

بررسی اثرات آنتی اکسیدانی اسانس و عصاره گیاه نوروزک و شناسایی فیتوشیمیایی آن

فروزان طباطبایی^۱ - محمد حسین حداد خداپرست^۲ - محمد رحیمی زاده^۳

^۱ - کارشناس ارشد آموزشی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

^۲ - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

^۳ - استاد بخش شیمی دانشکده علوم دانشگاه فردوسی مشهد

با توجه به اثرات نامطلوب آنتی اکسیدان‌های سنتزی بر روی بدن انسان و با علم به اینکه، حذف آنتی اکسیدانها زمینه را برای تجمع مواد مضر ناشی از اکسیداسیون چربیها در مواد غذایی فراهم نموده است، استفاده از آنتی اکسیدانهای حاصل از منابع طبیعی، در چربیها و روغنهای خوراکی به عنوان یک راه حل منطقی در نظر گرفته می‌شود. ادویجات (Spices) و گیاهان علفی (Herbs) مهمترین منابع تولید آنتی اکسیدانهای طبیعی به شمار می‌روند و در این میان گیاهان تیره نعناعیان (Labiatae) بیشترین سهم را به خود اختصاص داده اند و حتی ترکیبات موجود در این منابع می‌توانند بصورت مدل‌هایی جهت ساخت ترکیبات سنتزی بکار روند.

گیاه نوروزک با نام علمی (*Salvia leriifolia*) بومی مناطق جنوب خراسان و قسمتی از افغانستان بوده و از خانواده نعناعیان می‌باشد. در تحقیق حاضر اثرات آنتی اکسیدانی عصاره و اسانس حاصل از برگهای گیاه در مقایسه با آنتی اکسیدان‌های سنتزی متداول مورد بررسی قرار گرفت و مشخص گردید که عصاره نوروزک در مقادیر ۰.۱ و ۰.۲ درصد قابل رقابت با آنتی اکسیدان مصنوعی می‌باشد. همچنین ترکیبات شیمیایی موجود در اسانس نوروزک با روش گاز کروماتوگراف متصل به اسپکترومتر جرمی شناسائی و تعیین مقدار گردید که تریپن‌های Borneol با ۲۶ درصد و cineole 1,8 با ۹ درصد مهمترین ترکیبات موجود در اسانس به شمار می‌روند. تستهای فیتوشیمیایی عصاره گیاه نشان دهنده آلکالوئید به میزان (+)، ساپونین به میزان (+++)، فلاونوئید به میزان (++) و تانن به میزان (++) بود.