

مروری بر گیاه گاوزبان (گیاه دارویی با ارزش و غنی از گامالینولنیک اسید)

حسنعلی نقدی‌بادی^۱، علی سروش‌زاده^{۲*}، شمسعلی رضازاده^۳، مظفر شریفی^۴، امیر قلاوند^۵، حشمت امیدی^۶

۱- دانشجوی دکتری زراعت، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

۲- استادیار، گروه زراعت، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

۳- استادیار پژوهش، گروه فارماکوگنوزی و داروسازی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی

۴- استادیار، گروه علوم گیاهی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه تربیت مدرس

۵- دانشیار، گروه زراعت، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد

۶- استادیار، گروه زراعت، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

* آدرس مکاتبه: تهران، گروه زراعت، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، صندوق پستی: ۱۴۱۱۵ - ۳۳۶

تلفن: ۰۲۱ (۴۴۱۹۶۵۲۴)، نمبر: ۰۲۱ (۴۴۱۹۶۵۲۲)

پست الکترونیک: soroosh@modares.ac.ir

تاریخ تصویب: ۸۶/۸/۱۱

تاریخ دریافت: ۸۵/۸/۹

چکیده

گاوزبان گیاهی از خانواده Boraginaceae است که ارزش دارویی و غذایی بالایی را دارد و برای درمان بیماری‌های مختلف انسان استفاده می‌شود. روغن بذر گیاه گاوزبان، غنی‌ترین منبع گیاهی گامالینولنیک اسید است. عموماً گامالینولنیک به عنوان مکمل‌های غذایی و دارویی تجویزی برای درمان بیماری‌های قلبی، اگزما موضعی، *cyclical mastalgia*، دیابت‌ها، ورم مفاصل و بیماری MS استفاده می‌شود. این گیاه یکی از گیاهان دارویی با ارزش است که می‌تواند نقش مهمی را در درمان بیماری‌های انسان داشته باشد. به همین دلایل، کشت آن اخیراً مورد توجه قرار گرفته است. در این مقاله، گیاه گاوزبان از جنبه‌های مختلف از قبیل مشخصات گیاه‌شناسی، کشت و تولید، موارد مصرف در طب سنتی و بررسی‌های بالینی مربوط به این گیاه و نظایر آن بررسی می‌شود.

گل واژگان: گاوزبان، گاما لینولنیک اسید، خواص درمانی



مقدمه

قبلاً تصور می شد منشای اصلی این گیاه، آسیای صغیر و سوریه باشد، در حالی که این گیاه در نواحی مذکور جز در مزارع، آن هم به صورت نادر پیدا نمی شود. به نظر می رسد که گاوزبان از نواحی غربی مدیترانه، اسپانیا و آفریقای شمالی منشا گرفته و از آنجا به مناطق دیگر انتقال یافته است. سوابق تاریخی نشان می دهد که مردمان دوران قدیم آن را نمی شناخته اند و احتمال می رود که نخستین بار توسط Maurea که مردمانی از طوایف شمال آفریقا بوده اند، به اسپانیا جهت پرورش انتقال یافته و از آنجا به نواحی دیگر منتقل شده است [۸]. بیشتر محققین معتقدند که گاوزبان بومی مناطق مدیترانه بوده و از آنجا منشا گرفته است [۷].

با این وجود این گیاه از دیرباز توسط بشر شناسایی شده به گونه ای که تئوفراست در سه قرن قبل از میلاد و بعد از دیوسکوریدسپلینی از گاوزبان به عنوان گیاه نشاط آور یاد کردند [۹]. در حال حاضر این گیاه در تمام دنیا کشت می شود [۱۰، ۱۱].

خصوصیات گیاه شناسی

گاوزبان از تیره گاوزبان^۱ و با نام انگلیسی Borage و bugloss، Common Bugloss می شود. این گیاه یک ساله، علفی و کرکدار است که ارتفاع آن از ۷۰ تا ۱۰۰ سانتی متر متغیر است [۱۲].

ساقه های آن مستقیم و اغلب منشعب [۱۳] و توحالی [۱۴] و پوشیده از تارهای خشن [۱۲] است. برگ های آن منفرد و ساده بوده که برگ های پایینی گیاه دارای دمبرگ و برگ های بالای گیاه فاقد دمبرگ هستند. برگ ها پوشیده از کرک های خشن است [۱۳]. گل آذین این گیاه گرزن است [۹]. رنگ گل های آن آبی زیبا و به ندرت سفید یا گلی است. کاسه و جامه گل آن ۵ قسمتی است و به قطعاتی تقسیم می شود که به آن ظاهر جدا گلبرگ می دهد. از ویژگی های جام گل آن، این است که قطعات پهنک جام، به لوله ای که در غالب گیاهان این تیره دیده می شود، متهی می گردد و این خود بهترین وسیله تشخیص آن از گیاهان مختلف این تیره است. هر گل دارای

گاوزبان^۲، یک گیاه علفی بومی اروپا، آفریقای شمالی و آسیای صغیر است و در نواحی مدیترانه ای به عنوان گیاه مرتجل شناخته می شود. این گیاه در سراسر دنیا کشت می شود [۱] و خواص متعدد صنعتی، علوفه ای و دارویی دارد [۲، ۳]. همچنین در تهیه نوشیدنی ها و سالادها از آن استفاده می شود [۴].

گیاه گاوزبان دانه ای روغنی دارد که شامل میزان بالایی از روغن خام (۳۳ درصد) و پروتئین خام (۲۸ درصد) است. میزان گاما لینولنیک اسید^۳ آن به خصوص بالا است که مصارف دارویی و بهداشتی دارد [۵]. در سلسه گیاهی، GLA یکی از اسیدهای چرب نادر است و فقط تعداد کمی از گونه های گیاهی GLA را سیتر می کنند و در بسیاری از این ها، این اسید چرب منحصر ا در بذر یافت می شود. منابع اصلی تجاری GLA، گل مغربی و گاوزبان هستند [۶] که در روغن بذر گل مغربی حدود ۸ تا ۱۰ درصد و در روغن بذرها گاوزبان نیز ۲۰ تا ۲۵ درصد GLA وجود دارد [۶].

این دو گیاه از نظر عملکرد زراعی با محدودیت مواجه هستند. مثلاً، گاوزبان در بریتانیا ۳۰۰ تا ۶۰۰ کیلوگرم بذر تولید می کند که به همین دلیل تلاش قابل توجه ای برای افزایش میزان GLA در محصولات زراعی موجود و تولید GLA در محصولات دانه روغنی رایج وجود دارد [۶].

۹۰ درصد از فروش روغن GLA مربوط به گل مغربی است ولی گاوزبان منبع بهتری از GLA است زیرا بذر گاوزبان دارای ۳۰ تا ۴۰ درصد روغن است که ۲۰ تا ۳۰ درصد آن GLA است. این میزان حدود دو برابر میزان GLA در گل مغربی است. همچنین روغن گاوزبان پایدارتر و فرآیند آن ساده تر از روغن گل مغربی است. روغن بذر گاوزبان با میزان GLA بیشتر از ۲۰ درصد ارزش بالایی دارد [۷].

تاریخچه

¹ *Borago officinalis* L. ² Gamma linolenic acid (GLA)
³ *Oenothera* spp.

¹ Boraginaceae



- گل آذین گاوزبان در انتهای ساقه قرار دارد.
- دم گل‌ها در حالت غنچه بودن گل حالت افتاده دارند و در زمان باز شدن حالت عمودی به خود می‌گیرند و پس از گرده‌افشانی و ریزش گلبرگ‌ها حالت آویزان پیدا می‌کنند.
- پس از توقف رشد عمودی ساقه‌ها و طی توسعه گل آذین، انشعابات گل آذین شروع به رشد می‌کنند. بنابراین طویل شدن و رشد انشعابات گل آذین با باز شدن گل‌ها هم‌زمان است.
- این گیاه قادر است پس از قطع گل آذین انتهایی مجددًا گل آذین تولید کند. در چین یا برداشت اول، گل آذین ساقه اصلی برداشت می‌گردد و چین‌های بعدی زمانی است که ساقه‌های فرعی، گل آذین تولید می‌کنند.
- رسیدگی دانه‌ها در یک گل آذین از قاعده گل آذین آغاز می‌شود. اکثر گل‌های پایینی گل آذین 4° بذر دارند اما در گل‌های بالایی سه بذر هم دیده می‌شوند.
- میزان عقیمی در گل‌های بالایی زیادتر است. به سبب وارونه شدن گل‌ها پس از تلقیح و باز شدن کاسبرگ‌ها و عدم اتصال قوی بذرها به نهنج، بذرها پس از رسیدگی کامل، ریزش پیدا می‌کنند [۹].

اکولوژی

گیاهی است روز بلند [۱۳] و بسیار مقاوم به سرما، که به خوبی در خاک‌های مرطوب و با زهکشی مناسب و در نور کامل خورشید رشد می‌کند. خاک‌های خشک و فقیر را تحمل می‌کند ولی در شرایط مناسب وضعیت گیاه بهتر خواهد بود [۱۴]. هم‌چنین این گیاه در زمین‌هایی که تحت تابش ملایم خورشید باشند رشد بهتری دارد. آفتاب شدید ممکن است که گیاه را به حالت رزت در آورد [۱۳].

گاوزبان در هر نوع خاکی [۱۴] و در محدوده pH بین $4/5$ تا $8/2$ رشد می‌کند. pH مناسب برای آن $6/6$ است. گزارش شده که گاوزبان در خاک‌های متوسط تا سنگین و با آب شور $5/5$ میلی‌موس بر سانتی‌متر) به راحتی قابل کشت است [۱۶]. با توجه به پتانسیل بالای گاوزبان در جذب عنصر سدیم و

پنج پرچم با ساک نزدیک به هم است که در قاعده میله آنها، یک زائد زبانه‌ای شکل به وضع قائم دیده می‌شود. مادگی آن دارای تخدمان فوقانی است و پس از رسیدن و رشد نیز به میوه‌ای با ۳ تا ۴ فندقه تبدیل می‌شود که درون هر یک از آنها، یک دانه تیره رنگ بدون آلبومن جای دارد [۸]. میوه گاوزبان، فندقه کوچکی است که حالت تخم مرغی و چین‌دار دارد [۱۵]. فندقه‌های رسیده تیره رنگ و بدون آلبومن هستند [۱۶].

این گیاه خود ناسازگار بوده و برای انتقال دانه گرده بین گیاهان مختلف، نیاز به حشرات گرده افشار با حداقل دو کندوی زنبور عسل در هکتار است [۷].

خصوصیات رشدی

برخی از خصوصیات رشدی مهم گیاه گاوزبان در طول دوره رشدش به شرح زیر است:

- در هنگام سبز شدن بذرهای گاوزبان، په‌ها از خاک خارج می‌شوند که می‌توان گفت این گیاه دارای جوانه‌زنی از نوع اپی جیل (لپه بالای خاک) است.

- معمولاً برگ‌های هفتم و هشتم این گیاه، بزرگ‌ترین برگ‌های گیاه هستند.

- برگ‌های این گیاه در درجه حرارت‌های پایین و تا زمانی که هوا سرد است حالت خوابیده و شبیه گیاهانی با نوع رزت^۲ هستند که این نوع رشدی مکانیزمی برای تحمل سرما محسوب می‌شود.

- با افزایش درجه حرارت، سرعت رشد برگ‌ها افزایش می‌یابد و برگ‌ها حالت افراشته‌تری به خود گرفته و در نهایت جوانه‌های گل از میان برگ‌ها خارج شده و رشد عمودی ساقه گاوزبان شروع می‌شود.

- همگام با رشد ساقه اصلی، گل‌ها نیز شروع به باز شدن می‌کنند و به طور هم‌زمان از زوایای داخلی برگ‌های پایینی بوته و از کنار ساقه اصلی، ساقه‌های فرعی شروع به رشد می‌کنند. نوع رشدی گاوزبان نامحدود بوده و این گیاه ریزش بذر هم دارد و همین دو عامل باعث شده که تولید زراعی آن در سطح وسیع مسأله‌دار باشد.

¹ Rosette



ریشه های این گیاه به استفاده از کود حیوانی پوسیده نشد و بسیار حساس بوده و سریع خشک می شود و حتماً برای رشد گیاه از کود پوسیده شده باید استفاده کرد [۱۹]. در تحقیقی [۱۹] مشخص شد که کود ازته باعث افزایش طول گیاه، افزایش سرشاخه ها و بالارفتن راندمان محصول می شود و مناسب ترین میزان کوددهی به ازای هر هکتار زمین ۲۵۰ کیلوگرم ازت بود، و افزایش بیش از این مقدار باعث کاهش راندمان محصول می شود. در تحقیقی [۱۷] در منطقه خراسان، بیشترین وزن خشک گل آذین و درصد تانن با میزان ۱۵۰ kg/ha ازت و بیشترین موسیلاز با میزان ۱۰۰ kg/ha ازت به دست آمد. در کاشت گاو زبان معمولاً از کودهای معدنی استفاده نمی شود ولی برای رشد مناسب گاو زبان غیر از فسفر و ازت، پتاسیم قابل دسترسی خاک نیز باید در حد مناسب باشد [۹].

چون شاخه های گل دار این گیاه دارویی هستند لازم است سرشاخه های گل دار را جمع آوری و طبق اصول صحیح خشک و بسته بندی کرد [۲۰]. ردانشت این محصول زمانی صورت می گیرد که گیاه دارای گل است [۲۱] ولی به مرحله تشکیل بذر وارد نشده باشد [۱۳]. پس از برداشت، آنها را در هوای آزاد در سایه یا در خشک کن در حرارت ۴۰ درجه سانتی گراد خشک می کنند [۲۱]. بسته به شرایط اقلیمی، ۳ تا ۴ چین برداشت انجام می شود. عملکرد گاو زبان بین ۱۵۰۰ تا ۲۵۰۰ کیلوگرم در هکتار گیاه خشک است [۱۳].

یکی از مشکلات جدی در تولید بذر گاو زبان، گل دهی نامحدود و ریزش بذر است. بذرها در حدود سه هفته پس از گرده افشاری به بلوغ می رسند و ریزش می کنند و گیاه به گل دهی ادامه می دهد همچنان که بذرها نیز ریزش می کنند. متوسط عملکرد بذر در حدود ۴۰۰ کیلوگرم در هکتار تخمین زده می شود که ۳۲۰ کیلوگرم آن ریزش کرد و ۸۰ کیلوگرم آن قابل برداشت است [۷].

در تولید این محصول باید نکات مهمی را در نظر داشت که مهم ترین آنها به طور خلاصه چنین است:

- تاخیر در کاشت سبب خسارات جدی به عملکرد بذر گاو زبان شده به گونه ای که یک ماه تاخیر موجب کاهش

کلر، احتمالاً گاو زبان برای اصلاح خاک های شور و قلیا مناسب باشد [۹].

زراعت

این گیاه به طریق بذر تکثیر می یابد و وزن هزار دانه بذر آن حدود ۱۷ تا ۱۹ گرم است. مقدار بذر مورد نیاز برای کاشت هر هکتار ۷ - ۵ کیلوگرم است [۱۳]. تراکم مناسب برای کاشت گاو زبان برابر ۱۰۰/۰۰۰ بوته در هکتار توصیه شده است [۱۷]. در تحقیقی دیگر در اصفهان، فاصله ردیف ۳۰ سانتی متر و فاصله بوته روی ردیف ۱۰ سانتی متر مناسب ترین تیمار معرفی شده است [۹]. یزدانی و همکاران (۱۳۸۳) روش کشت مناسب گاو زبان را خطی و فواصل کاشت مناسب برای آن را (۶۰ - ۴۵) × (۲۰ - ۱۵) سانتی متر گزارش کردند. همچنین، زمان مناسب برای کشت آن در اوایل فصل بهار است و همچنین با توجه به شرایط محیطی امکان کشت آن در پاییز و اواخر زمستان نیز وجود دارد [۱۳].

Suchorska & Osinka (۱۹۹۷) مشاهده کردند که کاشت زود هنگام بذر (در ابتدای فصل کاشت) سبب افزایش عملکرد دانه نسبت به کاشت دیرتر (تاخیری) می شود و یک اثر متقابل بین عملکرد بذر و میزان GLA وجود دارد که ممکن است به تاریخ کاشت و مصرف کود نیتروژن مربوط باشد [۱۸].

در تحقیق دیگری که توسط ال هافید^۱ و همکارانش (۲۰۰۲) در Saskatchewan انجام شد مشخص گردید که در کاشت دیرهنگام به سبب هم زمانی پرشدن دانه با دمای پایین، میزان GLA بیشتر بود. به عبارت دیگر در زمان پر شدن دانه ها به طور قابل توجهی دما پایین تر بود. زیرا در کاشت تاخیری، پر شدن دانه ها طی روزهای خنک تر اتفاق می افتاد (اوآخر اگوست تا اوایل اکتبر) در حالی که در کشت زودهنگام، پر شدن دانه ها مصادف با روزهای گرم تر اوسط ژوئن تا اوآخر اگوست بود. نتایج این تحقیق با سایر بررسی ها روی محصولات دانه روغنی تطبيق داشت به گونه ای که وقتی دما طی دوره نمو بذر کاهش می یابد میزان GLA افزایش می یابد [۷].

^۱ EL Hafid



جمع‌آوری باید در زمانی انجام شود که دو یا چهار روز از ریزش اولین بذر گذشته باشد.

- ریزش بذرها و خصوصیات مربوط به خواب بذر گیاه گاویزان باعث می‌شود که این گیاه برای محصولات بعدی به عنوان علف هرز شناخته شود [۲۹].

ترکیبات شیمیایی

الف- سرشارخه گیاه

در حالی که محققین زیادی درخصوص ترکیبات اسید چرب برگ یا گیاه کامل گاویزان گزارش کرده‌اند ولی در زمینه تغییرات ترکیبات اسید چرب در گیاه کامل گاویزان طی دوره رشد، اطلاعات زیادی وجود ندارد. پیرتی^۱ و همکارانش (۲۰۰۴) در تحقیقی، کیفیت و میزان اسید چرب گاویزان در مراحل مختلف را بررسی و به شرح زیر گزارش کرده‌اند [۴]:

- ارزش کیفی گیاه در ۵ مرحله مختلف نمو آن در جدول شماره ۱ ارایه شده است. میزان ماده خشک (گرم ماده خشک در کیلوگرم وزن تازه) در سه مرحله اول نمو ثابت و خیلی کم است (۷۸ گرم ماده خشک در یک کیلوگرم در اواخر مرحله رویشی) و سپس افزایش می‌یابد (تا ۹۹ گرم ماده خشک در یک کیلوگرم در ابتدای مرحله تشکیل بذر). میزان ماده خشک در تمام مراحل نمو مورد بررسی، خیلی کم بود. ترکیبات شیمیایی گاویزان با مراحل نموی گیاه رابطه نزدیکی داشت و میزان فیبر به طور تصاعدی افزایش یافت، میزان پروتئین خام کاهش نشان داد، میزان لیگنین با افزایش سن افزایش نسبی نشان داد. قابلیت هضم ماده آلی از ۶۲۱ گرم در هر کیلوگرم ماده آلی در اوخر مرحله رشد رویشی به ۵۸۲ گرم در هر کیلوگرم ماده آلی در اوایل مرحله تشکیل بذر کاهش یافت. این کاهش ناشی از اثرات متقابل تعدادی از عوامل است از قبیل افزایش قابل توجه قسمت‌های فیبری، افزایش نسبی در لیگنین طی مراحل نمو و تغییر نسبت اجزای بافت‌های گیاهی. میزان انرژی کل تقریباً در سه مرحله اول ثابت و سپس به مقدار کمی افزایش یافت.

عملکرد به میزان حداقل یک سوم و دو ماه تاخیر سبب کاهش عملکرد به میزان بیشتر از نصف محصول می‌شود.

- زمان عملیات جمع‌آوری محصول بسیار مهم است چون با ناتوانی ذاتی گیاه گاویزان در نگهداری بذرهاي بالغ و تنوع ژنتیکی کم این صفت، این عملیات مزروعه‌ای باید در یک روز مناسب برنامه‌ریزی و اجرا شود. زمان مناسب جمع‌آوری از نظر عملیاتی، زمانی است که یک یا دو روز از ریزش اولین بذرها گذشته باشد. عملیات جمع‌آوری باید تا حد ممکن آرام و ملائم انجام شود تا تلفات بذر به حداقل برسد.

- جوانه‌زنی بذر گاویزان تحت تاثیر شرایط محیطی نظیر درجه حرارت‌های پایین، میزان تشعشعات و کیفیت آن قرار می‌گیرد [۲۹].

- جوانه‌زنی بذر در مزرعه به طور قابل توجهی کمتر از آزمایش‌های آزمایشگاهی است. اگر میزان جوانه‌زنی بذر در مزرعه بهبود یابد میزان کم کاشت بذر ممکن است کافی باشد. غلطک‌زدن بستر بذر ممکن است در بهبود جوانه‌زنی بذر موثر باشد [۲۲].

- بستر کاشت بذر گاویزان باید غیرفسرده و یکنواخت باشد و در صورتی که میزان جوانه‌زنی بذر در مزرعه حدود ۷۰ درصد باشد حدود ۱۰ کیلوگرم بذر در هکتار کافی است.

- مصرف کودهای شیمیایی باید بر اساس آزمایش خاک باشد. کود نیتروژن سرک در اوایل مرحله رزت توصیه می‌شود [۲۲].

- علفکش‌های پیش رویشی باید برای بهبود کترل علف هرز به کار بrede شود. کترول شیمیایی پس رویشی علف‌های هرز گراس و یا کترول مکانیکی در ردیفهای کاشت اگر موردنیاز باشد باید به کار گرفته شود [۲۲].

- چند نوع بیماری و آفت ممکن است در مزرعه مشاهده شوند در این صورت اگر در مرحله گل‌دهی یا نزدیک آن آفت‌کش‌ها به کار بrede شوند باید به سمیت زنبورها و دیگر گردهافشان‌ها توجه شود. این محصول به میزان زیادی برای زنبورها جذاب است [۲۲].

- محصول را باید به دقت در مرحله رسیدگی تحت نظر داشت. بذرهاي سبزرنگ بزرگ شده و سپس قهوه‌ای و در نهایت سیاه می‌شوند و بذر سیاه سریعاً ریزش می‌کند و

^۱ Peiretti



SDA از ترکیبات اصلی در مرحله رشد رویشی بودند که سپس کاهش می‌یابند. در اوایل مرحله تشکیل بذر، به علت سهم اسیدهای چرب بذر در کل اسیدهای چرب، LA از فراوان‌ترین ترکیبات بود و میزان GLA و اولئیک اسید نیز افزایش نشان داد.

از آنجایی که ارزش غذایی در طول دوره رشد ثابت بود اپتیمم مرحله برداشت گاوزبان، اوایل مرحله تشکیل بذر است یعنی زمانی که عملکرد ماده خشک حداکثر است.
- پروفیل اسید چرب بسته به مراحل نمو تغیر می‌کند. اسیدهای چرب که در مراحل مختلف نمو گاوزبان مشاهده شدند شامل میریستیک (۱۴:۰)، پالیتیک (۱۶:۰)، استاریک (۱۸:۰)، اولئیک (۱۸:۱)، ALA، GLA و SDA در جدول شماره ۲ تغییرات آن‌ها مشاهده می‌شود.

جدول شماره ۱- ترکیب شیمیایی (گرم بر کیلوگرم ماده خشک) قابلیت هضم ماده آلی (OMD) و انرژی ناخالص (GE) گاوزبان در پنج مرحله

* انتهای دوره رشد

سطح معنی داری*	خطای معیار میانگین	ابتدا مرحله تشکیل بذر	انتهای مرحله گل دهی	ابتدا مرحله گل دهی	انتهای مرحله غنچه‌دهی	انتهای مرحله رشد رویشی	ماده خشک (g Kg ⁻¹)
***	۰/۷۳	۹۹	۸۹	۷۸	۷۸	۷۸	۷۸
**	۲/۶۱	۸۰۶	۸۰۶	۷۶۴	۷۵۱	۷۳۹	ماده آلی (OM)
**	۲/۶۱	۱۹۴	۱۹۴	۲۳۶	۲۴۹	۲۶۱	خاکستر
**	۲/۹۴	۱۲۶	۱۳۸	۱۴۶	۱۵۵	۱۹۹	پروتئین خام
***	۱/۸۹	۱۶۸	۱۵۵	۱۳۰	۱۲۱	۸۱	فیبر خام
***	۱/۴۳	۳۴۴	۳۲۱	۳۲۴	۳۱۹	۲۸۸	NDF
***	۱/۳۶	۳۰۴	۲۹۰	۲۸۲	۲۷۷	۱۸۰	ADF
***	۰/۷۲	۷۱	۶۶	۶۱	۵۴	۴۱	ADL
***	۱/۰۲	۵۸۲	۵۹۶	۶۰۷	۶۱۵	۶۲۱	OMD (g kg ⁻¹ OM)
NS	۰/۰۷۷	۱۵/۲	۱۵/۰	۱۴/۶	۱۴/۶	۱۴/۵	GE (MJ kg ⁻¹ M)

a. معنی دار در سطح احتمال ۵ درصد، ** معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد، *** معنی دار در سطح احتمال ۰/۱ درصد، NS غیر معنی دار

* NDF: Neutral detergent fiber, ADF: Acid detergent fiber, ADL: Acid detergent lignin, OMD: Organic matter digestibility, GE: Gross energy

جدول شماره ۲- ترکیب اسیدهای چرب (W% از کل) از گاوزبان در پنج مرحله انتهای دوره رشد

سطح معنی داری*	خطای معیار میانگین	ابتدا مرحله تشکیل بذر	انتهای مرحله گل دهی	ابتدا مرحله گل دهی	انتهای مرحله غنچه‌دهی	انتهای مرحله رشد رویشی	
*	۰/۶۶	۳/۱	۰/۷	۷/۷	۵/۳	۰/۶	۱۴:۰
*	۰/۲۳	۱۳/۵	۱۵/۴	۱۴/۴	۱۵/۸	۱۳/۳	۱۶:۰
***	۰/۱۳	۴/۶	۲/۷	۲/۵	۳/۱	۲/۴	۱۸:۰
***	۰/۲۹	۱۳/۱	۵/۳	۴/۸	۶/۵	۲/۹	۱۸:۱
***	۰/۳۸	۲۵/۳	۱۸/۳	۱۵/۰	۱۴/۳	۱۳/۸	۱۸:۲n6
***	۰/۲۰	۱۵/۰	۹/۸	۸/۳	۸/۵	۱۰/۳	۱۸:۳n6
***	۰/۰۹	۱۵/۰	۳۰/۶	۳۰/۲	۲۸/۹	۳۲/۵	۱۸:۳n3
***	۰/۴۵	۹/۹	۱۷/۲	۱۷/۱	۱۷/۶	۲۴/۲	۱۸:۴n3



۱/۵۹	۰/۵۹	۰/۴۹	۰/۴۹	۰/۴۳	n-6/n3
------	------	------	------	------	--------

a. * معنی دار در سطح احتمال ۵ درصد، ** معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد، *** معنی دار در سطح احتمال ۰/۱ درصد، NS غیرمعنی دار

جوادزاده (۱۳۷۶) گزارش کرده که گل آذین گاوزبان حاوی موسیلاژ، تانن، کلسیم، سدیم، پتاسیم و خاکستر کل، خاکستر محلول در اسید و آلکالوئید است ولی فاقد ساپونین، فلاونوئید و گلوکوزیدهای سیانوژنیک است [۱۷].

زرگری [۸] بیان داشته که گل گاوزبان و به طور کلی اعضای مختلف گیاه دارای موسیلاژ (۳۰ درصد) است. اعضای سبز گیاه دارای نیترات پتاسیم، رزین، ملات، مقدار بسیار جزئی اسانس، منگنز، اسید فسفیک و مقدار بسیار جزئی آلانتوئین است.

استیریدیونیک اسید (SDA, 18:4 n-3) نیز یک پیش ماده برای سنتز پروستاگلاندین است [۲۵] ولی به مقدار کم در روغن بذر گاوزبان یافت می شود، در حالی که SDA دومین اسید چرب فراوان در برگ‌های گاوزبان است [۲۶]. چون حیوانات (دامها) به میزان خیلی کمی توانایی سنتز این نوع اسیدهای چرب ضروری را دارند باید آنها را در رژیم غذایی روزانه در نظر گرفت. این ترکیبات حیاتی با ارزش درمانی می توانند سلامت حیوانات (دامها) و کیفیت تولیدات دامی را افزایش دهد [۴].

در مطالعه‌ای توسط سایانوا^۱ و همکارانش (۱۹۹۹) مشخص شد که LA و پالمتیک اسید از اسیدهای چرب غالب گل‌ها است و فقط سطوح بالایی از α -لینولنیک اسید (ALA, 18:3 n-3) در برگ بالغ تجمع یافته است [۲۷].

ب- بذر

در بررسی شیمیوتاکسونومیکی روی ۴۵ توده (۳۶ گونه و ۲۰ جنس) از گیاهان خانواده گاوزبان^۲ مشخص شد که همه توده‌ها دارای گاما‌لینولنیک اسید بوده و کمترین میزان ۰/۷ درصد (مربوط به گونه *Cerinthe major* L) و بیشترین میزان ۰/۴ درصد (مربوط به گونه *Borago officinalis* L.) بود [۲۸].

برگ‌های گاوزبان دارای ترکیبات زیر است [۱۲]:

- میزان کمی از آکالالوئیدهای پیرولیزیدین شامل لیکوسامین، ایترمدين، سوپینین، سوپیندین، میزان کمی اماپلین، کولین.

- اسیدهای چرب (۹/۱ درصد) شامل آفالینولنیک اسید (۵۵ درصد) و گاما لینولنیک اسید (بیشتر از ۴ درصد).

- سیلیسیک اسید (۱/۵ تا ۲/۲ درصد).
- پتاسیم، کلسیم، نیترات پتاسیم (۳ درصد)، اسیدهای استیک، لاکتیک و مالیک.

- δ-بورنیتول (δ-bornesitol)، سیانوژن‌ها.

- همچنین برگ‌های تازه تا ۳۰ درصد دارای موسیلاژ هیدرولیز شونده به گلوکز، گالاكتوز، آرایینوز و آلانتوئین (مخصوصاً در گیاهچه‌ها) هستند.

سون^۱ (۱۹۹۳) بیان نموده که برگ‌های گاوزبان در مرحله رزت حاوی ۰/۵ تا ۲/۵ میلی‌گرم اسید گاما‌لینولنیک و ۵/۷ تا ۹ میلی‌گرم اسید استاریدینک است. همچنین این اسیدها در برگ‌های ساقه نیز وجود دارند. بیشترین میزان اسیدهای چرب گاما‌لینولنیک در مرحله روزت در اوایل خردادماه و بیشترین میزان این اسید در برگ‌های بالای ساقه در شهریور ماه مشاهده می شود [۲۳].

امینی (۱۳۶۹) مقدار گام و موسیلاژ برگ و ساقه گاوزبان را ۳/۸ درصد و در گل آذین ۵/۳۶ درصد گزارش کرده است. در این بررسی، میزان پتاسیم گل آذین ۵/۳۳ درصد و میزان کلسیم ۲۲/۳۵ درصد گزارش شده است. همچنین، خاکستر کل مشخص شده در اسید ۱۷/۹۶ درصد گزارش شده است [۲۴].

خداشناس (۱۳۷۴) در یک بررسی گزارش کرده که میزان پتاسیم، صمغ و موسیلاژ برگ و ساقه کمتر از گل آذین است ولی درصد سدیم برگ و ساقه بیشتر از گل آذین است وی میزان سدیم در برگ و ساقه را ۵/۰۲ درصد و برای گل آذین ۳/۰۸ درصد اعلام کرده است [۹].

¹ Sayanova

² Boraginaceae

¹ Sewon



استفاده از آنتی اکسیدان های گاو زبان در فرمولاسیون های غذایی و در محصولات بهداشتی پوست به عنوان ترکیباتی که UV را جذب می کنند وجود دارد [۳۰].

ترکیبات اسید چرب در روغن بذر تعداد زیادی از گونه های وحشی و زراعی خانواده Boraginaceae یافت می شود [۳۲] و در بذر های گیاه گاو زبان، اسید چرب LA به بیشترین میزان و سپس GLA، اولئیک اسید (۱۸:۱) و پالمیتیک اسید (۱۶:۰) وجود دارد [۴].

سايانوا و همکارانش (۱۹۹۹) در تحقیقی نشان دادند که LA و پالمیتیک اسید از اسیدهای چرب غالب بذر های بالغ گاو زبان است [۲۷].

روغن گاو زبان^۵ به سبب میزان بالای گاما لینولنیک (GLA) آن، مورد توجه گروه های تحقیقاتی دارویی و غذایی زیادی است [۳۳]. روغن های محتوی GLA برای درمان برخی بیماری هایی که ناشی از کمبود GLA در انسان ایجاد می شوند به کار می رود [۳۴].

موارد استفاده

الف- اثرات آنتی اکسیدانی

اکسیداسیون چربی یکی از دلایل اصلی کاهش کیفیت غذاهای دارای چربی است. این فرآیند روی رنگ، طعم، بافت و ارزش تغذیه ای غذاها تاثیر دارد [۳۵]. در سیستم بدون پراکسید، وقتی پراکسیداسیون چربی شروع می شود که اتم هیدروژن از گروه دی الیکلیک متیلن (-CH₂-) از اسید چرب غیراشباع جدا شده باشد [۳۶]. اکسیژن آزاد ناشی از رادیکال آزاد نظر رادیکال سوپراکسید (O₂⁻)، رادیکال هیدروکسیل (OH) رادیکال هیدروپروکسیل (HO₂) و رادیکال اکسید نیتریک (NO) می توانند اتم های هیدروژن را از زنجیره های اسید چرب مولکول های چربی جدا کنند [۳۷]. اکسیژن رادیکال که یک نوع اکسیژن فعال است و پراکسید هیدروژن (H₂O₂) نیز که نوع دیگر اکسیژن فعال است می توانند موجب اکسیداسیون چربی را باعث شوند. این عمل با واکنش های تبدیل گروه های اولفینیک اسیدهای چرب به ترتیب به

خانواده Boraginaceae از شناخته ترین منبع گاما لینولنیک اسید (GLA; 18:3 n-6) است. این اسید چرب در گیاهان به مقدار کم وجود داشته ولی به خاطر ارزش غذایی و دارویی آن، اهمیت زیادی دارد [۴۵]. استیریدیونیک اسید (SDA; 18:4 n-6) یکی دیگر از اسیدهای چرب است که در سلسله گیاهی به میزان خیلی کم (نادر) یافت می شود ولی در دیده می شود و میزان آن حدود ۰/۲ درصد Boraginaceae گزارش شده است [۲۸].

چندین برسی روی ترکیب اسید چرب روغن بذر گونه های کشت شده و وحشی Boraginaceae انجام شده است. میزان لینولنیک اسید (LA; 18:2 n-6)، α- لینولنیک اسید (18:3 n-3)، GLA، SDA و اورسیک اسید (22:1 n-9) اهمیت خاصی در شیمیوتاکسونومیک درون این خانواده دارند [۲۸]. هم چنین، توکوفرول ها، آنتی اکسیدانت های موثر طبیعی در محیط *in vivo* (ویتامین E) و *in vitro* دارای میزان بالایی از δ- توکوفرول است [۲۸].

ترکیبات فنلی در دانه های روغنی وجود دارد و برسی های متعددی خاصیت آنتی اکسیدانی آنها را نشان داده است [۳۰]. گاو زبان^۱ به سبب دارا بودن میزان بالایی از گاما لینولنیک اسید در روغن بذر ش ارزشمند است. در تحقیق جامعی، خواص آنتی اکسیدانتی عصاره های آرد گاو زبان گزارش شده است [۳۱]. عصاره های گاو زبان دارای خواص آنتی اکسیدانی عالی بوده و این اثرات مربوط به ترکیبات فنلی آن است [۳۰]. در تحقیقی که توسط و تاسینگه^۲ و همکارانش (۲۰۰۱) انجام شد مشخص گردید که رزمارینیک اسید، سینرژیک اسید و سیناپیک اسید از ترکیبات عمده فنولیک موجود در عصاره دانه گاو زبان هستند. میزان این ترکیبات در حدود ۴ و ۰/۶ درصد به ترتیب در عصاره های خام و بذر های چربی زدایی شده است. رزمارینیک اسید، یک جزء اصلی در عصاره های گیاه رزماری است که به طور گسترده در صنایع غذایی استفاده می شود. از طرف دیگر، سینرژیک اسید و سیناپیک اسید از آنتی اکسیدان های فنلی و اصلی Canola و Rapeseed هستند. بنابراین پتانسیل استخراج و

¹ *Borago officinalis* L.

¹ *Borago officinalis*

² Wettasinghe



باشد. توانایی عصاره گاوزبان در تاخیر اکسیداسیون چربی به توانایی ترکیبات فنلی در حذف^۱ گونه‌های فعال اکسیژن نسبت داده می‌شود. عصاره گاوزبان ممکن است به روغن‌ها و فرآورده‌های گوشتی به جای آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی جهت تاخیر در اکسیداسیون چربی‌ها اضافه شود. اما، میزان کم فتل‌های هیدروفوپریک در عصاره ممکن است منجر به آنتی‌اکسیدانت ضعیف در سیستم‌های امولسیونی روغن در آب گردد [۳۱].

هم‌چنین، یون‌های فلزی transition نظیر آهن، مس، میزیم، منگنز، و روی به وفور در موجودات زنده و غذاهای با منشای گیاهی و حیوانی یافت می‌شوند. این فلزات به طور مستقیم یا غیرمستقیم در شروع اکسیداسیون چربی دخالت دارند. مشخص شده است که فرم شلاته یون‌های فلزی برای واکنش‌های پراکسیداسیون چربی کمتر در دسترس است. چون عصاره خام گاوزبان و اجزای آن دارای خاصیت شلاته کردن فلزات را در محیط‌های آزمایشی آبی دارا هستند، این عصاره می‌تواند عامل شلاته‌کننده مناسبی برای مواد غذایی و غیر غذایی باشد [۴۱].

عصاره خام گاوزبان و اجزای آن، توانایی حذف (Scavenging) گونه‌های فعال اکسیژن (ROS) و رادیکال (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl-DPPH) را دارند که قابل مقایسه و قوی‌تر از Catechin authentic و سیناپیک اسید در غلظت‌های مشابه است. این اثرات به ظرفیت ترکیبات فلزی موجود در عصاره‌های خام یا اجزای آن در هیدروژن دادن و شلاته کردن فلزات نسبت داده می‌شود [۴۲].

با توجه به توانایی عصاره گاوزبان در حذف (Scavenging) گونه‌های فعال اکسیژن (ROS) و رادیکال (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl-DPPH)، ممکن است به عنوان داروی جایگزین برای درمان بیماری‌های مرتبط با رادیکال آزاد – آسیب به بافت‌ها استفاده شود. به هرحال، چنین استفاده‌هایی باید با بررسی‌های کافی روی حیوانات و تحقیقات کلینیکی بررسی شود که از این‌رو تحقیقات بیشتری از این نظر نیاز است [۴۲].

^۱ Quench

هیدروپروکسیدهای الیل و انواع OH شروع می‌شود [۳۶]. به کارگیری آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی در غذاها می‌تواند اکسیداسیون چربی را به تاخیر اندازد ولی استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی در فرآورده‌های غذایی از نظر قوانین محدودیت دارد. زیرا این ترکیبات دارای پتانسیل ضدسلامت هستند [۳۸]. این موضوع ما را بر آن می‌دارد که از ترکیبات آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی به جای آنتی‌اکسیدان‌های مصنوعی استفاده کنیم. تعداد زیادی از آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی قبل از انواع مواد گیاهی نظیر دانه‌های روغنی، غلات، سبزیجات، میوه‌ها، برگ‌ها، ریشه‌ها، ادویه‌جات و شاخ برگ گیاهان استخراج شده است [۳۹]. در میان آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی، آنتی‌اکسیدان‌های فنولیک در پیشاپیش آن‌ها به طور گسترده در سلسله گیاهی وجود دارد [۳۱].

اگرچه روغن گاوزبان غنی از اسیدهای چرب غیراشبع (PUFA) نظیر GLA است ولی مقاومت زیادی به اکسیداسیون در بذر سالم وجود دارد [۳۱]. این مقاومت ناشی از وجود توکوفرول‌ها و چندین ترکیبات فلزی دیگر در بافت‌های حاوی روغن است [۴۰]. وقتی روغن استخراج می‌شود آنتی‌اکسیدان‌های نظیر توکوفرول با روغن استخراج می‌شوند و نقش اصلی را در جلوگیری از ترشیدگی روغن عهده دارد. آرد گاوزبان شبیه هر آرد دانه روغنی دیگر به میزان قابل توجهی ترکیبات فنلی پس از استخراج روغن را دارد. این آنتی‌اکسیدان‌ها را می‌توان همراه با عصاره‌های خام تغليظ کرد یا به صورت ترکیبات فنلی مجزا در روغن‌های غیر اشباع نظیر روغن‌های دریایی استفاده کرد [۳۱].

آرد گاوزبان و عصاره‌های آن دارای خواص آنتی‌اکسیدانی وابسته به غلظت هستند. تغليظ ترکیبات آنتی‌اکسیدانی موجود در آرد گاوزبان باید تحت شرایط اپیتم استخراج انجام شود تا محصولی با میزان آنتی‌اکسیدان بالا به دست آید. زمانی فعالیت آنتی‌اکسیدانی محصول (عصاره) ماقریم خواهد بود که عصاره‌گیری (استخراج) با اتanol ۵۲ درصد در ۷۴ درجه سانتی‌گراد به مدت ۶۲ دقیقه انجام شود. توانایی عصاره گاوزبان در تاخیر اکسیداسیون چربی نمی‌تواند برای آن کافی

PUFA ها توسط بدن انسان سنتز نمی شود و بنابراین باید از طریق رژیم غذایی خاص تامین شود. آنها مهم ترین پیش ماده برای ترکیبات فعال فیزیولوژیکی نظیر پروستاگلاندین ها^۱، ترامباکسان ها^۲ و لئوکوتین ها^۳ است [۵۱].

بروکه و پلات^۴ (۲۰۰۰) در تحقیقی گزارش کردند که پوست بدن انسان قادر به بیوستز گاما لینولینیک اسید (GLA) از پیش ماده لینولینیک اسید (LA) یا آراشیدونیک اسید (AA) نیست و مصرف روزانه روغن بذر غنی از GLA ایکوسانویدها^۵ نظیر پروستاگلاندین ها^۶ و لئوکوتین ها^۷ پیش دارد. در حیوانات، انواع این اسیدهای چرب از اسید چرب ضروری لینولینیک اسید (۱۸:۲ Δ^{۹,۱۲}) سنتز می شوند که اولين مرحله عبارت از غیر اشباع سازی اسید گاما لینولینیک (GLA; ۱۸:۳ Δ^{۶,۹,۱۲}) توسط Desaturase - Δ^۶ است [۴۵]. کاهش فعالیت این آنزیم کلیدی همگام با افزایش سن، استرس، دیابت ها، اگزما و بعضی عفونت ها، یا افزایش کاتابولیسم GLA به دلیل اکسیداسیون یا تقسیم سلوی سریع تر (در سرطان یا التهابات) منجر به کمبود GLA گردد. آزمایش های بالینی نشان داده که مصرف مکمل های غذایی حاوی GLA می تواند در درمان برخی از بیماری ها (نظیر اگرمای موضعی، Mastalgia، دیابت ها، عفونت های ویروسی و بعضی نوع سرطان ها) موثر باشد. روغن های محتوی GLA به صورت گستردگی به عنوان مکمل عمومی سلامتی استفاده می شود و استفاده دارویی آن تایید شده است [۶].

مانکوسو و ولن (۱۹۹۷)^۸ بیان داشته اند روغن بذر گاو زبان به نظر می رسد سبب توقف میزان Proinflammatory eicosanoids می شود [۴۳]. هم چنین پتانسیل زیادی در کنترل التهاب پوستی سگی و گربه ای و بیماری آتوپیک و حساسیت زیاد ناشی از نیش زدن کک دارد [۴۴].

امروزه از مکمل های GLA و SDA در رژیم غذایی همگام با استفاده از روغن های محتوی این اسیدهای چرب برای درمان مشکلات سلامتی ناشی از کمبود اسیدهای چرب ضروری و پروستاگلاندین استفاده می شود. هم چنین آنها برای مرتبط و تازه نگه داشتن پوست و در درمان ترومبوز، التهاب و سرطان مفید هستند [۴۵, ۴۶].

گاو زبان یک منبع قابل دسترس، طبیعی و اقتصادی از PUFA است. روغن آن پتانسیل زیادی در درمان بیماری های التهابی فلین^۹ و کنین^{۱۰} دارد و می توان آن را به عنوان یک افزودنی طبیعی در خوراک دام در نظر گرفت. هم چنین تغذیه از گیاه کامل گاو زبان می تواند به عنوان یک

ب- اثرات درمانی گاما لینولینیک اسید:

اسید گاما لینولینیک (GLA; ۱۸:۳ Δ^{۶,۹,۱۲}) یکی از ترکیبات روغن بذر گاو زبان^{۱۱} و بعضی از گیاهان دیگر است که به صورت گستردگی در مکمل های غذایی و در درمان بیماری های مختلف کاربرد دارد [۶].

اسیدهای چرب اشباع نشده - Δ^۶ در سلول های حیوانات اهمیت زیادی دارند چون در نگهداری ساختار و عملکرد غشای سلولی، تنظیم سنتز و انتقال کلسترول، در جلوگیری از اتلاف آب از پوست و پیش ماده ایکوسانویدها^۵ نظیر پروستاگلاندین ها^۶ و لئوکوتین ها^۷ نقش دارد. در حیوانات، انواع این اسیدهای چرب از اسید چرب ضروری لینولینیک اسید (۱۸:۲ Δ^{۹,۱۲}) سنتز می شوند که اولين مرحله عبارت از غیر اشباع سازی اسید گاما لینولینیک (GLA; ۱۸:۳ Δ^{۶,۹,۱۲}) توسط Desaturase - Δ^۶ است [۴۵]. کاهش فعالیت این آنزیم کلیدی همگام با افزایش سن، استرس، دیابت ها، اگزما و بعضی عفونت ها، یا افزایش کاتابولیسم GLA به دلیل اکسیداسیون یا تقسیم سلوی سریع تر (در سرطان یا التهابات) منجر به کمبود GLA گردد. آزمایش های بالینی نشان داده که مصرف مکمل های غذایی حاوی GLA می تواند در درمان برخی از بیماری ها (نظیر اگرمای موضعی، Mastalgia، دیابت ها، عفونت های ویروسی و بعضی نوع سرطان ها) موثر باشد. روغن های محتوی GLA به صورت گستردگی به عنوان مکمل عمومی سلامتی استفاده می شود و استفاده دارویی آن تایید شده است [۶].

GLA عموماً به عنوان مکمل غذایی و دارویی تجویزی برای درمان بیماری های قلبی، اگرمای موضعی، cyclical mastalgia استفاده می شود [۵۰].

ارزش بالا و افزایش تقاضای گاو زبان به سبب افزایش مستندات مربوط به کیفیت اسیدهای چرب و همین طور میزان آنها در رژیم غذایی انسان از نظر سلامت و نقش اسیدهای چرب آن در بهبود آترواسکلروزیس یا تصلب شرایین^{۱۲} است.

^۵ Prostaglandins

^۶ Thromboxanes

^۷ Leukotrienes

^۱ Brosche&Platt

^۲ Mancuso&Whelan

^۳ Polyunsaturated Fatty Acids

^۴ Feline

^۵ Canine

^۱ *Borago officinalis* L.

^۱ Eicosanoids

^۳ Leucotrienes

² Prostaglandins

⁴ Atherosclerosis



از کشورهای مدیترانه‌ای، قسمت خوراکی گیاه عبارت از دمبرگ برگ پایینی است که ارزش غذایی بالای دارد [۴۷]. گاوزبان در طب سنتی برای درمان التهاب و آماس، سرفه‌ها و دیگر مشکلات تنفسی کاربرد دارد [۴۸]. همچنین بررسی‌های دوسویه کور نشان داده که روغن گاوزبان برای درمان ورم مفاصل روماتیسمی^۱ مفید است [۴۹].

جایگزین برای درمان دارویی جانوران نشخوارکننده و اسب طی استرس باشد [۴].

از برگ‌های گاوزبان به عنوان یک گیاه آشپزی، می‌توان مانند اسفناج، در انواع ترشی‌ها و سلاادها، در مشروبات و نوشیدنی‌های خنک استفاده کرد. گل‌های این گیاه به عنوان یک تزیین‌کننده خوردنی برای سلاادها استفاده می‌شود. در بسیاری

منابع

1. Beubaire NA and Simon JE. Production potential of borage (*Borago officinalis* L.). *Acta Hort.* 1987; 208: 101.
2. Makkizadeh Tafti M, Tavakol Afshari R, Majnoon Hossseini N, Naghdi Badi H and Mehdizadeh A. Effect of osmoprimering on seed germination of borage (*Borago officinalis* L.) (In Persian). *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants* 2006, 22: 216 - 222.
3. Makkizadeh Tafti M, Tavakol Afshari R, Majnoon Hossseini N and Naghdi Badi H. Improvement of germination rate and percentage of seed borage (*Borago officinalis* L.) (In Persian). National congress on sustainable development of medicinal plants (NCSDMP). 2005, P: 368.
4. Peiretti PG, Palmegiano GB and Salamano G. Quality and fatty acid content of borage (*Borago officinalis* L.) during the growth cycle. *Ital. J. Food Sci.* 2004; 16: 177-185.
5. Yang W, Sokhansanj S, Tang J and Winter P. Determination of Thermal Conductivity, Specific Heat and Thermal Diffusivity of Borage Seeds. *Biosystems Engineering* 2002, 82: 169–176.
6. Sayanova O, Smit MA, Lapinskas P, Keith Stobart A, Dobson G, Christie WW, Shewry PR and Napier JA. Expression of a borage desaturase cDNA containing an N-terminal cytochrome *b5* domain results in the accumulation of high levels of Δ^6 – desaturated fatty acids in transgenic tobacco. *Plant Biology* 1997; 94: 4211- 4216.
7. EL Hafid RE, Blade SF and Hoyano Y. Seeding date and nitrogen fertilization effects on the performance of borage (*Borago officinalis* L.). *Industrial Crops and Products* 2002; 16:193-199.
8. Zargari A. Medicinal plants (In Persian). 4th ed. Tehran University Publications Iran. 1989. Volume 3.
9. Khodashenas AR. Effect of sowing date, row space and plant density on yield and effective medicine ingredients of *Borago officinalis* in Isfahan. M.S. Thesis, Isfahan University of Technology, Iran. 1995.
10. Bianco VV, Santamaria P and Elia A. Nutritional value and nitrate content in edible wild species used in southern Italy. *Acta Hort.* 1998, 467: 71.
11. Ziai SA, Mesgarpour B and Shabestari A. Medicinal plants: Evidence – based contraindications and drug interactions (In Persian). Teimourzadeh Medical Publication. Iran. 2005, pp: 48 - 49.
12. Leung AY and Foster S. Encyclopedia of common natural ingredients. A Willy Interscience Publication. John Wiley and Sons, Inc. 1996, pp: 98-99.



- 13.** Yazdani D, Shahnazi S and Seifi H. Cultivation of medicinal plants: Applied guide for cultivation of 40 important medicinal plants in Iran (In Persian). ACECR, Institute of Medicinal Plants. 2004. pp: 38-40.
- 14.** Down, deni, Encyclopedia of Herbs and their uses. Dorling Kindersley. 1996, pp: 249-250.
- 15.** Zargari A. Medicinal plants (In Persian). 5th ed. Tehran University Publication. Iran. 1995. Volume 2.
- 16.** Makkizadeh Tafti M. Effect of osmoprimering on quantities and qualitative yield of borage (*Borago officinalis* L.) under salinity stress (In Persian). M. Sc. thesis, University of Tehran, Iran. 2004, pp: 137.
- 17.** Javadzadeh SM. The effect of sowing methods, Nitrogen fertilizer, and plant density on quality and quantity yield of *Borago officinalis* L. M.S. Thesis, Islamic Azad University of Jiroft, Iran. 1995
- 18.** Suchorska K and Osinka E. Some aspects of borage (*Borago officinalis* L.) cultivation. Part I. Influence of temperature, age of seeds and type of bed on germination and growth of seedlings. Annals of Warsaw Agricultural University-/SGGW. *Horticulture*. 1997; 18: 75-80.
- 19.** Moattar F, Ghasemi N and Amini A. Study on Culture Conditions of Some Medicinal Plant and Study on environmental effects on their growth and constituents (In Persian). 2nd Symposium of Saffron and Agronomy of Medicinal Plants, 8 - 9 Nov. Gonabad - Iran, 1994.
- 20.** Salehzadeh A. The study of different species of Borage in Iranian plant medicine markets, comparison with standard species, and investigation of cultivation and domestication in Isfahan region (In Persian). Pharm.D Thesis, Esfahan University of Medical Sciences. 1988.
- 21.** Samsam Shariat H. Medical Plants Propagation. Mani Publications (In Persian). Iran. 1995.
- 22.** Laurence R. Borage production for oil and gamma-linolenic acid. Rural Industries Research and Development Corporation- Australian Government. A Report of Project NO.: Ut-33A. 2004.
- 23.** Sewon P and Tystjarvi E. Stearidonic and gamma linolenic acid contents of common borage (*Borago officinalis* L.) Leaves. Pergamon Press. Oxford New York. 33 (5): 1029-1032.
- 24.** Amini A. Study on Culture Conditions of Some Medicinal Plant in Chermahin Region and Study on environmental effects on their growth and constituents (In Persian). Pharm.D Thesis, Esfahan University of Medical Sciences. 1990.
- 25.** Coupland K, Coupland D and Nichols J. New sources of lipids containing stearidonic acid-powerful moderators of inflammation. Proc. of IFSCC, Sydney, October 1996, pp 22-25.
- 26.** Griffiths G, Brechaney EY, Jackson FM, Christie WW, Stymne S and Stobart AK. Distribution and biosynthesis of stearidonic acid in leaves of *Borago officinalis*. *Phytochem*. 1996, 43:381.
- 27.** Sayanova O, Shewry PR and Nepier JA. Characterization and expression of a fatty desaturase from *Borago officinalis*. *J. Exp. Bot.* 1999, 50: 411.
- 28.** Velasco L and Goffman FD. Chemotaxonomic significance of fatty acids and tocopherols in Boraginaceae. *Phytochemistry* 1999, 52: 423-426.
- 29.** Baghalian K and Naghdi Badi H. Volatile oil crops; their biology, biochemistry, and production (In Persian). Andarz Publications. 2000.
- 30.** Wettasinghe M, Shahidi F, Amarowicz R, Abou-Zaid MM. Phenolic acids in defatted seeds of borage (*Borago officinalis* L.). *Food Chemistry* 2001, 75: 49-56.
- 31.** Wettasinghe M and Shahidi F. Antioxidant and free radical scavenging properties of ethanolic extracts of defatted borage (*Borago officinalis* L.) seeds. *Food Chemistry* 1999, 67: 399 – 414.
- 32.** Galwey NW and Shirlin AJ. Selection of Borage (*Borago officinalis* L.) as a seed crop for pharmaceutical uses. *Heredity* 1990, 65: 249.
- 33.** Huang SY, Lin X, Redden PR and Horrobin DF. *In Vitro* hydrolysis of natural and synthetic γ -



- linolenic acid-containing triacylglycerols by pancreatic lipase. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 1995, 72: 625 - 631.
34. Redden Rp, Lin X, Fahey J and Horrobin F. Stereospecific analysis of the major triacylglycerol species containing γ -linolenic acid in evening primrose oil and borage oil. *Journal of chromatography A*. 1995, 704: 99-111.
35. Shahidi F and Wanasundara PKJP. Phenolic antioxidants. *Critical Review in Food Science and Nutrition*. 1992, 32: 67-103.
36. Halliwell B and Gutteridge JMC. Free radicals in biology and medicine. Oxford Science Publications, Oxford University Press: Oxford. 1985.
37. Packer M and Glazer AN. Methods in enzymology. Oxygen radicals and antioxidants. San Diego, CA: Academic Press. 1990, 186: Part B.
38. Hettiarachchy NS, Glenn KC, Gnanasambandam R and Johnson MG. Natural antioxidant extracts from fenugreek (*Trigonella foenumgraecum*) for ground beef patties. *Journal of Food Science* 1996, 61: 516-519.
39. Ramarathnam N, Osawa T, Ochi H and Kawakishi S. The contribution of plant food antioxidants to human health. *Trends in Food Science and Technology* 1995, 6: 75 - 82.
40. Lu F and Foo Y. Phenolic antioxidant components of evening primrose. In Ong ASH, Niki E and Parker L. Nutrition, lipids, health, and disease. American Oil Chemists' Society Press: Champaign, IL. 1995, pp. 86-95.
41. Wettasinghe M and Shahidi F. Iron (II) chelation activity of extracts of borage and evening primrose meals. *Food Research International*. 2005, 35: 65 – 71.
42. Wettasinghe M and Shahidi F. Scavenging of reactive-oxygen species and DPPH free radicals by extracts of borage and evening primrose meals. *Food Chemistry*. 2000, 70: 17-26.
43. Mancuso P, Whelan J, DeMichele S, Snider



- C, Guszcz J and Karlstad M. Dietary Fish Oil and Fish and Borage Oil Suppress Intrapulmonary Proinflammatory Eicosanoid Biosynthesis and Attenuate Pulmonary Neutrophil Accumulation in Endotoxic Rats. *Crit. Care Med.* 1997, 25: 1196-1206.
- 44.** Harvey R. Borage oil: theory and potential. *Veterinary Times* 1997, 27: 15-16.
- 45.** Horrobin DF. Nutritional and medical importance of gamma-linolenic acid. *Progress in Lipid Research* 1992, 31: 163-194.
- 46.** Guichardant M, Traitler H, Spielman D, Sprecher H and Finot P. Stearidonic acid, an inhibitor of the 5-lipoxygenase pathway. A comparison with timnodonic and dihomogammalinoleic acid. *Lipids* 1993, 28 (4): 321-324.
- 47.** Medrano A, Masoud TA and Martinez MC. Mineral and proximate composition of borage. *J. Food Comp. Anal.* 1992, 5 (4): 313-318.
- 48.** Osborne JL. Borage. *Bee World* 1999, 80, p 33.
- 49.** Kast RE. Borage oil reduction of rheumatoid arthritis activity may be mediated by increased cAMP that suppresses tumor necrosis factor-alpha. *International Immunopharmacology* 2001, 1: pp: 2197-2199.
- 50.** Barre DE. Potential of evening primrose, borage, black currant, and fungal oils in human health. *Ann. Nutr. Metab.* 2001, 45: 47-57.
- 51.** Meyer BJ, Tsivis E, Howe PRC, Tapsell L and Calvert GD. Poly-unsaturated fatty acid content of foods: differentiating between long and short chain omega-3 fatty acids. *Food Australia*. 1999, 51 (3): 82.
- 52.** Brosche T and Platt D. Effect of borage oil consumption on fatty acid metabolism, transepidermal water loss and skin parameters in elderly people. *Arch. Gerontol. Geriatr.* 2000, 30: 139-150.



به نام خدا

سؤالات چندگزینه‌ای

* صحیح‌ترین گزینه را انتخاب نمایید.

۱- گاوزبان....

- الف- گیاهی یکساله، علفی و کرکدار است که ارتفاع آن از ۷۰ تا ۱۰۰ سانتی‌متر متغیر است.
- ب- گیاهی با ارزش است که دانه‌های آن، حاوی میزان بالایی از روغن خام (۳۳ درصد) و پروتئین خام (۲۸ درصد) است.
- ج- در حال حاضر در سراسر دنیا کشت می‌شود.
- د- الف، ب و ج صحیح است.

۲- در مورد سرشاخه‌های گل‌دار گاوزبان کدام عبارت زیر صحیح است؟

- الف- دارای ارزش دارویی است.
- ب- سرشاخه‌های گل‌دار دارای ارزش دارویی بیشتری هستند.
- ج- الف و ب صحیح است.
- د- فاقد ارزش دارویی است.

۳- کدام عبارت زیر در مورد گیاه گاوزبان صحیح نیست؟

- الف- گاوزبان در طب سنتی برای درمان التهاب و آماس، سرفه‌ها و دیگر مشکلات تنفسی کاربرد دارد.
- ب- روغن گاوزبان برای درمان ورم مفاصل روماتیسمی (Rheumatoid arthritis) مضر است و نبایستی مورد استفاده قرار داد.
- ج- اسیدهای چرب گاوزبان در بهبود آترواسکلروزیس یا تصلب الشرايين (Atherosclerosis) مفید است.
- د- الف و ج صحیح است.

۴- در مورد گیاه گاوزبان کدام عبارت زیر صحیح است؟

- الف- گیاهی است که ارزش دارویی و غذایی بالایی را دارد.
- ب- گیاهی است که برای درمان بیماری‌های مختلف انسان مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- ج- روغن بذر گیاه گاوزبان، غنی‌ترین منبع گیاهی گاما‌لیپولینیک اسید است.
- د- الف، ب و ج صحیح است.

۵- منبع اصلی تجاری گاما‌لیپولینیک اسید (GLA) کدام گیاه ذیل است؟

- الف- بذر گیاه گل مغربی (*Oenothera spp.*)
- ب- بذر گیاه گاوزبان (*Borago officinalis L.*)
- ج- الف و ب صحیح است.
- د- ریشه گیاه گل مغربی و گاوزبان



۶- مصرف روزانه روغن بذر غنی از گاما لینولنیک اسید (GLA) گیاه گاوزبان سبب.....

الف- سبب بهبود قابل ملاحظه وظیفه پوست در جلوگیری از ورود موارد ناخواسته در افراد مسن می‌گردد.

ب- افزایش خارش و خشکی پوست می‌شود.

ج- اختلال در انجام وظیفه پوست در جلوگیری از ورود موارد ناخواسته می‌گردد.

د- ناراحتی‌های شدید پوست و ریزش شدید مو می‌گردد.

۷- گاما لینولنیک اسید به عنوان مکمل‌های غذایی و دارویی برای درمان کدام بیماری زیر می‌توان مورد استفاده

قرار داد؟

الف- آگزما موضعی

ب- ورم مفاصل

ج- دیابت‌ها

د- الف، ب و ج صحیح است.

۸- روغن‌های محتوی گاما لینولنیک اسید (GLA)

الف- به صورت گستردگی به عنوان مکمل عمومی سلامتی مورد استفاده قرار می‌گیرد و استفاده دارویی آن مورد تایید قرار گرفته است.

ب- در بیشتر موارد برای سلامتی انسان مضر بوده و استفاده دارویی آن مورد تردید است.

ج- دارای هیچ‌گونه خاصیت دارویی و درمانی نبوده و تنها دارای ارزش غذایی هستند.

د- ب و ج صحیح است.

۹- علت اینکه مقاومت زیادی به اکسیداسیون در بذر سالم گیاه گاوزبان وجود دارد چه می‌باشد؟

الف- وجود اسیدهای چرب غیراشبع در بذر این گیاه

ب- وجود گاما لینولنیک اسید (GLA) در بذر این گیاه

ج- وجود توکوفرول‌ها و چندین ترکیبات فنلی

د- الف و ب صحیح است.

۱۰- در مورد استیریدیونیک اسید (SDA, 18:4 n-3) کدام عبارت زیر صحیح است؟

الف- یک پیش ماده برای سنتز پروستاگلاندین است.

ب- به مقدار کم در روغن بذر گاوزبان یافت می‌شود.

ج- دومین اسید چرب فراوان در برگ‌های گاوزبان است.

د- الف، ب و ج صحیح است.





پاسخ نامه

خودآموزی شماره (مشخصات مجله):

نام: رشته و مدرک تحصیلی: نام خانوادگی:

شماره نظام پژوهشی:

آدرس:

شماره تلفن: پست الکترونیک:

سؤال	الف	ب	ج	د
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				

* کمی فرم قابل قبول است در صورت تمایل مبلغ ۱۵/۰۰۰ ریال به شماره حساب ۱۳۵۸۵۱۹۱۴ بانک تجارت شعبه اردبیلهشت به نام پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی واریز و اصل فیش را به آدرس دفتر فصلنامه ارسال فرمایید.



فصلنامه گیاهان دارویی، سال ششم، دوره چهارم،
شماره مسلسل بیست و چهارم، پاییز ۱۳۸۶