد و روش ها

در این پژوهش ، اندام های هوایی دو نوع آویشن بومی در استان خراسان به نام های Ziziphora

clinopodioiedes (آویشن برگ باریک) و Thymus transcaspicus (آویشن خراسانی) از رویشگاه طبیعی آنها (به ترتیب روستای دیزباد نیشابور و جنگل تندوره در گز) برداشت گردید. مقدار مشخصی از اندام های هوایی گونه مورد آزمایش، تحت تاثیر دماهای مختلف، با سرعت های متفاوت جریان هوا در خشک کن کابینی خشک گردیدند. دماهای مورداستفاده جهت خشک کردن نمونه ها ٤٥،٣٠ و ۲ درجه سانتیگراد و سرعت های جریان هوا ۱/۵ ، ۲/۵ و ۳ متر برثانیه بودند. پس از خشک شدن ، از هر کدام از نمونه ها با استفاده از دستگاه کلونجر، از طریق تقطیر باآب ، اسانس گیری به عمل آمد ، میزان اسانس حاصل از هر تیمار به صورت وزنی محاسبه گردید.

طرح آماری مورد استفاده در این پژوهش به صورت آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی بود وآزمـایش هـا در سه تکرار انجام پذیرفتند.

# نتایج و بحث

تجزیه و تحلیل و مقایسه میانگین داده ها با استفاده از نرم افزار Mstatc انجام پذیرفت. گراف ها در محیط تهیه گردیدند. نتایج این پژوهش حاکی از آن بود که آویشن برگ باریک دارای میزان اسانس بالاتری نسبت به آویشن خراسانی بوده و مناسب ترین دما جهت خشک کردن آویشن ، به منظور استحصال حداکثر اسانس ، دمای ۳۰ تا 20 درجه سانتیگراد است. مناسب ترین سرعت جریان هوا در خشک کن ۵/۱ متر بر ثانیه می باشد.

( در مقاله کامل، نتایج به دست آمده ، با توجه به نمودار های مقایسه میانگین داده ها ، به تفصیل مورد بررسی و بحث قرار گرفته اند.)

### منابع:

۱ – امیدبیگی ، رضا. ۱۳۷۹ . رهیافت های تولید و فرآوری گیاهان دارویی ( جلد اول و سوم )، انتشارات آستان قدس رضوی . ۲ – باقری، ابوالقاسم و صادق خلیلیان. ۱۳۸٤. گیاهان دارویی در ایران و جهان – بازار یابی و جایگاه اقتصادی گیاهان دارویی و داروهای گیاهی ، همایش ملی توسعه پایدار گیاهان دارویی مشهد.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> - Sant hild gerad

<sup>5-</sup> Zhan konzleh

- 3- Chua, K.J; A. S. Mujumdar and S. K. Chou. 2003. Intermittent drying of bioproducts-an overview. *J. Bioresource Technology* Vol 90, **p:285-295.**
- 4- Davidson, J. Valerie, Xiang, Li and Ralph, B. Brown. 2004. Forced-air-drying of ginseng root, effects of air temperature on quality. *J. Food Engineering* Vol 63, **P: 361-367.**

# Evalution of temperature and air flow velocity of cabinet drier on essense yeild from dried Thymus Transcaspicus, Clinopodioiedes Ziziphora

#### **Abstract**

Medical essence herbs have important value in human's life. Thymus is one important medical herb has consumed since a long time of past in Iran.Volatile compositions in the essence is affected processing methods on herbs. in this research, for drying two various local Thymus (Thymus Transcaspicus , Ziziphora Clinopodioiedes ) in Khorasan province, a cabinet drier with different temperatures and velocities of air flow, was used . The used temperatures and velocities of air were respectively 30, 45 and 60 °C and 1.5, 2.5 and 3 m/s. After drying, the essence of every sample was extracted with clevenger instrument and distillation method , the yeild of every sample was determined according to volum and weight percent. The experimental design was factorial test in frame of complete randomized was performed with three replications.

Key words: Thymus, drying, essential oils, essence.