

## مقایسه بین کمیت و کیفیت اسانس شیره باریجه با استفاده از دو روش متفاوت اسانس گیری

مریم کبودانی، فاطمه رئوف فرد، رضا امید بیگی

گروه باغبانی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران

باریجه گیاهی است چند ساله، منوکارپیک و دارای ساقه ضخیم به ارتفاع یک تا دو متر که دارای مجاری ترشخی متعددی است. چنانچه شکافهایی روی ساقه گیاه ایجاد شود شیرابه ای شیرینی رنگ، متمایل به زرد از آن خارج می شود. این گیاه بومی فلات ایران بوده و در ارتفاعات بالای ۱۸۰۰ متر میروید، ۲۷ رویشگاه آن در خراسان وجود دارد. از صمغ آن در صنایع داروسازی، عطر سازی، چوب و جواهر سازی، ساخت حشره کشها و پلیمر، صنایع چاپ و نساجی استفاده می شود. هدف از انجام این تحقیق بررسی تأثیر روشهای متفاوت اسانس گیری بر مقدار اسانس و اجزای متشکله آن در منطقه شمال تهران بود. این تحقیق در تابستان ۱۳۸۴ در باغ تحقیقاتی گیاهان دارویی زردبند واقع در شمال تهران انجام شد. عملیات استخراج اسانس به روش تقطیر با آب و هگزان و تجزیه و شناسایی ترکیبات مؤثره به روش GC و GC-MS انجام گرفت. درصد وزنی اسانس به روش تقطیر با آب و هگزان به ترتیب ۳۳/۱ و ۳۶٪ بود. نتایج آزمایش GC و GC-MS، در هر دو روش ۸ ترکیب را در اسانس این گیاه نشان داد که میزان  $\beta$ -pinene به عنوان ترکیب اصلی اسانس ۷۶٪ و ۶۴٪،  $\alpha$ -pinene دومین ترکیب عمده ۸٪ و ۶٪ و myrcene سومین ترکیب عمده ۲/۶ و ۲/۳٪ هر یک به ترتیب در روش تقطیر با آب و هگزان بودند.