

بررسی فنولوژی گیاه دارویی گلپر ایرانی (*Heracleum persicum*) در منطقه زردبند تهران

الهام دانشفر(۱) اختر زندتله جردی (۱) و رضا امیدبیگی (۲)

۱- گروه علوم باغبانی (گیاهان دارویی) دانشگاه تربیت مدرس تهران و دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشگاه تربیت مدرس

۲- استاد گروه باغبانی دانشگاه تربیت مدرس

در بهره برداری از گیاهان دارویی شناخت مراحل مختلف رشدی آن ها امری ضروری محسوب می شود. زیرا ترکیبات موثره گیاهان از نظر کمی و کیفی در طول دوره رویش دچار تغییر و تحول می گردد. گلپرایرانی از تیره چتریان (*Apiaceae*) و بومی ایران است. مواد موثره این گیاه به عنوان بادشکن، ضد نفخ، هضم کننده غذا و همچنین اشتها آور کاربرد دارد. به دلیل اهمیتی که گلپرایرانی در صنایع داروسازی، صنایع غذایی و آرایشی و بهداشتی دارد، این تحقیق بر روی فنولوژی گیاه سه ساله گلپرایرانی در منطقه زردبند تهران انجام گرفت. در این تحقیق بذرها کاشته شده و سپس تاریخ کلیه مراحل فنولوژی گیاه شامل جوانه زنی، چهاربرگی، ساقه دهی در سال اول و در گیاه سه ساله، ظهور ساقه گل دهنده و به گل رفتن، رسیدن بذر و جمع آوری بذر مورد مشاهده قرار گرفته و یادداشت شدند. با دانستن مراحل یاد شده و برنامه ریزی مناسب می توان گامی موثر در افزایش مواد موثره این گیاه برداشت. با توجه به نتایج این تحقیق می توان چنین نتیجه گرفت که گلپرایرانی را می توان در مکان هایی که از شرایط اقلیمی شمالی تهران (منطقه ی زردبند) برخوردار است کشت کرد بطوریکه با کشت آن زمینه ی انقراض و نابودی آن را از بین برد. میزان عصاره خشک میوه نیز ۹/۳۶ درصد محاسبه شد.

مقدمه

گلپر (*Heracleum persicum*) از خانواده ی چتریان (*Apiaceae*)، گیاهی چندساله و پلی کارپیک و بومی مناطق ترکیه، ایران و عراق است. جنس گلپر در ایران دارای ۱۰ گونه است که ۴ تا از آنها بومی مناطق کوهستانی می باشند که مهمترین آنها، گلپر ایرانی است. مواد موثره این گیاه به عنوان ضد نفخ، هضم کننده و اشتها آور کاربرد دارد. اسانس میوه ی آن دارای ۹۵٪ استرهای آلفاتیک اسید است و حاوی فلاونوئید و فورانوکومارین نیز می باشد. از گلپر در طب سنتی برای بهبود وضعیت گوارشی و به عنوان مقوی معده و از ساقه و بذرها ی آن برای درمان صرع استفاده می شود. ریشه های این گیاه حاوی گزاتوتوکسین است و در صنایع جدید داروسازی از مواد موثره ریشه گلپر داروهای برای درمان پسی و پزوریازیس و برخی تغییر رنگ های پوستی تهیه می شود. گونه های گلپر به صورت وحشی می رویند و جمع آوری اندام های مورد نظر از مراتع صورت می گیرد. بنابر اهمیّت گونه های گلپر در صنایع دارویی و اصولاً برای جلوگیری از انقراض آنها، باید این گونه ها به زیر کشت روند و اهلی شوند. بنابراین مطالعه ای بر فنولوژی آن در منطقه زردبند تهران انجام گرفت.

مواد و روش ها

این پژوهش به منظور بررسی فنولوژی گیاه سه ساله گلپر ایرانی در منطقه زردبند در شمال شرق تهران انجام گرفت. برای اندازه گیری صفات فنولوژیک، گیاه مکرراً مورد بازدید قرار گرفته و مشاهدات یادداشت شدند. میوه های خشک به صورت پودر درآورده شد و در سه بشر ۱۰ گرم از آن ریخته شد، سپس الکل ۶۰٪ به آن اضافه شد. درب بشرها با پارافیلیم بسته شده و در شرایط آزمایشگاهی به مدت ۴۸ ساعت قرار گرفتند. سپس مخلوط صاف شده و محلول حاصل از صاف کردن آنها به صورت جداگانه در

شیشه های ساعتی از قبل وزن شده ریخته و وزن شدند، سپس در آون در دمای ۱۰۵ درجه سانتی گراد به مدت ۶-۷ ساعت قرار گرفتند. بعد از خروج از آون و خنک شدن دوباره وزن شدند و درصد عصاره خشک میوه ها محاسبه گردید.

نتایج و بحث

در سال اول بذرهاى گلپایرانی در تاریخ ۸۴/۱۲/۱۲ کاشته شد، جوانه زنی در دهه اول اردیبهشت صورت پذیرفت و مرحله ۴ برگی آن در ۱۲ خرداد مشاهده شد. در سال سوم در چهارم اردیبهشت به ساقه رفته و در نهمین روز ماه مذکور شکوفه گل ظاهر و در ۱۰ خرداد نیز بذر تشکیل شد. با توجه به این تحقیق می توان نتیجه گرفت که گلپایرانی را می توان در مکان هایی که از شرایط اقلیمی منطقه ی زردبند برخوردارند، کشت کرد به طوریکه با کشت آن زمینه ی نابودی آن را از بین برد. عصاره خشک میوه نیز ۹/۳۶٪ محاسبه شد.

منابع

۱. امید بیگی، ر. ۱۳۸۴. تولید و فراوری گیاهان دارویی. جلد دوم. انتشارات آستان قدس رضوی. مشهد، ۴۳۸ ص.
2. Mojab, F. Nickavar, b (2003). Composition of the Essential Oil of the Root of *Heracleum persicum* from Iran. Iranian Journal of Pharmaceutical Research. 245-247.

Phenology Study of Medical Plant, Iranian Golpar (*Heracleum persicum*), in Zardband, Tehran

Elham daneshfar, Aktar Zandtalejerdi and Reza Omidbaigi

Abstract:

In medicinal plant utilization, knowing the apparent stage of these growth is vital since the plants's effective compounds, both in terms of quantity and quality will differ within the growth period. Persian Golpar, *Heracleum persicum*, is an Iranian endemic plant. It's essential oil has positive effects on food digestion, appetite and emphysema. And it's fresh stem is used for making pickles. Due to the importance of this plant in pharmacy, sanitary and food industries, this research has been done on a three-old plant at Zardband zone, Tehran. In this study, the seeds are planted, then the various stages of the phenology including emerging, rosetting at the very first year and the appearance of the bolting, flowering and the seed maturity have been observed and noted down. Having the knowledge of the above mentioned processes and appropriate programming results in increasing of the effective compounds of Golpar. According to the results of this project, *Heracleum persicum*, could be cultivated in the climate containing the environmental factors such as north of the Tehran (zardband region).

Key words: *Heracleum persicum*, Apiaceae, Phenology, Zardband.