

## بررسی ترکیبات شیمیایی و خواص ضد میکروبی اسانس حاصل از گیاه مرزه تالشی (*Satureja intermedia* C. A. Mey.)

سحر شهنازی<sup>۱\*</sup>، فرحناز خلیقی سیگارودی<sup>۲</sup>، یوسف اجنی<sup>۳</sup>، داراب یزدانی<sup>۴</sup>، رحیم تقی‌زاد فرید<sup>۵</sup>، مریم اهوازی<sup>۶</sup>،  
محمد عبدلی<sup>۱</sup>

- ۱- مربی پژوهش، گروه بیوتکنولوژی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی
  - ۲- استادیار پژوهش، گروه فارماکوگنوزی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی
  - ۳- مربی پژوهش، گروه فارماکوگنوزی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی
  - ۴- استادیار پژوهش، گروه بیوتکنولوژی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی
  - ۵- کارشناس شیمی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی
  - ۶- مربی پژوهش، گروه کشت و توسعه و هرباریوم، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی
- \* آدرس مکاتبه: کیلومتر ۵۵ آزادراه تهران - قزوین، بعد از عوارضی، جنب سوپا، بلوار کاوش، مجتمع تحقیقاتی جهاددانشگاهی، پژوهشکده گیاهان دارویی، صندوق پستی: ۱۳۶۹ - ۳۱۳۷۵  
تلفن و نمابر: ۰۲۶۱-۴۷۶۴۰۱۰-۱۲  
پست الکترونیک: Shahnazi@imp.ac.ir

تاریخ تصویب: ۸۶/۶/۱۱

تاریخ دریافت: ۸۵/۱۲/۹

### چکیده

مقدمه: جنس مرزه متعلق به خانواده *Lamiaceae* بوده، این جنس در ایران ۱۲ گونه گیاه معطر و چند ساله دارد که از میان آنها ۸ گونه انحصاری ایران هستند. خاصیت ضدباکتریایی برخی گونه‌های این جنس گزارش شده است.  
هدف: شناسایی ترکیبات موجود در اسانس *Satureja intermedia* و بررسی خواص ضد میکروبی آن.  
روش بررسی: گیاه مورد بررسی از ارتفاعات استان اردبیل در مردادماه سال ۸۵ جمع‌آوری و در سایه خشک گردید. سپس اسانس آن به روش تقطیر با آب توسط دستگاه کلونجر استخراج و توسط دستگاه گاز کروماتوگرافی متصل به شناساگر جرمی بررسی و اجزای آن شناسایی شد. جهت بررسی خواص ضد میکروبی از روش دیسک دیفیوژن، MIC، MBC و هم‌چنین آنتی‌بیوتیک‌های مختلف برای مقایسه اثرات ضد میکروبی آن استفاده شد.  
نتایج: در اسانس مورد بررسی تعداد ۳۴ ترکیب (۹۹/۸ درصد) شناسایی شد که در این میان *Thymol* (۲۵/۶ درصد)، *para-Cymene* (۲۱/۴۴ درصد)، *gamma-Terpinene* (۲۰ درصد)، *Carvacrol* (۹/۴۸ درصد)، *alpha-Terpinene* (۷/۹۴ درصد) و *Myrcene* (۳/۵۸ درصد) ترکیب‌های عمده بودند. نتایج بررسی اثرات ضدباکتریایی نشان داد که اسانس این گیاه از نظر مهارکنندگی و بازدارندگی رشد روی باکتری‌های مورد آزمایش بسیار موثر است.  
نتیجه‌گیری: نتایج نشان می‌دهد اسانس مرزه تالشی خواص ضدباکتری داشته بنابراین می‌توان از آن به عنوان یک منبع گیاهی که دارای ترکیبات ضدباکتریایی است در صنایع غذا و دارو استفاده کرد.  
کل واژگان: مرزه، اسانس، اثرات ضد میکروبی



## مقدمه

جنس مرزه با نام علمی *Satureja* اغلب در مناطق مدیترانه‌ای پراکندگی دارد. این گیاه بومی مدیترانه شرقی و جنوب غرب آسیا است و اولین بار در ایتالیا کشت داده شده است. رویشگاه طبیعی آن در دنیا جنوب اروپا است. همچنین در شمال آمریکا کشت داده شده و طبیعی گشته است. انتشار جغرافیایی این جنس در ایران، حوالی آذربایجان، کرمانشاه، خراسان، ارسباران و گیلان است. کارواکرول مهم‌ترین ترکیب اسانس این گونه‌ها است که دارای خاصیت ضد عفونی‌کننده است و در ترکیب برخی مواد آلی استفاده می‌شود [۱].

این جنس در ایران دارای ۱۲ گونه است که از میان آنها ۸ گونه به نام‌های *S. intermedia*، *S. edmondi*، *S. rechingeri*، *S. Kallarica*، *S. bachtiarica*، *S. isophylla*، *S. atropatana*، *S. sahendica* و *S. khuzistanica* انحصاری کشور هستند و سایر گونه‌ها علاوه بر ایران در ترکمنستان، ترکیه، قفقاز، ماورای قفقاز و عراق نیز می‌رویند. گونه‌های این جنس بیشتر در دامنه‌های کوهستانی مناطق شمال، شمال غربی، شمال شرقی، مرکزی و جنوب غربی ایران پراکندگی داشته و روی صخره‌های آهکی و یا دامنه‌های سنگلاخی می‌رویند [۲].

به طور کلی دو گونه معروف و مهم مرزه در دنیا که مصرف خوراکی دارند *Satureja montana* L. و *Satureja hortensis* L. هستند. گونه اول که به نام مرزه تابستانی<sup>۱</sup> نیز معروف است گونه‌ای یک ساله و بومی جنوب اروپا و قسمت‌های شمالی امریکاست. گونه دوم که مرزه زمستانی<sup>۲</sup> نیز نامیده می‌شود گونه‌ای چند ساله، با ساقه سخت و چوبی است که بومی اروپا و افریقای شمالی است و استفاده محدودتری دارد. ترکیب‌های اصلی اسانس مرزه تابستانی، فنل‌هایی مثل کارواکرول، تیمول و همچنین پارا - سیمن، بتا - کاریوفیلن و لینالول هستند و ترکیب‌های اصلی اسانس مرزه زمستانی را فنل‌های کارواکرول و تیمول و نیز پارا - سیمن، لینالول، ترپینئول، بورئول و اسیدهای مختلف آلی تشکیل می‌دهند [۲].

برگ‌های سبز و قسمت علفی ساقه *S. hortensis* و *S. montana* به صورت تازه خشک شده به عنوان طعم‌دهنده در انواع اغذیه‌های گوشتی، کنسروها، سس‌ها و سبزیجات مورد استفاده قرار می‌گیرند. مرزه تابستانی<sup>۱</sup>، طعم و عطر مطبوع و شیرین‌تری دارد و بنابراین بیشتر مورد توجه و استفاده است.

مرزه تابستانی به عنوان گیاهی دارویی، به صورت سنتی به عنوان داروی محرک<sup>۲</sup>، ضدنفخ<sup>۳</sup>، خلط‌آور<sup>۴</sup>، مقوی معده<sup>۵</sup> و همچنین ضد اسهال<sup>۶</sup> و تقویت‌کننده قوای جنسی<sup>۷</sup> و ضد عفونت کاربرد دارد [۲،۳].

## مواد و روش‌ها

## جمع‌آوری گیاه مورد بررسی

گونه *Satureja intermedia* C. A. Mey. اندمیک ایران بوده، در استان‌های گیلان و اردبیل، در مناطق صخره‌ای بالای محدوده جامعه راش بین اسالم و خلخال پراکنش دارد [۴]. از استان اردبیل، مابین اسالم و خلخال، گردنه الماس، اطراف جاده در مناطق صخره‌ای در طول و عرض جغرافیایی E ۴۰° ۴۸' و N ۳۷° ۳۷' و از ارتفاع ۲۶۰۰ متری از سطح دریا، در ۱۸ مرداد ۱۳۸۵ جمع‌آوری گردیده و در هرباریوم پژوهشکده گیاهان دارویی شناسایی و نام علمی آن تایید شد. این گونه گیاهی است نیمه چوبی، به طول ۲۰ - ۱۵ سانتی‌متر، طول کاسه ۵ - ۴ میلی‌متر یا بیشتر، لوله جام طویل‌تر از ۱۰ - ۹ متر بوده و داخل کاسه می‌ماند، لب‌های جام کوچک، پرچم‌ها داخل جام و برگ‌های پایینی ۶ - ۴ × ۱۰ - ۸ میلی‌متر هستند [۴].

## طریقه اسانس‌گیری

ابتدا اندام‌های هوایی گیاهان خشک شده، توسط آسیاب خرد شدند سپس برای استخراج اسانس از روش تقطیر با آب و دستگاه کلونجر استفاده شد. ۱۰۰ گرم از پودر گیاه خشک را

<sup>1</sup> *S. hortensis*  
<sup>3</sup> Carminative  
<sup>5</sup> Stomachic  
<sup>7</sup> Aphrodisiac

<sup>2</sup> Stimulant  
<sup>4</sup> Expectorant  
<sup>6</sup> Antidiarrheic

<sup>1</sup> Summer savory

<sup>2</sup> Winter savory



*Pseudomonas Bacillus subtilis* ATCC 12711  
*aeruginosa* ATCC 9027 از دانشکده داروسازی دانشگاه تهران تهیه  
 گردیدند. باکتری‌های *Streptococcus pyogenes* PTCC 1447،  
*Salmonella typhi* PTCC 1639 از مرکز کلکسیون قارچ‌ها و  
 باکتری‌های سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران تهیه شدند و  
 باکتری *Proteus mirabilis* از بخش میکروبی‌شناسی انستیتوپاستور  
 ایران تهیه گردید.

**تعیین قطر هاله عدم رشد با استفاده از روش دیسک دیفیوژن**  
 برای تعیین اثرات ضد میکروبی، حجم‌های مشخصی از اسانس  
 گیاه را به دیسک‌های بلانک اضافه کرده و پس از کشت باکتری‌های  
 مورد نظر، دیسک‌ها را روی محیط کشت مولر هیتون آگار قرار داده  
 و سپس این مجموعه را در انکوباتور با دمای مناسب (۳۷ - ۳۵  
 درجه سانتی‌گراد) گذارده و بعد از گذشت مدت زمان لازم برای  
 رشد میکروارگانیسم (۲۴ - ۱۸ ساعت) آنها را بیرون آورده و  
 بررسی شدند. میزان هاله عدم رشد توسط خط‌کش میلی‌متری  
 اندازه‌گیری شد. جهت مقایسه میزان قدرت ضد میکروبی اسانس،  
 از دیسک‌های شاهد مثبت (جتتامایسین، آموکسی سیلین و  
 آمپی‌سیلین) هم که به طور آماده و با غلظت مشخص (در مورد  
 جتتامایسین و آمپی‌سیلین با غلظت ۱۰ µg و در مورد آموکسی  
 سیلین با غلظت ۲۵ µg) موجود می‌باشند استفاده گردید. آزمایش‌ها  
 سه بار تکرار شدند و نتایج آنها به صورت میانگین در جداول  
 شماره ۲ و ۳ آورده شده است.

**تعیین MIC (حداقل غلظت مهارکنندگی رشد) و MBC  
 (حداقل غلظت کشندگی)**

جهت تعیین میزان MIC<sup>۱</sup> ابتدا ۱ میلی‌لیتر محیط نوترینت  
 برات به لوله‌های آزمایش اضافه شده، اتوکلاو گردیدند سپس از  
 سوسپانسیون باکتری‌های مورد بررسی، با غلظت ۱۰<sup>۷</sup> به میزان  
 ۱ میلی‌لیتر به هر یک از لوله‌های آزمایش افزوده شد در مرحله  
 بعد از محلول‌های Stock تهیه شده از اسانس توسط DMSO  
 (محلول‌های ۱۰۰ mg/ml)، مقدار ۲۰ میکرولیتر برداشته و طبق  
 روش Broth dilution به محتویات لوله‌های آزمایش اضافه

وزن کرده و در یک بالن ته گرد ۱ لیتری ریخته سپس مقداری  
 آب (حدود دو سوم بالن) به آن اضافه نموده و بالن را به  
 دستگاه کلونجر متصل کرده تا عمل تقطیر به مدت ۴ ساعت  
 انجام شود. پس از استخراج اسانس، توسط سولفات سدیم  
 بی‌آب عمل آب‌گیری انجام شد و در ظرف دربسته تیره‌رنگ،  
 دور از نور و در یخچال نگهداری گردید. بازده اسانس  
 ۱/۶ درصد (۱/۶ میلی‌لیتر اسانس از ۱۰۰ گرم گیاه خشک) بود.

### شناسایی ترکیبات شیمیایی اسانس

اسانس گیاه مورد نظر پس از آماده‌سازی، به دستگاه  
 GC/MS تزریق گردید تا نوع ترکیب‌های تشکیل دهنده آن  
 مشخص شود. دستگاه گاز کروماتوگرافی استفاده شده از نوع  
 Hewlet Packard 6890N با ستون به طول ۳۰ متر، قطر  
 داخلی ۰/۲۵ میلی‌متر و ضخامت لایه ۰/۲۵ میکرومتر از نوع  
 HP-5MS بود. برنامه دمایی ستون به این نحو تنظیم گردید:  
 دمای ابتدایی آن ۵۰ درجه سانتی‌گراد، دمای انتهایی  
 ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد و گرادیان حرارتی ۲/۵ درجه سانتی‌گراد  
 در هر دقیقه، افزایش دما تا ۲۶۰ درجه سانتی‌گراد با سرعت  
 ۱۰ درجه در هر دقیقه و توقف در این دما به مدت ۵ دقیقه،  
 افزایش دما تا ۳۲۰ درجه سانتی‌گراد با سرعت ۱۵ درجه  
 سانتی‌گراد در دقیقه و سه دقیقه توقف در این دما. دمای اتاق  
 تزریق ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد بود و از گاز هلیوم به عنوان گاز  
 حامل با سرعت جریان ۱/۲ میلی‌متر در دقیقه استفاده گردید.  
 طیف‌نگار جرمی مورد استفاده مدل Hewlet Packard  
 5973N با ولتاژ یونیزاسیون ۷۰ الکترون ولت، روش  
 یونیزاسیون EI و دمای منبع یونیزاسیون ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد  
 بود. شناسایی طیف‌ها به کمک شاخص بازداری آنها و مقایسه  
 آن با شاخص‌های موجود در کتب مرجع و مقالات و با استفاده  
 از طیف‌های جرمی ترکیبات استاندارد و استفاده از اطلاعات  
 موجود در کتابخانه کامپیوتری صورت گرفت [۵]. نتایج آنالیز  
 اسانس در جدول شماره ۱ آورده شده است.

### باکتری‌های مورد بررسی

باکتری‌های *Escherichia coli* ATCC 8739  
*Staphylococcus aureus* ATCC 6538

<sup>1</sup> Minimum Inhibitory Concentration



انکوبه شده و میزان MIC آنها تعیین گردیده و فاقد کدورت بودند، میزان ۱ میلی‌لیتر برداشته و در پلیت‌های حاوی محیط کشت، کشت سطحی کرده و مدت ۲۴ ساعت در انکوباتور در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد قرار داده شد. سپس رشد و عدم رشد باکتری‌ها بررسی شد، اولین غلظتی که در آن عدم رشد مشاهده گردید به عنوان MBC در نظر گرفته شد. آزمایش‌ها سه بار تکرار شدند و نتایج آنها به صورت میانگین در جدول شماره ۴ آورده شده است.

شد. پس از اضافه کردن غلظت‌های موردنظر اسانس‌های مورد بررسی، به لوله‌های آزمایش و قراردادن آنها در انکوباتور در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت، حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC) آنها تعیین گردید، در واقع کدرشدن محیط داخل لوله‌ها نشان‌دهنده رشد باکتری‌ها بوده و اولین لوله‌ای که در آن کدورت مشاهده نگردید و کاملاً شفاف بود به عنوان MIC در نظر گرفته شد.

پس از تعیین MIC جهت تعیین میزان MBC<sup>۱</sup> در شرایط کاملاً استریل از محتویات لوله‌های آزمایشی که مدت ۲۴ ساعت

### <sup>1</sup> Minimum Bactericide Concentration

جدول شماره ۱- ترکیب‌های تشکیل‌دهنده اسانس *Satureja intermedia*

درصد	شاخص بازداری	نام ترکیب	ردیف
۱/۶۰	۹۳۱	alpha-Thujene	۱
۱/۴۱	۹۳۸	alpha-Pinene	۲
۰/۲۹	۹۵۳	Camphene	۳
۰/۴۴	۹۸۲	beta-Pinene	۴
۰/۲۰	۹۸۶	NI	۵
۳/۵۸	۹۹۵	Myrcene	۶
۰/۱۳	۱۰۰۳	3-Octanol	۷
۰/۶۵	۱۰۰۹	alpha-Phellandrene	۸
۰/۱۲	۱۰۱۸	delta-3-Carene	۹
۷/۹۴	۱۰۲۴	alpha-Terpinene	۱۰
۲۱/۴۴	۱۰۳۵	para-Cymene	۱۱
۰/۳۹	۱۰۵۵	trans-beta-Ocimene	۱۲
۲۰/۰۰	۱۰۷۲	gamma-terpinene	۱۳
۰/۷۲	۱۰۷۹	cis-Sabinene hydrate	۱۴
۰/۳۲	۱۰۹۵	Terpinolene	۱۵
۰/۴۳	۱۱۰۵	Linalool	۱۶
۰/۱۸	۱۱۲۳	Exo-Fenchol	۱۷
۰/۱۰	۱۱۳۳	Allo-Ocimene	۱۸
۰/۱۰	۱۱۶۵	Ipsdienol	۱۹
۰/۳۳	۱۱۷۶	Borneol	۲۰
۱/۴۱	۱۱۸۹	Terpinen-4-ol	۲۱
۰/۱۸	۱۲۰۵	para-Cymen-8-ol	۲۲
۰/۱۱	۱۲۱۳	alpha-Terpineol	۲۳
۰/۱۸	۱۲۷۳	Thymoquinone	۲۴
۰/۲۹	۱۲۷۵	Piperitone	۲۵
۲۵/۶۰	۱۳۱۲	Thymol	۲۶
۹/۴۸	۱۳/۲۸	Carvacrol	۲۷



ادامه جدول شماره ۱- ترکیب‌های تشکیل دهنده اسانس *Satureja intermedia*

درصد	شاخص بازداری	نام ترکیب	ردیف
۰/۴۹	۱۳/۶۴	Thymol acetate	۲۸
۰/۷۱	۱۴۳۷	trans-Caryophyllene	۲۹
۰/۲۰	۱۴۵۶	Aromadendrene	۳۰
۰/۱۶	۱۵۱۰	Viridiflorene	۳۱
۰/۱۸	۱۵۱۷	beta-Bisabolene	۳۲
۰/۱۴	۱۵۶۴	cis-Sesquisabinene hydrate	۳۳
۰/۱۸	۱۵۹۷	Spathulenol	۳۴
۰/۳۰	۱۶۰۳	Caryophyllene oxide	۳۵
۵۸/۲۷		monoterpene hydrocarbons	
۳۹/۵۱		oxygenated monoterpenes	
۱/۲۶		sesquiterpene hydrocarbons	
۰/۶۲		oxygenated sesquiterpenes	
۰/۱۳		others	
۰/۲۰		not identified	
۹۹/۸۰		<b>Total identified</b>	

\*NI: Not Identified

جدول شماره ۲- قطر هاله‌های عدم رشد مربوط به غلظت‌های مختلف اسانس *Satureja intermedia* بر حسب mm

نام میکروارگانیسم	۰/۰۵ μL	۰/۱ μL	۰/۵ μL	۱ μL	۲ μL	۵ μL
<i>Staphylococcus aureus</i>	۱۰	۱۲	۱۵	۱۶		
<i>Streptococcus pyogenes</i>	۱۱	۱۲	۱۳	۱۵		
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	—	—	—	—	۸	۹
<i>Salmonella typhi</i>	۱۲	۱۴	۱۵	۱۶		
<i>Escherichia coli</i>	۱۱	۱۳	۱۶	۲۰		
<i>Bacillus subtilis</i>	۱۳	۱۵	۱۷	۲۱		
<i>Proteus mirabilis</i>	۱۱	۱۲	۱۳	۱۵		

\* در مورد باکتری *Pseudomonas aeruginosa*، به دلیل عدم مشاهده هاله در مقادیر ۱ - ۰/۰۵ μL، از مقادیر بالاتر یعنی ۲ μL و ۵ μL استفاده شد.

جدول شماره ۳- قطر هاله‌های عدم رشد آنتی‌بیوتی‌کهای مختلف بر حسب mm

نام میکروارگانیسم	جتتامایسین	آمپی‌سیلین	آموکسی‌سیلین
<i>Staphylococcus aureus</i>	۲۰	۳۱	۳۳
<i>Streptococcus pyogenes</i>	۱۶	—	—
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	۱۹	—	—
<i>Salmonella typhi</i>	۱۸	۱۰	۲۰
<i>Escherichia coli</i>	۱۸	۱۱	۱۴
<i>Bacillus subtilis</i>	۲۳	۱۲	۹
<i>Proteus mirabilis</i>	۱۵	۱۰	۱۸



جدول شماره ۴- میزان MIC و MBC اسانس *Satureja intermedia* بر حسب  $\mu\text{g/ml}$ 

MBC	MIC	نام میکروارگانیسم
>۱۰۰۰	۱۲۵	<i>Staphylococcus aureus</i>
>۱۰۰۰	۲۵۰	<i>Streptococcus pyogenes</i>
>۱۵۰۰	>۱۵۰۰	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
>۱۰۰۰	۲۵۰	<i>Salmonella typhi</i>
۲۵۰	۲۵۰	<i>Escherichia coli</i>
>۱۰۰۰	۲۵۰	<i>Bacillus subtilis</i>
>۱۰۰۰	۲۵۰	<i>Proteus mirabilis</i>

## نتایج

به دلیل وجود تیمول موجود در این اسانس است و در میان باکتری‌های مورد بررسی، بیشتر از همه روی *Staphylococcus aureus* موثر بوده و روی *Pseudomonas aeruginosa* کمترین تاثیر را داشته است. هم‌چنین مقایسه تاثیر اسانس مرزه تالشی با آنتی‌بیوتیک‌های به کار برده شده در این پژوهش، نشان می‌دهد که تاثیر این اسانس در حجم‌های پایین، مشابه اثر آنتی‌بیوتیک‌های آمپی‌سیلین و آموکسی‌سیلین (جدول شماره ۲ و ۳) است همان‌طور که جداول نشان می‌دهند باکتری *Streptococcus pyogenes* در مقابل این آنتی‌بیوتیک‌ها مقاوم بوده ولی اسانس مذکور روی این باکتری موثر بوده است. نتایج سایر پژوهش‌ها نیز خاصیت ضد میکروبی این گیاه را تایید می‌نمایند.

در بررسی که توسط Baydar و همکارانش (۲۰۰۴) انجام شد ترکیبات شیمیایی و خواص ضدباکتریایی روغن‌های فرار به دست آمده از بخش‌های هوایی چهار گونه از خانواده Lamiaceae نظیر *Satureja cuneifolia*، *Thymbra*، *Origanum onites*، *Origanum minutiflorum*، *spicata* که از نظر تجاری در ترکیه دارای اهمیت هستند ارزیابی شد. ترکیب عمده اسانس‌ها توسط GC کارواکول تعیین گردید که در *S. cuneifolia* میزان آن ۵۳/۳ درصد مشخص شد. برای تعیین فعالیت ضدباکتریایی اسانس این چهارگونه، علیه باکتری‌های *Bacillus brevis*، *B. subtilis*، *B. cereus*، *B. amyloliquefaciens*، *Proteus*، *Klebsiella pneumoniae*، *Escherichia coli*، *Staphylococcus*، *Micrococcus luteus*، *vulgaris*، *Aeromonas*، *Corynebacterium xerosis*، *aureus*

جدول شماره ۱ ترکیب‌های تشکیل‌دهنده اسانس *Satureja intermedia* شاخص بازداری و درصد کمی آنها را نشان می‌دهد در اسانس مورد بررسی تعداد ۳۴ ترکیب (۹۹/۸ درصد) شناسایی شد که در این میان Thymol (۲۵/۶ درصد)، para-Cymene (۲۱/۴۴ درصد)، gamma-Terpinene (۲۰ درصد)، Carvacrol (۹/۴۸ درصد)، alpha-Terpinene (۷/۹۴ درصد) و Myrcene (۳/۵۸ درصد) ترکیب‌های عمده بودند. در اسانس این گیاه مونوترپن‌های هیدروکربنی (۵۸/۲۷ درصد)، مونوترپن‌های اکسیژن‌دار (۳۹/۵۱ درصد)، سزکوبی‌ترین‌های هیدروکربنی (۱/۲۶ درصد) و سزکوبی‌ترین‌های اکسیژن‌دار (۰/۶۲ درصد) یافت شدند. سایر ترکیبات نیز ۰/۱۳ درصد بودند. ترکیبات زیر ۰/۱ درصد هم به عنوان Trace در نظر گرفته شدند.

## بحث

همان‌طور که نتایج این بررسی (جدول شماره ۱) نشان می‌دهد ۳۴ ترکیب (۹۹/۸ درصد) در اسانس این گیاه وجود دارد که مونوترپن‌های هیدروکربنی (۵۸/۲۷ درصد) عمده‌ترین ترکیب موجود در اسانس *Satureja intermedia* را تشکیل می‌دهند و از ترکیب‌های مهم این اسانس می‌توان تیمول (۲۵/۶ درصد)، پاراسیمن (۲۱/۴۴ درصد)، گاماترپینن (۲۰ درصد)، کارواکول (۹/۴۸ درصد)، آلفاترپینن (۷/۹۴ درصد) و میرسن (۳/۵۸ درصد) را نام برد.

هم‌چنین در این بررسی، تست ضد میکروبی اسانس مرزه تالشی نشان می‌دهد که این گونه از نظر مهارکنندگی رشد و کشندگی باکتری‌های گرم مثبت و گرم منفی بسیار قوی بوده که



بررسی در مورد ترکیب‌های شیمیایی اسانس گونه *Satureja brownie* در ونزوئلا که به روش تقطیر با آب اسانس‌گیری شده است نشان می‌دهد که پولگون (۵۴/۶ درصد) و منتون (۳۲/۹ درصد) اجزای اصلی بوده و در اسانس این گونه کارواکرول مشاهده نشده است. طبق تحقیقات انجام شده با استفاده از GC/MS در مورد اسانس دو گونه *S. montana* و *S. cuneifolia* کارواکرول (۴۵/۷ درصد) مهم‌ترین ترکیب شناسایی شده است و از دیگر ترکیب‌های شناسایی شده در اسانس *S. montana* پاراسیمن (۱۲/۶ درصد) و گاما- ترپینن (۸/۱ درصد) و در اسانس *S. cuneifolia* بتا - سایینن (۸/۷ درصد)، لیمونن (۸/۳ درصد) و آلفا - پینن (۶/۹ درصد) و بعضی ترکیبات دیگر است. اسانس گونه *S. spicigera* که به روش تقطیر با آب استخراج شده است حاوی تیمول (۳۵/۱ درصد)، پاراسیمن (۲۲/۱ درصد)، گاما - ترپینن (۱۳/۷ درصد) و کارواکرول (۴ درصد) بوده است. اسانس *S. thymbra* که در کشورهای شرقی مدیترانه می‌روید نیز دارای کارواکرول و تیمول بالایی می‌باشد [۱].

در یک تحقیق، بررسی ترکیبات شیمیایی اسانس سه گونه از مرزه (*S. mutica*, *S. macrantha*, *S. intermedia*) نشان داد که در اسانس *S. mutica*، ۴۵ ترکیب شناسایی شد و ترکیبات عمده آن شامل کارواکرول (۳۰/۹ درصد)، تیمول (۲۶/۵ درصد)، گاماترپینن (۱۴/۹ درصد) و پاراسیمن (۱۰/۳ درصد) بودند و ۶۵ ترکیب در اسانس *S. macrantha* شناسایی شد که ترکیبات عمده آن شامل پاراسیمن (۲۵/۸ درصد)، لیمونن (۱۶/۳ درصد) و تیمول (۸/۱ درصد) بودند هم‌چنین ۳۸ ترکیب در اسانس *S. intermedia* شناسایی شد که تیمول (۳۲/۳ درصد)، گاماترپینن (۲۹/۳ درصد) و پاراسیمن (۱۴/۷ درصد) از ترکیبات عمده موجود در اسانس بودند [۸].

بنابراین با توجه به مقاومت‌های دارویی ایجاد شده در پاتوژن‌ها و نتایج مثبت به دست آمده از این تحقیق، می‌توان پیشنهاد کرد که از ترکیبات گیاهی به عنوان جایگزینی مناسب با هزینه کمتر، برای داروهای شیمیایی استفاده نمود.

*hydrophilia* و چند باکتری دیگر از روش دیسک‌دیفیوژن استفاده گردید. تمام اسانس‌ها مانع رشد باکتری‌ها شدند و در این میان *Thymbra spicata* بیشترین اثر را داشت. نتایج این تحقیق امکان استفاده از اسانس‌ها را در سیستم‌های غذایی برای جلوگیری از رشد باکتری‌های *foodborne* تایید می‌نماید [۶].

در یک بررسی خواص فیتوشیمیایی و ضد میکروبی اسانس *Satureja subspicata* بررسی شد. اسانس به دست آمده از بخش‌های هوایی گیاه به روش *hydrodistillation* توسط دستگاه GC/MS آنالیز شد و ۲۴ ترکیب گزارش شد که در این میان ترکیباتی نظیر کارواکرول (۱۶/۷۶ درصد)، آلفاپینن (۱۳/۵۸ درصد)، P-cymene (۱۰/۷۶ درصد)،  $\gamma$ -terpinene (۹/۵۴ درصد) و تیمول متیل‌اتر (۸/۸۳ درصد) عمده بودند. هم‌چنین اسانس حاصله، حاوی درصد کمی از *myrcene*, *Geranyl Limonene*,  $\beta$ -*caryophyllene*, *Linalool*, *Borneol* و *Thymol*, *Nerol* و *1-octen-3-ol, acetate* بود.

بررسی خواص ضد میکروبی به روش *agar diffusion* و *broth microdilution* انجام شد. نتایج تست ضد میکروبی نشان داد که اسانس اثر ضد میکروبی بالایی علیه ۱۳ باکتری و ۹ استرین قارچی دارد. باکتری‌های گرم مثبت نسبت به اسانس در مقایسه با باکتری‌های گرم منفی حساسیت بیشتری از خود نشان دادند. نتایج آزمایش خواص ضد میکروبی *S. subspicata* را ثابت کرده و نشان داد که این گیاه می‌تواند در صنایع غذایی و داروسازی به عنوان یک منبع ضد میکروبی مورد استفاده قرار گیرد [۷].

ترکیب‌های موجود در اسانس تعدادی از گونه‌های مرزه، در ایران و جهان استخراج و شناسایی شده است. بررسی ترکیب‌های موجود در اسانس دو گونه مرزه به نام‌های *S. mutica* و *S. maerantha* نشان داده که اسانس *S. mutica* به طور عمده دارای کارواکرول (۳۰/۹ درصد) و تیمول (۲۶/۵ درصد) و اسانس *S. maerantha* دارای پاراسیمن (۲۵/۸ درصد) و لیمونن (۱۶/۳ درصد) است. هم‌چنین ترکیب‌های اصلی اسانس گونه *Satureja sahendica* تیمول (۴۱/۷ - ۱۹/۶ درصد)، پاراسیمن (۵۴/۹ - ۳۲/۵ درصد) و گاما- ترپینن (۱۲/۸ - ۱ درصد) گزارش شده است [۱].



1. Abbasi KH, Sefidkon F, Yamini Y. Comparison of oil content and composition of two *Satureja* species (*Satureja hortensis* L. & *Satureja rechingeri* Jamzad) by Hydrodistillation and Supercritical Fluid Extraction (SFE). *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants*. 2005. 21 (3): 307-18.
2. Sefidkon F, Jamzad Z, Barazandeh M. Essential oil of *Satureja bachtiarica* Bunge, A potential source of carvacrol. *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants*. 2005. 20 (4): 425 - 39.
3. Emami A, Shams Ardakani MR, Mehregan I. Encyclopedia of Medicinal Plants. Traditional Medicine & Materia Medica Research Center (TMRC), Shaheed Beheshti University of Medical Sciences. 2004, p: 449.
4. Rechinger KH. Flora Iranica. Labiatae. Akademische Druk-u. Verlagsanstalt, Graz.-Austria. 1982, 150II, p: 498.
5. Adams RP. Identification of essential oil components by gas chromatography/quadrupole mass spectroscopy. Allured: Carol Stream, IL, 2001.
6. Baydar Hasan and et al. Antibacterial activity and composition of essential oils from Origanum, Thymbra and *Satureja* species with commercial importance in Turkey. *Food Control*. 2004, 15; 169 – 72.
7. Skocibusic Mirjana, Bezic Nada, Dunkic Valerija. Phytochemical composition and antimicrobial activities of the essential oils from *Satureja subspicata* Vis. growing in Croatia. *Food Chemistry*. 2005.
8. Sefidkon F, Jamzad Z. Chemical composition of the essential oil of three Iranian *Satureja* species (*S. mutica*, *S. macrantha*, *S. intermedia*). *Food Chemistry*. 2005; 91: 1 - 4.

