



استخراج و خالص سازی ماده رنگزای غذایی بتاسیانین از گیاه آمارانتوس

نادر علیزاده مطلق^{۱*}، شهره روحانی^۲، هاشم زرآبادی^۲، هدایت حدادی^۴

۱- استاد، دانشکده علوم، بخش شیمی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران، صندوق پستی: ۱۴۱۱۵-۱۷۵

۲- دانشیار، گروه پژوهشی مواد رنگزای آلی، پژوهشگاه علوم و فناوری رنگ، تهران، ایران، صندوق پستی: ۱۶۷۶۵-۶۵۴

۳- دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده علوم، بخش شیمی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران، صندوق پستی: ۱۴۱۱۵-۱۷۵

۴- دانشجوی دکتری، دانشکده علوم، بخش شیمی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران، صندوق پستی: ۱۴۱۱۵-۱۷۵

تاریخ دریافت: ۸۹/۴/۲۹ تاریخ پذیرش: ۸۹/۱۱/۲۰ در دسترس به صورت الکترونیکی از: ۱۳۹۰/۶/۲۰

چکیده

در این تحقیق استخراج ماده رنگزای غذایی بتاسیانین از گیاه آمارانتوس پس از آماده سازی با دو روش مختلف بررسی شد و خلوص و بازده استخراج با استفاده از اسپکتروفوتومتر مرئی - قرص بنفش مورد مطالعه قرار گرفت. برای دستیابی به خلوص بالاتر، از فازهای جامد سلولز میکروکریستالین و سفادکس (LH-20) استفاده شد. نتایج نشان داد که استخراج در محیط متانولی بازده بیشتری نسبت به استخراج در محیط اسیدی دارد، اما خلوص ماده رنگزای حاصل از استخراج اسیدی ۰٫۱۸ درصد بیشتر می باشد. به کارگیری ستون سفادکس خلوص ماده رنگزا را در استخراج اسیدی تا ۳٫۶ درصد و در استخراج متانولی تا ۸ درصد افزایش داد. شناسایی و آنالیز رنگزای تخلیص شده نهایی با روش های مختلف اسپکتروسکوپی و کروماتوگرافی با کارایی بالا تأیید شد. واژه های کلیدی: آمارانتوس، بتاسیانین، ماده رنگزای غذایی، استخراج.

Extraction and Purification of Betacyanin Food Colorant from Amaranthus Plant

N. Alizadeh^{*1}, Sh. Rouhani², H. Zarabadi¹, H. Haddadi¹

¹ Departments of Chemistry, Tarbiat Modares University, P.O. Box 14115-175, Tehran, Iran

² Department of Organic Colorants, Institute for Color Science and Thecnology, P.O.Box: 16765-654, Tehran, Iran

Received: 20-07-2010

Accepted: 31-01-2011

Available online: 11-09-2011

Abstract

In this work, betacyanin food colorant were extracted from amaranthus by two different methods and purified with sephedex(LH20) and cellulose microcrystalline as solid phases. After extraction of colorant, spectrophotometric method was used for determination of extraction yield and quantification of colorant. Two extraction method was compared regarding to their content of the colorant and purity. High level colorant was observed in the methanolic extraction. But more colorant purity observed in acidic extracts. Applying the Sephadex column rised the purity to 3.6% for acidic and 8% for methanolic extraction. Final pure colorant was characterized by various spectroscopic techniques and high performance liquid chromatography. *J. Color Sci. Tech.* 5(2011), 145-151 © Institute for Color Science and Technology.

Keywords: Amaranthus, Betacyanin, Food colorant, Extraction.

۱- مقدمه

زیادی در گیاهان هستند زیرا حضور آنها در یک گیاه، تعلق آن گیاه را به خانواده کاربوفیللاس نشان می‌دهد تاکنون وجود همزمان بتالاین‌ها به همراه آنتوسیانین‌ها در یک گیاه گزارش نشده است.

بتالاین‌ها رنگزاهای نیتروژن دار محلول در آب هستند که به دو گروه عمده بتاسیانین‌های قرمز رنگ و بتازانین‌های زرد رنگ تقسیم می‌شوند. تاکنون تقریباً ۵۰ نوع رنگزای بتاسیانین و ۲۰ نوع رنگزای بتازانین شناسایی شده‌اند. چغندر معمولی هم حاوی بتاسیانین‌ها و هم دارای بتازانین‌هاست که ۷۵ تا ۹۵ درصد بتاسیانین آن از نوع بتانین و ۹۵ درصد بتازانین آن از نوع ولگازانتین است. بتالاین‌ها در گیاهان تیره کاربوفیللاس از قبیل آمارانتاسیا که شامل چند گونه مهم مثل گومفرنا، سلوزیا و ایرزین است، یافت می‌شوند [۶، ۷].

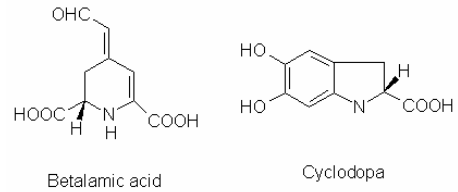
امروزه آمارانتوس در مرکز جنوب آمریکا و بعضی قسمت‌های آسیا و آفریقا کشت می‌شود. گیاه آمارانتوس، به دلیل کیفیت تغذیه‌ای خوب و مقاومت مناسب گیاه نسبت به شرایط سخت (مثل خشکی و کم آبی، شوری، اسیدی و قلیایی بودن خاک و یا ضعیف بودن خاک)، طی بیست سال گذشته به عنوان یک نوع غله جدید اهمیت یافته است. در چین تولید آمارانتوس برای استفاده به عنوان خوراک دام رایج است و این کشور یکی از مهم‌ترین تولید کنندگان آمارانتوس می‌باشد. رنگزای به دست آمده از گیاه آمارانتوس می‌تواند به عنوان منبع جایگزین مناسبی، به جای چغندر مورد توجه قرار گیرد زیرا بعضی از گونه‌های آمارانتوس فراوان تر بوده و میزان رنگزایی بیشتری دارند. تولید تجاری رنگزای بتالاین نه تنها به تکنیک‌های فرآوری مؤثر (از قبیل کنترل آنزیمی، استخراج، خالص‌سازی، تغلیظ، عملیات خشک‌سازی) بلکه به یک منبع با قدرت رنگی بالا که به راحتی در دسترس باشد، وابسته است. امروزه چغندر مهم‌ترین منبع تولید بتاسیانین‌ها به صورت تغلیظ شده و پودر شناخته شده است. روند تحقیقات جاری در دنیا، یافتن جایگزین مناسب برای چغندر، به عنوان منبع بتالاین‌ها می‌باشد. بعضی از گیاهان گونه آمارانتاسیا به ویژه سلوزیا و آمارانتوس توجه زیادی را به خود جلب کرده‌اند. بتالاین‌ها در صنایع غذایی بسیار مورد توجه می‌باشند [۸-۱۱]، چون بتاسیانین‌ها به عنوان افزودنی برای بعضی سیستم‌های غذایی بسیار مناسب هستند، از این رو، بتاسیانین به دست آمده از ریشه چغندر برای رنگ کردن بستنی، مربا و کنسرو میوجات استفاده می‌شود. بعضی از گونه‌های این رنگزا، خواص آنتی‌اکسیدانتی تا حدود سه تا چهار برابر قوی‌تر از آسکوربیک اسید را دارند [۱۲].

بتالاین‌ها به دو گروه ساختاری بتا زانین‌های زرد رنگ و بتاسیانین‌های قرمز صورتی تقسیم می‌شوند. بتاسیانین‌ها، گلی کوزیدها یا اسیل گلی کوزیدهای آگلیکون، بتانیدین هستند که محصول تراکم سیلکودوپا با بتالامیک اسید می‌باشند. رنگ‌ساز در بتالاین‌ها را می‌توان به صورت سیستم ۱،۷- دی آزا هپتامین که در موقعیت‌های ۱،۲،۴،۷،۷ پروتون دار شده باشد، شرح داد. ساختار سیلکودوپا و بتالامیک اسید در شکل ۱ نشان داده شده است.

در سال‌های اخیر استفاده از ترکیبات طبیعی به جای ترکیبات سنتزی و به عنوان افزودنی‌های غذایی، رنگ و دارو بسیار مورد توجه بوده و تحقیقات گسترده‌ای در زمینه‌های مختلف از فرآوری و نگهداری گرفته تا بررسی اثرات مختلف فیزیولوژی در مناطق مختلف جهان در حال انجام می‌باشد. استفاده از رنگ‌های طبیعی علی‌رغم ثبات و قدرت رنگی کمتر نسبت به رنگ‌های مصنوعی به دلیل مطمئن‌تر بودن و داشتن ارزش غذایی و مواد بیولوژیکی فعال مثل ویتامین‌های مختلف و همچنین داشتن خاصیت آنتی‌بیوتیکی و عدم اثرات مسمومیت‌زایی آنها ترجیح داده می‌شوند و نیز تحقیقات اخیر، اثرات نامطلوب برخی از رنگ‌های مصنوعی مجاز از جمله سرطان‌زایی آنها را به اثبات رسانیده است. برای مثال ماده رنگزای زرد کره که زمانی برای رنگ کردن کره مورد استفاده قرار می‌گرفت، امروزه دیگر به دلیل عوارض جانبی و مضر بودن مصرف نمی‌شود یا مصرف ماده رنگزای زرد اریتروزین و مواد رنگزای قرمز آمارانت و کارموزین اخیراً ممنوع شده‌اند [۱-۴]. با توجه به مصرف روزافزون رنگ‌های خوراکی و در نتیجه حفظ سلامتی نسل حاضر و نسل‌های آینده سازمان بهداشت جهانی اعلام نمود که به دلایل زیست‌محیطی و بهداشتی، مصرف رنگ‌های مصنوعی در تهیه مواد غذایی و آرایشی تا سال ۲۰۰۰ میلادی متوقف و به جای آنها رنگ‌های طبیعی به کار گرفته شود. در سال ۱۳۵۰ خورشیدی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران با کمک اداره نظارت بر مواد خوراکی، استاندارد رنگ‌های مجاز مصرفی در مواد خوراکی را منتشر کرد [۵]. در سال ۱۳۵۸ خورشیدی اداره کل نظارت بر مواد خوراکی و مؤسسه استاندارد اعلام کردند که مصرف رنگ‌های مصنوعی در مواد خوراکی کلاً در کشور غیر مجاز می‌باشد و استاندارد جدیدی را تدوین کردند. تصمیم مذکور از طرف کارخانجات مواد غذایی و متخصصین وزارت بهداشت به علت نبودن جانشین مناسب برای رنگ‌های حذف شده و نیز به علت وجود آمدن مشکلات در امر تولید، فروش و افزایش میزان تقلب در رنگ‌های مصرفی در مواد غذایی که به سلامت مصرف کننده آسیب می‌رساند، مورد اعتراض قرار گرفت. در سال ۱۳۶۰ خورشیدی استاندارد جدیدی تدوین و طبق آن مصرف برخی از رنگ‌های مصنوعی در مواد خوراکی و غذایی موقتاً تا پیدا شدن جانشین طبیعی برای آنها، مجاز اعلام شد. در حال حاضر در بسیاری از کشورهای پیشرفته صنعتی جایگزینی رنگ‌های طبیعی را در بسیاری از محصولات غذایی به ویژه در فرآورده‌های لبنی، بستنی‌ها، کره مارگارین، بیسکویت‌ها، ژله‌ها، نوشابه‌های غیر الکلی، مواد غذایی خشک، کنسرو مرباجات، سبزیجات و میوه‌جات توصیه می‌کنند [۵].

از سال ۱۸۷۰ میلادی رنگزای جدیدی در گیاهان متعلق به خانواده کاربوفیللاس شناخته شدند که قبلاً در سال ۱۹۶۸ میلادی توسط مابری و دریدینگ [۵-۱]، با توجه به ساختار آنها و توجهات بیولوژیکی بتالاین نامگذاری شده بود. بتالاین‌ها از نظر طبقه‌بندی گیاهی، دارای اهمیت

گیاه تاج خروس^۱ بومی ایران مورد مطالعه قرار گرفته است. دو روش استخراج مایع- جامد از لحاظ بازده و خلوص بررسی و روش مناسب برای دست یابی به خلوص بالاتر ارائه شده است. شناسایی رنگزای تخلیص شده نهایی با روش های مختلف اسپکتروسکوپی نظیر NMR و Mass انجام شد.



شکل ۱: ساختار سیلکودوپا و بتلامیک اسید.

۲- بخش تجربی

۲-۱- مواد

حلال های مورد نظر از شرکت مرک تهیه و به همان صورت مورد استفاده قرار گرفت. از آب دو بار تقطیر برای انجام استخراج استفاده شده است.

۲-۲- روش کار

اندازه گیری های اسپکتروفوتومتری با دستگاه UV-Vis2100 شرکت Sinco انجام شدند. آزمون های جرمی در این تحقیق با دستگاه جرمی با تریپ یونی چهار قطبی ساخت شرکت Daltonik Bruker با آشکار ساز گزینش جرمی منبع الکترو اسپری انجام شد. طیف های ¹H NMR در این کار، با استفاده از یک اسپکترومتر Bruker DRX-500 با قدرت میدان ۱۱,۷ تسلا در حلال آب سنگین ثبت شدند. از دستگاه HPLC با شرایط، ستون C₁₈ واترز، پمپ دستگاه Knower آلمانی با آشکار ساز PDA برای ثبت کروماتوگرام ها استفاده گردید.

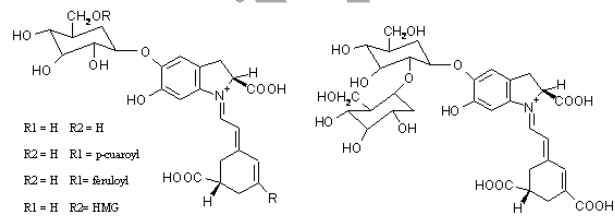
۲-۲-۱- آماده سازی نمونه خام

نمونه برگ از گیاه تاج خروس (شکل ۳) را چیده، شسته و در بسته های ۲۰۰ گرمی در مشمع در دمای ۱۸ °C - نگهداری شدند. برای انجام هر آزمایش یک بسته ۲۰۰ گرمی را توسط دستگاه خرد کن تا حد امکان به ذرات ریز تبدیل و برای انجام عملیات استخراج آماده شد.



شکل ۳: گیاه آمارانتوس کادوس (تاج خروس).

بیشتر بتاسیانین ها دارای ساختار پایه بتانیدین هستند. گروه های هیدروکسیل سیلکودوپا قادر به تشکیل پیوند گلی کوزید هستند که بیشتر در کربن شماره پنج تشکیل می شود. ساختار بعضی گونه های بتاسیانین در شکل ۲ آورده شده است.



شکل ۲: ساختار بتاسیانین ها- آمارانتین.

ساختار بتاسیانین ها از نظر داشتن بعضی گروه های آسیل و قسمت های قندی با هم متفاوت است. بعضی از گروه های آسیل که به قسمت قندی ملکول رنگزا پیوند می شود در شکل ۲ نشان داده شده است. تاکنون بیش از پنجاه نوع ساختار بتاسیانین شناسایی شده است [۷].

وجود بتالاین ها در گیاهان آلی به گونه های کاریو فیلاس محدود می شود. بتالاین ها در بعضی از قارچها مانند آمانیتا، هیگروسایب، هیگروسپروس هم یافت می شوند. بتالاین ها در قسمت های مختلف گیاه از قبیل ریشه مثل چغندر، گل مثل پرچولاسا و ایزوکاسیایو یا در میوه های کاکتوس و یا در برگ و دانه گونه های مختلف آمارانتوس یافت می شوند. نام گذاری بتالاین ها بطور کلی براساس گونه گیاهی که از آن به دست آمده اند انجام می شود. به عنوان مثال رنگزای آمارانتین از گیاه آمارانتوس تری کلر، و رنگزا بتانین از گیاه بتا ولگاریس (چغندر) و گومفرین از گیاه گومفرنا گلوبوسا به دست آمده است [۶].

سرزمین ایران به دلایل شرایط آب و هوایی و اقلیمی گوناگون دارای پوشش گیاهی بسیار غنی بوده و گنجینه های گیاهی رنگزای با ارزشی دارد لذا فعالیت جهت شناسایی، استفاده و مصرف آنها می تواند در اقتصاد کشور بسیار مؤثر واقع گردد.

در تحقیق حاضر میزان و درصد ماده رنگزای بتاسیانین موجود در

1- *Amaranthus caudatus*

شود. محلول حاصله روتاری شد تا حجم محلول به حدود ۷۰-۵۰ میلی لیتر رسید. سپس محلول حاصله با استفاده از نیتروژن مایع منجمد و با دستگاه خشک کن تصعیدی، خشک گردید. در نهایت ۱۱,۸۰۲۹ گرم ماده خشک بدست آمد.

۲-۲-۵- خالص سازی رنگزای حاصل از روش‌های مختلف استخراجی با ستون ژل سفادکس

به منظور خالص‌سازی بیشتر رنگزای حاصل از روش‌های مختلف استخراجی، از یک ستون حاوی ژل سفادکس استفاده گردید. برای تهیه ژل سفادکس از حلال آب استفاده شد. ژل تهیه شده در یک ظرف مناسب گازدایی گردید، سپس در یک مرحله ستون با آن پر شد. ابعاد ستون مورد استفاده در این تحقیق $150 \text{ cm} \times 1 \text{ cm}^2$ بود. پس از فشردن شدن، ستون با حلال مناسب با حجم حدود دوبرابر حجم ستون شستشوی داده شد. هنگام نمونه‌گذاری اجازه داده شد تا میزان حلال روی سطح رزین به کمترین مقدار ممکن، حدود ۱mm برسد سپس در حداقل مقدار حلال حل شد و با توجه به حجم نمونه‌گذاری که ۲-۱ درصد حجم بستر ژل می‌باشد با استفاده از پی‌بت، نمونه روی ستون بارگذاری شد و اجازه داده شد تا محلول نمونه وارد ژل شود و کم کم حلال اضافه گردید و از پایین توسط پمپ با سرعت مناسب مکش ایجاد شد. از آب به عنوان فاز متحرک استفاده شد. در هنگام عبور نمونه از ژل سفادکس سه جزء جدا شد. یک قسمت قهوه‌ای رنگ که در ابتدا از ستون خارج شد، سپس قسمت اصلی که حاوی رنگزای قرمز رنگ بود و قسمت سوم زرد رنگ که آخر از همه از ستون بیرون آمد، جهت انجام مراحل شناسایی فقط جزء اصلی رنگزای برای کارهای بعدی جمع‌آوری و خشک شد.

۲-۲-۶- تعیین بازده استخراج و میزان خالص‌سازی رنگزا

مقدار مشخصی از پودر حاصل از روش‌های مختلف استخراجی در حجم مشخصی از آب دوبار تقطیر حل شده و پس از ثبت طیف UV-Vis جذب آن در طول موج 536 nm اندازه‌گیری شد. براساس ضریب جذب مولی $56600 \text{ cm}^{-1} \text{ M}^{-1}$ که در مراجع گزارش شده است میزان رنگزای استخراجی و خالص‌سازی شده در روش‌های مختلف با یکدیگر مقایسه گردید.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- تعیین میزان رنگزای آمارانتوس در روش‌های مختلف استخراج

۳-۱-۱- به دست آوردن میزان رنگزای آمارانتوس در برگ‌های گیاه با استفاده از استخراج متانولی:

حدود یک میلی‌لیتر محلول استخراج شده متانولی (از ۱۰ گرم بافت

۲-۲-۲- تعیین میزان آب برگ‌های تازه گیاه آمارانتوس

دو بسته ۲۰۰ گرمی از برگ‌های تازه گیاه مورد مطالعه انتخاب و روی پارچه و در غیاب نور خشک گردید. بعد از خشک شدن وزن باقی‌مانده آنها ۳۵,۱۴ و ۴۱,۳۵ گرم شد. بنابراین مشخص شد که حدود ۸۳-۸۰ درصد گیاه تازه آمارانتوس را آب تشکیل می‌دهد.

۲-۲-۳- استخراج متانولی رنگزا از بافت گیاه

با توجه به روش‌هایی که برای استخراج و خالص‌سازی ماده رنگزا بتاسیانین در مراجع آمده است روش استخراج جامد - مایع برای استخراج و خالص‌سازی رنگزا مورد استفاده قرار گرفت [۸]. ۲۰۰ گرم نمونه گیاه تازه کاملاً خرد شده در ۱۰۰۰ میلی‌لیتر مخلوط حلال (۸۰٪ متانول - ۲۰٪ آب) با استفاده از همزن مغناطیسی در دمای اتاق به مدت ۱۲۰ دقیقه هم‌زده شد. سپس محتویات صاف شد و طی چند مرحله متوالی استخراج رنگزا تکرار شد. استخراج رنگزا تا بی‌رنگ شدن مایع استخراجی ادامه یافت.

جهت خالص‌سازی رنگزا با استفاده از فاز جامد، مایع استخراج شده حاصل از مرحله قبل از صافی معمولی عبور داده شد تا بعضی بافت‌های درشت گیاهی از محلول جدا شود. حجم محلول رنگزا در این مرحله حدود یک لیتر است در این مرحله برای رسوب دادن ذرات کلوئیدی و بعضی بافت‌های گیاهی از سانتریفیوژ با سرعت 14000 rpm در دمای 4°C به مدت ۲۰ دقیقه استفاده شد. سپس مایع بالای از یک ستون شیشه‌ای با ابعاد $3 \text{ cm} \times 1 \text{ cm}$ حاوی میکروکریستالین سلولز با ابعاد ذرات زیر $20 \mu\text{m}$ ، عبور داده شد. در این مرحله بسیاری از بافت‌های گیاهی روی سلولز مانده و از ستون عبور نمی‌کند، مایع صاف شده با استفاده از دستگاه روتاری و پمپ خلاء در دمای 40°C تغلیظ شد تا به حجم ۵۰ میلی‌لیتر برسد، سپس این محلول با استفاده از نیتروژن مایع منجمد شد و با استفاده از دستگاه خشک‌کن تصعیدی خشک گردید و ماده ناخالص به صورت فیلم به دست آمد. ماده خشک به دست آمده در تماس با مقداری متانول قرار گرفت تا بخش‌های سبز رنگ کلروفیل جدا شوند. بعد از این مرحله ماده خشک در معرض هگزان قرار داده شد تا بخش‌های چربی دوست خارج شوند. در انتها پس از تبخیر حلال یک پودر خشک به دست آمد.

۲-۲-۴- استخراج اسیدی رنگزا از بافت گیاه

۵۰ گرم گیاه خشک شده درون یک ستون با قطر 3 cm ریخته و با اتانول شستشو داده شد تا ماده سبز رنگی از ستون خارج نشود. بلافاصله با استفاده از محلول ۱٪ استیک اسید استخراج را انجام شد. بعد از اتمام کار استخراج محلول به مدت ۲۰ دقیقه در دمای 4°C با دور ۱۴۰۰۰ سانتریفیوژ شد تا مواد نامحلول از آن جدا شوند. سپس از ستون سلولزی ($1 \text{ cm} \times 10 \text{ cm}$) عبور داده شد تا ذرات معلق آن گرفته

۲-۳- آنالیز و شناسایی ماده رنگزا

۳-۲-۱- آنالیز HPLC رنگزای حاصل از استخراج متانولی خالص شده با ستون سفادکس

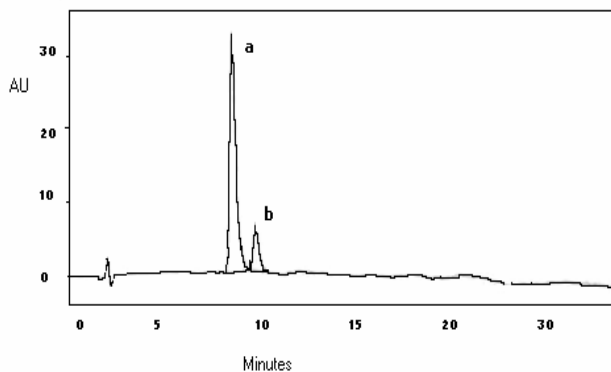
آنالیز تجزیه‌ای این رنگزا با استفاده از دستگاه HPLC و روش گرادیان حلال (۱۰٪ حلال B در حلال A که در مدت ۳۰ دقیقه به ۵۵٪ حلال B در حلال A تبدیل می‌شود) انجام گرفت. حلال A از محلول ۱،۵٪ فسفریک اسید در آب و حلال B مخلوطی از ۱،۵٪ فسفریک اسید و ۲۰٪ استیک اسید و ۲۵٪ استونتریل در آب تهیه شد و در طول موج ۵۳۶ nm دنبال شد. دو پیک اصلی در زمان‌های ۹،۱۶ min و ۱۰،۳۸min به دست آمد که با توجه به کروماتوگرام گزارش شده در مرجع [۹] متعلق به رنگزای آمارانتین و ایزوآمارانتین می‌باشد. کروماتوگرام در شکل ۴ نشان داده شده است.

۳-۲-۲- خالص سازی رنگزای با استفاده از HPLC-preparative

برای بررسی خالص سازی بیشتر ماده رنگزای استخراج شده به روش متانولی و عبور داده شده از ستون سفادکس در زمان ۶۰ دقیقه جداسازی توسط دستگاه کروماتوگرافی با کارایی بالا با یک برنامه گرادیان حلال (۲۰٪ حلال B (MeOH ۸۰٪) که به ۴۰٪ حلال B در A+B تبدیل می‌شود) انجام گرفت. حلال A اسیدفرمیک ۱٪ و حلال B متانول ۸۰٪ بود. نمونه خالص شده با دستگاه خشک کن تصعیدی خشک شد و به صورت پودر درآمد. برای به دست آوردن درصد خلوص، حدود یک میلی گرم از پودر در حجم مشخصی از آب حل شد و جذب آن در طول موج ۵۳۶ nm اندازه گیری گردید. با این روش خلوص رنگزا به ۱۵،۳ درصد افزایش یافت. نتایج نشان داد که با چهار بار استخراج در شرایط بالا می‌توان به درجه خلوص ۹۹،۹٪ رسید.

۳-۲-۳- آنالیز اسپکتروسکوپی

شکل ۵ آنالیز جرمی رنگزای حل شده در حلال آب: اتانول ۱:۱ را که با استفاده از دستگاه جرمی کوادروپل ثبت شده نشان می‌دهد.



شکل ۴: کروماتوگرام متعلق به (a) آمارانتین و (b) ایزوآمارانتین.

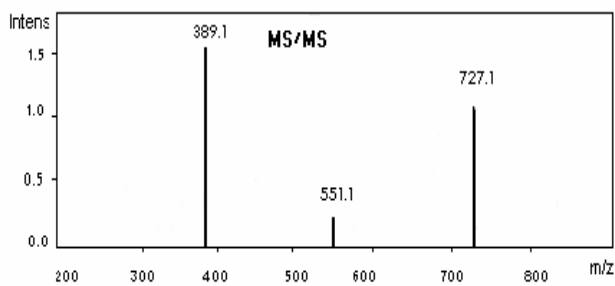
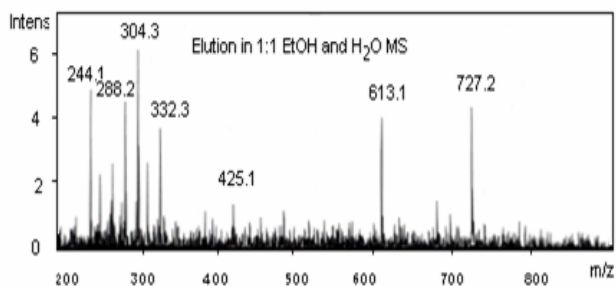
تازه گیاهی) با ۹ میلی لیتر آب مخلوط و با استفاده از اسپکتروفوتومتر UV-Vis جذب آن در ۵۳۶ nm قرائت شد. جذب به دست آمده از این محلول ۰،۶۴۹۷ واحد جذبی بود. براساس عدد ضریب جذب مولی $56600 \text{ cm}^{-1}\text{M}^{-1}$ میزان رنگزا در ۱۰۰ گرم ماده اولیه تازه برابر ۷۲،۶ میلی گرم به دست آمد. همان طور که در استخراج متانولی رنگزا (۲-۲-۳) توضیح داده شد، برای خالص سازی بیشتر در روش متانولی و آماده شدن برای خالص سازی با فاز جامد، از محلول استخراجی پس از خشک کردن تصعیدی و شستشو با فاز متانولی و هگزان پودر جامدی آمد. برای تعیین میزان خالص سازی تا این مرحله ۰،۱۰۷۲ گرم نمونه پودر جامد با آب به حجم ۲۵ ml رسانده و جذب آن ۰،۴۳۶۰ اندازه گیری شد. درصد خالص سازی رنگزا با روش استخراج متانولی قبل از عبور از ستون سفادکس برابر ۱،۳۸ درصد به دست آمد.

۳-۱-۲- به دست آوردن میزان رنگزای آمارانتوس در برگ های گیاه با استفاده از استخراج اسیدی

مقدار ۰،۰۱۷۶۵ گرم از پودر خشک شده حاصل از استخراج اسیدی با آب به حجم ۵۰ میلی لیتر رسانده شد. جذب محلول در طول موج ۵۳۶ nm برابر ۰،۴۲۹ به دست آمد. بنابراین درصد خالص سازی معادل ۱،۵۶ درصد می‌باشد. میزان رنگزای آمارانتوس با استفاده از استخراج اسیدی ۱۰۰ گرم از برگ های گیاه خشک، ۳۶۸ میلی گرم به دست آمد. با توجه به اینکه میزان آب موجود در برگ های گیاه تازه حدود ۸۳-۸۰ درصد تعیین شده با احتساب مقدار متوسط ۸۱،۵ درصد، میزان رنگزای آمارانتوس در ۱۰۰ گرم برگ تازه گیاه ۶۸،۳ میلی گرم می‌باشد. مقایسه این مقدار با مقدار رنگزای استخراج شده متانولی بدون خالص سازی با فاز جامد نشان می‌دهد که استخراج متانولی بازده استخراجی بیشتری دارد. نتایج درصد خلوص پودر خشک پس از استخراج متانولی و اسیدی نشان می‌دهد که خلوص رنگزا در استخراج اسیدی ۰،۱۸ درصد بیشتر از استخراج متانولی است.

۳-۱-۳- اثر استفاده از فاز جامد سفادکس بر درصد خلوص رنگزا

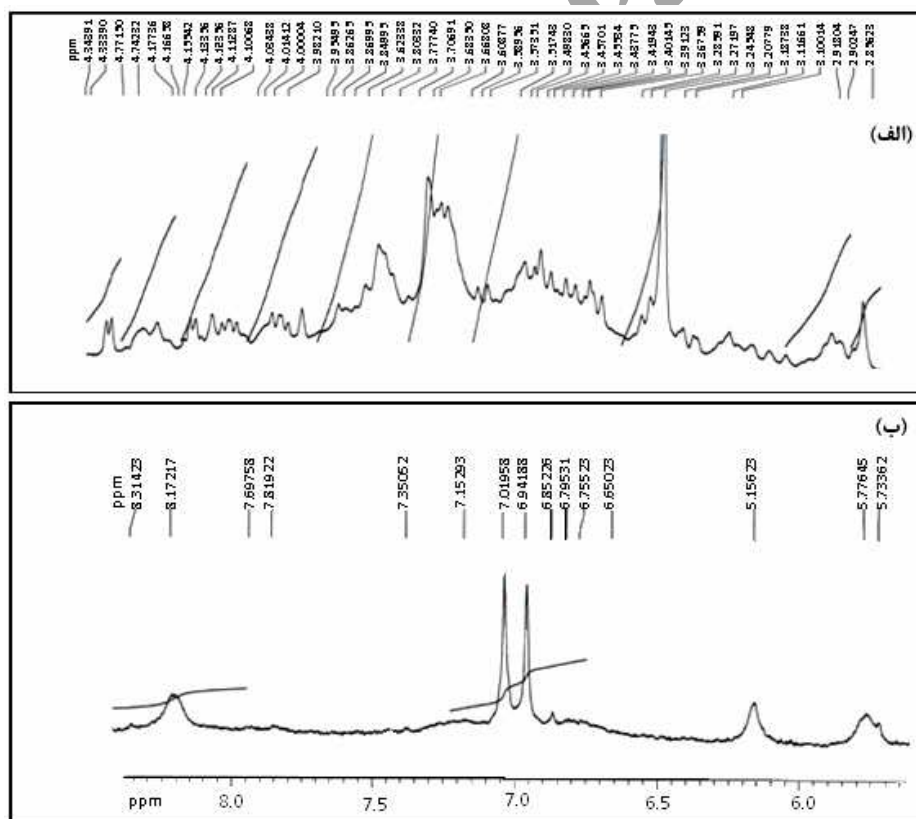
جهت خالص سازی بیشتر رنگزا یک گرم از پودر خشک شده حاصل از روش های مختلف استخراجی به ستون سفادکس تهیه شده تزریق و بعد از عملیات جداسازی حدود ۲ میلی گرم از محصول خشک بدست آمده با ترازویی با دقت ۰،۰۱ میلی گرم وزن و در ۲۵ میلی لیتر آب دوبار تقطیر حل شد و جذب محلول در طول موج ۵۳۶ nm اندازه گیری شد. نتایج اندازه گیری نشان داد که درصد خلوص رنگزا در روش استخراج اسیدی پس از عبور از ستون سفادکس به ۳،۶ درصد و برای روش استخراج متانولی به ۸ درصد افزایش می‌یابد.



شکل ۵: طیف جرمی آمارانتین.

پیک یون مولکولی ۷۲۷٫۲ گرم بر مول مشخصه آمارانتین می‌باشد. اطلاعات MS/MS در شکل‌های ۵ نشان داده شده‌اند. پیک با جرم ۳۸۹ گرم بر مول مربوط به بتا آنیدین و پیک با جرم ۵۵۱ گرم بر مول مربوط به ایزوآمارانتین می‌باشد. نتایج طیف جرمی با مراجع کاملاً همخوانی دارند [۱۳، ۱۴].

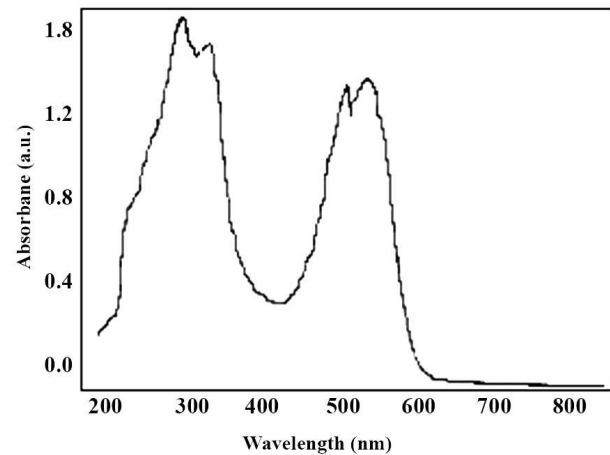
طیف‌های $^1\text{H NMR}$ رنگزا در شکل ۶ آورده شده است. همان‌طور که در ساختار مولکول (شکل ۲) مشاهده می‌شود، مولکول دارای سه قسمت اصلی بتالامیک، سیلکودوپا و قسمت قندی می‌باشد که در نواحی مختلف طیفی ظاهر می‌شوند. با توجه به جابجایی شیمیایی و شکافتگی پیک‌های گزارش شده در مراجع علمی [۱۵، ۱۶] می‌توان پیک‌ها را به صورت زیر تفسیر نمود: $\delta = ۸٫۱۷$ به صورت یکتایی پهن مربوط به H_{11} ، $\delta = ۷٫۰۲$ به صورت یکتایی مربوط به H_4 ، $\delta = ۶٫۹۴$ به صورت یکتایی پهن مربوط به H_{18} ، $\delta = ۶٫۱۵$ به صورت یکتایی پهن مربوط به H_7 ، $\delta = ۵٫۷۷$ به صورت دوتایی پهن H_{12} ، $\delta = ۴٫۳۴$ به صورت دوتایی H_{14} ، $\delta = ۴٫۲۳$ به صورت سه تایی H_{15} ، $\delta = ۴٫۱۳$ به صورت دوتایی H_2 و $\delta = ۳٫۵۹$ به صورت دوتایی مربوط به H_3 می‌باشد. جابجایی قسمت قندی به غیر از H^1 که در $\delta = ۵-۵٫۵$ ظاهر می‌شود بقیه هیدروژن‌ها به علت جفت‌شدگی با هیدروژن‌های مجاور و دور به صورت پیچیده در ناحیه $۴ \leq \delta < ۳$ ظاهر می‌شوند (شکل ۶ ب).



شکل ۶: (الف) طیف $^1\text{H NMR}$ معمولی آمارانتین، (ب) طیف $^1\text{H NMR}$ واجفت‌شده آمارانتین.

۴- نتیجه گیری

استخراج مواد رنگزای گیاهی ترکیبات خانواده بتاسیانین و آنتوسیانین، به طور عمده در حلال های آلی قطبی و یا در محیط های اسیدی انجام می شود. لذا در این کار برای استخراج ماده رنگزا از محیط متانولی، اسیدی و فاز جامد- مایع استفاده شد. برای دستیابی به خلوص بالاتر و جداسازی پلی ساکاریدها، سفادکس و فاز جامد بلوری به کار گرفته شد. نتایج استخراج در شرایط متفاوت نشان داد که استفاده از حلال متانول بازده بیشتری نسبت به حلال اسیدی دارد، زیرا به دلیل حلالیت بهتر ترکیب با جرم ملکولی نسبتاً بالا در محیط غیر آبی و با قطبیت کمتر از آب، امکان داشتن پیوندهای هیدروژنی را همزمان با حلالیت بهتر ملکول فراهم میسازد. خلوص ماده رنگزای حاصل از استخراج اسیدی حدود ۰٫۱۸ درصد بالاتر می باشد. خلوص بالاتر را می توان به حضور دسته ای از ترکیبات آلی موجود در گیاه و محلول در محیط الکلی دانست که همراه با ماده رنگزا استخراج می شوند. به کارگیری ستون سفادکس خلوص ماده رنگزا را در استخراج اسیدی تا ۳٫۶ درصد و در استخراج متانولی تا ۸ درصد افزایش داد. با استفاده از سیستم HPLC-preparative ماده رنگزا با خلوص ۱۵٫۳ به دست آمد، محاسبات نشان داد که با تکرار آن تا چهار بار می توان به درجه خلوص حدود ۹۹٫۹ درصد دست یافت.



شکل ۷: طیف جذبی آمارانتین

طیف UV-Vis رنگزا در متانول ۸۵٪ در شکل ۷ نشان داده شده است. همان طور که دیده می شود ترکیب دارای یک قله جذبی در ناحیه ۳۰۰-۳۵۰ نانومتر می باشد که مربوط به انتقالات $\pi \rightarrow \pi^*$ در حلقه های آروماتیک می باشد و دو قله جذبی نزدیک به هم در ناحیه ۵۱۰ و ۵۵۰ نانومتر که مربوط به حلقه های بتاسیانینی است که به رنگ ارغوانی دیده می شوند.

۵- مراجع

1. A. R. Fakhari, S. Baghipour, Extraction of a food colorant from red beet and evaluation of its stability. *J. Color Sci. Tech.* 3(2010), 243-250. (in persian).
2. D. B. Macdougall, Colour in food: Improving quality. Wood Head, 2002.
3. H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle, Food chemistry. Springer-Verlag, Berlin Heidelberg, 2009.
4. F. Delgado-Vargas, O. Paredes-Lopez, Natural colorants for food and nutraceutical uses. CRC Press LLC, Wnshington, D.C., 2003.
5. J. M. Ames, T. Hofman, Chemistry and physiology of selected food colorants. An American Chemical Society Publication, 2001.
6. D. Strack, W. Steglich, V. Wray, Betalains; In methods in plant biochemistry. Academic Press, Orlando, 8(1993), 421-450.
7. F. Delgado, Natural pigments: Carotenoids, Anthocyanins, and Betalains- characteristics, biosynthesis, processing and stabilit. *Crit. Rev. Food Sci.* 40(2000), 173-289
8. Y. z. Cai, Characterization and application of betalain pigments from plants of amaranthaceae. *Trends in Food Sci. Technol.* 16 (2005), 370-376.
9. Y. z. Cai, Identification and distribution of simple and acylated betacyanin in the amaranthaceae. *J. Agric. Food. Chem.* 49 (2001), 1971-1978.
10. Y. z. Cai, Colorant properties and stability of Amaranthus betacyanin piments. *J. Agric. Food. Chem.* 46(1998), 4491-4495.
11. Y. z. Cai, Characterization and quantification of betacyanin pigments from diverse amaranthus species. *J. Agric. Food. Chem.* 46(1998), 2063-2070.
12. Y. z. Cai, Antioxidant activity of betalains from plants of the amaranthaceae. *J. Agric. food. Chem.* 51(2003), 2288-2294.
13. C. S. Florian, Identification of betalains from yellow beet (beta vulgaris) and Cactus pear [Opuntia ficus-indica (L.) Mill] by HPLC-ESI-MS. *J. Agric. Food. Chem.* 50(2002), 2302-2307.
14. C. S. Florian, Structural investigation on betacyanin pigments by LC-NMR and 2D-NMR spectroscopy. *Phytochem.* 65(2004), 415-422.
15. S. Wybraniec, B. Nowak-Wydrab, Y. Mizrahic, ¹H and ¹³C NMR spectroscopic structural elucidation of new decarboxylated betacyanins. *Tetrahed. Lett.* 47(2006), 1725-1728.
16. S. Wybraniec, B. Nowak-Wydrab, Mammillarinin: A new malonylated betacyanin from fruits of mammillaria. *J. Agric. Food Chem.* 55(2007), 8138-8143.