

بررسی اثر عصاره‌های مختلف دانه گیاه خارمریم (*Silybum marianum* L. Gaertn)، بر فعالیت آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز در محیط برون‌تنی

حسن فلاخ‌حسینی^۱، بهور اصغری^۲، زینوس عسگرپناه^۳، طاهره اقبالی زارچ^{۴*}، علی بابایی زارچ^۵

۱- استادیار پژوهش، گروه فارماکولوژی و طب کاربردی، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی، کرج

۲- دانشجوی دکتری، گروه فیتوشیمی، پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران

۳- استادیار، گروه فارماکوگنوزی، واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

۴- دانشجوی داروسازی، گروه فارماکوگنوزی، واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

۵- استاد، گروه فارماکولوژی، دانشکده پزشکی، دانشگاه شهید صدوقی، یزد

*آدرس مکاتبه: تهران، خیابان شریعتی، قلهک، خیابان یخچال، دانشکده داروسازی واحد علوم دارویی، دانشگاه

آزاد اسلامی، تلفن: ۰۲۶۴۰۰۵۹ - ۰۲۶۰۲۰۵۹، نامبر: ۵

پست الکترونیک: eghbali.tahereh@yahoo.com

تاریخ تصویب: ۹۰/۱۲/۱۲

تاریخ دریافت: ۹۰/۲/۴

چکیده

مقدمه: مهار کننده‌های آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز از تبدیل پلی‌ساکاریدهای غذا به منوساکاریدها یا همان قند ساده پیشگیری می‌کنند. مهار این دو آنزیم از جذب قندهای ساده از دستگاه گوارش و در نتیجه پیشگیری از افزایش گلوکز خون بعد از غذا مؤثر است.

هدف: در این مطالعه تأثیر فرaksیون‌های دانه گیاه خارمریم تهیه شده توسط حلال‌های هگزان، کلروفرم، اتیل استات و مثانول بر مهار آنزیم آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز بررسی شد.

روش بررسی: از پودر دانه گیاه خارمریم توسط حلال‌های هگزان، کلروفرم، اتیل استات و مثانول فرaksیون‌های مختلف تهیه شد. اثر بازدارندگی عصاره‌های به دست آمده بر فعالیت آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز بررسی شد. در این آزمایش، غلظتی از هر عصاره که برای مهار $50\text{ }\mu\text{g}$ درصد از فعالیت آنزیم‌ها مورد نیاز است (IC_{50})، به دست آمد و با مقدار موردنیاز از آکاربوز، به عنوان کنترل مثبت مقایسه شد.

نتایج: نتایج این تحقیق نشان داد که عصاره تمام مثانولی و فرaksیون‌های هگزانی، کلروفرمی، اتیل استاتی و مثانولی دانه گیاه خارمریم اثر مهاری متفاوتی بر هر دو آنزیم آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز دارند. آنالیز آماری نشان داد که درصد مهاری عصاره مثانولی تمام دانه گیاه خارمریم بر هر دو آنزیم آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز در مقایسه با دیگر فرaksیون‌ها قوی‌تر و قابل مقایسه با آکاربوز به عنوان کنترل مثبت است.

نتیجه‌گیری: عصاره تمام مثانولی دانه گیاه خارمریم اثر مهاری قوی‌تری نسبت به فرaksیون‌های مثانولی، اتیل استاتی، هگزانی و کلروفرمی روی آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز دارد.

گل واژگان: دیابت، خارمریم، آلفا آمیلاز، آلفا گلوکزیداز



مقدمه

ولی به هر حال این اثرات متنوع به دلیل ترکیبات متعدد موجود در عصاره این گیاه است [۹، ۱۰].

گزارش شده است که مصرف عصاره گیاهان دارویی با خواص مهارکنندگی آنزیم آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز همراه با غذا می‌توانند با مهار فعالیت این دو آنزیم در مجاری گوارش موجب کاهش جذب گلوکز موجود در غذا شوند [۱۱، ۱۲، ۱۳]. در این پژوهش بر آن شدیم تا تأثیر عصاره دانه گیاه خارمریم روی مهار آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز بررسی نماییم. یک روش ساده جهت تفکیک و شناسایی ترکیبات متعدد یک گیاه استفاده از حلال‌های قطبی و غیرقطبی است [۱۴]. لذا در این پژوهش تأثیر عصاره‌های دانه گیاه خارمریم که توسط چندین حلال قطبی و غیرقطبی تهیه شده بود روی مهار آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز آزمایش شد.

مواد و روش‌ها

مواد: دی‌نیتروسالیسیلیک اسید، سدیم پتاسیم تارترات، آکاربوز، DMSO، نشاسته سیب‌زمینی، متانول، اتیل استات، کلروفرم، هگزان، کلرید سدیم، NaOH، فسفات سدیم از مواد مورد استفاده در این پژوهش بودند.

دانه گیاه خارمریم: دانه گیاه خارمریم در پاییز ۱۳۸۹ از کلکسیون پژوهش گیاهان دارویی با کد ۴۵۳ ثبت شده در هریاریوم پژوهشکده گیاهان دارویی جهاددانشگاهی واقع در کرج جمع‌آوری و در سایه با درجه حرارت اتاق خشک شد.

عصاره‌گیری: دانه گیاه خارمریم خشک شده را پودر نموده و عمل عصاره‌گیری به روش پرکولاسیون انجام گرفت. ابتدا یک تکه پنبه در انتهای دستگاه پرکولاتور قرار داده شد و سپس پودر دانه گیاه به طور یکنواخت در پرکولاتور ریخته شد. با وارد کردن فشار یکنواخت به سطح پرکولاتور دستگاه را پر از پودر کرده، یک تکه کاغذ صافی روی سطح پودر گذاشته و سپس روی آن یک شی سنگین قرار داده شد، تا در طی افروden حلال یکنواختی پودر به هم نخورده و طی عمل پرکولاسیون

دیابت یک بیماری مزمن شامل گروهی از اختلالات متابولیسمی است که با درجات متفاوتی از فقدان ترشح انسولین، مقاومت به انسولین، اختلال در ترشح انسولین بروز می‌کند و اولین مشخصه آن افزایش سطح گلوکز در خون است. متابولیسم تمام مواد غذایی اصلی در در بیماران دیابتی دگرگون می‌شود. مصرف سلولی گلوکز به طور فزاینده کم می‌شود و مصرف چربی‌ها و پروتئین‌ها افزایش می‌یابد [۱]. در ایالات متحده، دیابت قندی (DM) علت اصلی بیماری کلیوی در مرحله آخر (ESRD)، قطع غیرترومایی اندام تحتانی و نایینای در بزرگسالان را به خود اختصاص می‌دهد [۲]. یکی از مهم‌ترین مراقبت‌های پزشکی بیماران دیابتی کنترل کردن افزایش سطح گلوکز خون بعد از غذا است [۳]. پلی‌ساکاریدها موجود در غذای مصرفی در مجاری گوارش هیدرولیز و تبدیل به منوساکاریدها یا قندهای ساده شده و جذب سیستم گردش خون و موجب افزایش سطح گلوکز خون بعد از غذا می‌شوند. آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز نقش مهمی در فرایند تبدیل پلی‌ساکاریدها به منوساکاریدهای قابل جذب و تبدیل به گلوکز ایفا می‌کنند. مهارکننده‌های این دو آنزیم موجب مهار یا کاهش تبدیل پلی‌ساکارید غذا به گلوکز می‌شوند. مهار این دو آنزیم مخصوصاً در بیماران دیابتی می‌تواند در جذب گلوکز از دستگاه گوارش و در نتیجه پیشگیری از افزایش سطح گلوکز خون بعد از غذا مؤثر باشد [۴، ۵].

سیلی‌مارین یا عصاره‌تام دانه گیاه خارمریم از جمله ترکیبات گیاهی است که تأثیر آن در متابولیسم و کاهش سطح گلوکز خون در حیوانات آزمایشگاهی و در انسان گزارش شده است ولی در مورد مکانیسم و ترکیبات مسئول این اثر گزارش‌های متفاوتی منتشر شده است [۷، ۸]. مکانیسم‌های احتمالی شامل کاهش مقاومت انسولینی در سلول‌ها، محافظت از سلول‌های لوزالمعده، مهار آنزیم آلدوز رდکتاز و در یک مطالعه دیگر هم بر خلاف گزارش شده است که سیلی‌مارین از آزادسازی انسولین از سلولهای لوزالمعده پیشگیری کرده است.



اندازه‌گیری شد. در صورتی که عصاره‌ی گیاهی دارای اثر مهارکنندگی آنزیم آلفا گلوکزیداز باشد شاهد جذب پایین‌تری در مقایسه با کنترل (واکنش بدون مهارکننده) خواهیم بود.

مخلوط واکنش حاوی $10\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر آلفا گلوکزیداز 100 unit/ml ، $130\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر بافر فسفات MM 100 mM ($\text{pH }6.8$) و $10\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر از نمونه آزمایش در غلظت‌های مختلف بود. این مخلوط در میکروپلیت 96 چاهکی تهیه شده و به مدت 15 دقیقه در انکوباتور در دمای 37°C درجه سانتی‌گراد قرار داده شد. بعد از خارج کردن پلیت از انکوباتور، واکنش 5 mM آنزیمی با اضافه کردن $20\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر از محلول pNPG آغاز شد. مخلوط واکنش مجدداً در انکوباتور در دمای 37°C درجه سانتی‌گراد به مدت 15 دقیقه قرار گرفت. سپس با اضافه کردن $80\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر محلول سدیم کربنات MM واکنش متوقف شد. جذب محیط در طول موج 405 nm نانومتر توسط دستگاه microplate reader (BioTek XS2) درستگاه (BioTek XS2) (Figure 1) مخلوط واکنش بدون عصاره‌ی گیاه به عنوان کنترل و مخلوط واکنش بدون آنزیم آلفا گلوکزیداز به عنوان بلانک استفاده شد. این آزمایش برای هر یک از غلظت‌ها سه مرتبه تکرار شد. درصد مهار آنزیم آلفا گلوکزیداز توسط نمونه‌ها با کمک فرمول زیر محاسبه شد:

$$\frac{\text{جذب نمونه} - \text{جذب کنترل}}{\text{جذب کنترل}} \times 100 = \text{درصد مهار}$$

روش تست مهار آنزیم آلفا آمیلاز: تست مهار آنزیم آلفا آمیلاز با اندکی تغییر در روش میلر و با اندازه‌گیری میزان کاهش قدرت آزادسازی اولیگوساکارید از محلول نشاسته انجام شد [۱۷]. در این بررسی از میکروپلیت 96 چاهکی استفاده شد که حجم کل مواد موجود در هر چاهک $250\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر بود. واکنش حاوی بافر فسفات 100 mM ($\text{pH }6.8$)، کلرید سدیم 17 mM ، $1/5$ میلی‌گرم نشاسته محلول، $50\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر محلول مهارکننده در DMSO با غلظت‌های مختلف و $10\text{ }\mu\text{l}$ میکرولیتر محلول آنزیم (25 unit/ml) بود. پس از اینکه میکروپلیت در انکوباتور در دمای 37°C درجه سانتی‌گراد به مدت 30 دقیقه قرار

نیز با افروden حلال اجازه ندهیم پرکولاتور از حلال مربوطه خشک شود. لازم به ذکر است در این بررسی از متابول جهت تهیه عصاره تام استفاده شد.

برای تهیه فراکسیون‌ها ابتدا از حلال هگزان استفاده شد. پس از تهیه و جمع‌آوری عصاره‌ی هگزانی که 9 روز به طول انجامید (در 3 مرحله‌ی 3 روزه)، دانه گیاه کاملاً از پرکولاتور خارج شد و در جریان هوای آزاد قرار گرفت تا کاملاً خشک شود. سپس حلال بعدی که کلروفرم بود به دانه گیاه که هم‌اکتون به پرکولاتور انتقال داده شده بود اضافه شد و این کار به همین ترتیب تا حلال‌های بعدی (اتیل استات، متابول) ادامه پیدا کرد.

ترتیب حلال‌های مورد استفاده جهت تهیه فراکسیون‌های مورد نظر به شرح زیر بود:

Hegazan کلروفرم اتیل استات متابول **تغليظ عصاره و فراکسیون:** پس از جمع‌آوری عصاره و فراکسیون‌ها، آن را توسط دستگاه روتاری با درجه حرارت 35°C درجه تغليظ کرده و با قرار دادن آنها در هوای آزاد، عصاره و فراکسیون‌ها بسته به ميزان فرار بودن حلال بين 1 الى 15 روز کاملاً حلال خود را از دست داده و خشک شدند. عصاره تام و فراکسیون‌های دانه گیاه در ویال‌هایی که از قبل توزین شده بودند، ریخته شد و درب آنها را با آلومینیوم بسته و برای مرحله‌ی بعد، یعنی اندازه‌گیری ميزان مهارکنندگی آنزیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز نگهداري شد.

روش کار

روش تست مهار آنزیم آلفا گلوکزیداز: با توجه به روش گزارش شده توسط McCue و همکارانش [۱۵] و با اندکی تغییر در آن، مهار آنزیم آلفا گلوکزیداز توسط عصاره‌های گیاهان مورد ارزیابی قرار گرفت [۱۶]. در بررسی اثر مهارکنندگی عصاره‌های گیاهان بر روی آنزیم آلفا گلوکزیداز، از ماده pNPG به عنوان سوبیسترا استفاده شد که توسط آنزیم به پارا - نیتروفنول (زرد رنگ) و گلوکر هیدرولیز می‌شود. فعالیت آنزیمی با اندازه‌گیری ميزان جذب پارا - نیتروفنول



گلوکزیداز: به منظور بررسی اثر مهاری عصاره تام و فرaksیون‌های مختلف خارمیریم بر فعالیت آنژیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز محدوده‌های غلظتی مختلفی از آنها ابتدا مورد ارزیابی قرار گرفت و در نهایت غلظت‌های مناسب از عصاره تام و فرaksیون‌های انتخاب شد.

در بررسی مربوط به آنژیم آلفا گلوکزیداز، غلظت‌های تهیه شده به شرح زیر می‌باشد:

عصاره‌ی تام متابولی: غلظت‌های ۱۰ و ۵، ۲/۵ میکروگرم بر میلی‌لیتر

فرaksیون اتیل استات: غلظت‌های ۸۰ و ۴۰، ۲۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر

فرaksیون کلروفرم: غلظت‌های ۱۰۰ و ۵۰، ۲۵، ۱۲/۵ میکروگرم بر میلی‌لیتر

فرaksیون هگزان: غلظت‌های ۸۰ و ۴۰، ۲۰، ۱۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر

فرaksیون متابولی: غلظت‌های ۸۰ و ۴۰، ۲۰، ۱۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر

اثر مهاری هر عصاره در هر غلظت با سه مرتبه تکرار اندازه‌گیری شد.

در بررسی مربوط به آنژیم آلفا آمیلاز، غلظت‌های تهیه شده عصاره تام متابولی و فرaksیون‌های اتیل استات، کلروفرم، هگزان و متابولی به شرح زیر بودند:

غلظت‌های ۱۰۰ و ۷۵، ۵۰، ۲۵ میکروگرم بر میلی‌لیتر

اثر مهاری هر عصاره در هر غلظت با سه مرتبه تکرار

اندازه‌گیری شد.

آنالیز آماری

تمام آزمایش‌ها در سه تکرار انجام شد و نتایج به صورت میانگین \pm انحراف معیار گزارش داده شده است. نتایج به دست آمده با استفاده از آزمون One-Way Anova/ Tukey- Graphpad Prism test و با استفاده از نرم‌افزار 5 تجزیه و تحلیل قرار گرفت.

داده شد، واکنش با اضافه کردن ۲۰ میکرولیتر سود (2N) و ۲۰ میکرولیتر معرف رنگی (۳ و ۵- دی‌نیترو سالیسیلیک اسید $M\mu M$ ، سدیم پتاسیم تارتات تتراهیدرات $M\mu M$ و سود $M\mu M$) متوقف شد. سپس میکروپلیت به مدت ۲۰ دقیقه در حمام آب گرم در ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار داده شد. فعالیت آلفا آمیلاز با اندازه‌گیری جذب مخلوط در طول موج ۵۴۰ نانومتر با کمک دستگاه Microplate reader (BioTek XS2) مشخص شد. مخلوط بلانک برای تصحیح جذب نمونه مورد استفاده قرار گرفت که در آن آنژیم با محلول بافر جایگزین شده بود. همچنین با استفاده از واکنش کتلرل که در آن DMSO جایگزین عصاره گیاهی شده بود، حداقل فعالیت آنژیم تعیین شد.

میزان مالتوز تولید شده از فعالیت آنژیم آلفا آمیلاز با استفاده از منحنی کالیبراسیون مالتوز که در محدوده ۰-۰/۲۵ درصد (W/V) رسم شده بود، محاسبه شد. تمام آزمایش‌ها با سه مرتبه تکرار انجام شد و آکاربوز به عنوان استاندارد مورد استفاده قرار گرفت. درصد مهار آنژیم آلفا آمیلاز از طریق معادلات زیر محاسبه شد:

$$\frac{\text{میانگین مالتوز در نمونه}}{\text{میانگین مالتوز در کنترل}} \times 100 = \text{واکنش \%}$$

$$\text{واکنش \%} - 100 = \text{مهار \%}$$

IC₅₀ آکاربوز به عنوان ماده استاندارد: برای به دست آوردن IC₅₀ آکاربوز غلظت‌های مختلف از این ترکیب تهیه شد و میزان بازدارندگی هر کدام از این محلول‌ها بر اساس روش‌های فوق الذکر به دست آمد.

غلظت‌های به کاررفته به شرح زیر می‌باشند:

آنژیم آلفا آمیلاز: ۸۰ و ۴۰، ۲۰، ۱۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر

آنژیم آلفا گلوکزیداز: ۱۰ و ۵، ۲/۵ میکروگرم بر میلی‌لیتر

اثر مهارکنندگی عصاره تام و فرaksیون‌های مختلف دانه گیاه خارمیریم بر فعالیت آنژیم‌های آلفا آمیلاز و آلفا



نتایج

$24/9 \pm 2/0$ میکروگرم بر میلی لیتر است. آنالیز آماری نشان داد که بیشترین مهار آنزیم آلفا آمیلاز توسط عصاره تام مтанولی با کمترین غلظت و سپس فراکسیون‌های متانولی، اتیل استاتی، هگزانی و کلروفرمی در مقایسه با آکاربوز است.

نتایج مربوط به تأثیر عصاره تام و فراکسیون‌های دانه گیاه خارمریم بر فعالیت آنزیم آلفا گلوکزیداز در جدول شماره ۲ خلاصه شده است. نتایج نشان داد که IC_{50} عصاره تام مтанولی و فراکسیون‌های هگزانی، کلروفرمی، اتیل استاتی، و متانولی دانه گیاه خارمریم به ترتیب $43/1 \pm 0/7$, $43/4 \pm 8/93$, $162/43 \pm 8/93$, $195/57 \pm 12/36$ برای آنزیم آلفا آمیلاز است. به علاوه نتایج نشان داد که IC_{50} آکاربوز به عنوان کنترل مثبت بر آنزیم آلفا آمیلاز

نتایج مربوط به تأثیر عصاره تام و فراکسیون‌های دانه گیاه خارمریم بر فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز در جدول شماره ۱ خلاصه شده است. نتایج نشان داد که IC_{50} عصاره تام مтанولی و فراکسیون‌های هگزانی، کلروفرمی، اتیل استاتی، و متانولی دانه گیاه خارمریم به ترتیب $43/1 \pm 0/7$, $43/4 \pm 8/93$, $162/43 \pm 8/93$, $195/57 \pm 12/36$ برای آنزیم آلفا آمیلاز است. به علاوه نتایج نشان داد که IC_{50} آکاربوز به عنوان کنترل مثبت بر آنزیم آلفا آمیلاز

جدول شماره ۱- میزان مهارکنندگی عصاره تام و فراکسیون‌های مختلف دانه گیاه خارمریم بر آنزیم آلفا آمیلاز بر حسب میانگین \pm انحراف معیار

نام عصاره	درصد مهار آنزیم آلفا آمیلاز	غلظت عصاره بر حسب میکروگرم بر کیلوگرم	IC_{50} بر حسب میکروگرم بر کیلوگرم
تم مтанولی	$35/4 \pm 2/3$	۲۵	
	$51/2 \pm 1/4$	۵۰	
	$61/4 \pm 2/1$	۷۵	
	$84/7 \pm 2/2$	۱۰۰	
هگزان	$8/8 \pm 1/5$	۲۵	
	$22/6 \pm 2/8$	۵۰	
	$30/3 \pm 4/1$	۷۵	
	$41/7 \pm 3/5$	۱۰۰	
کلروفرم	$3/6 \pm 1/3$	۲۵	
	$21/1 \pm 2/5$	۵۰	
	$30/2 \pm 2/2$	۷۵	
	$33/5 \pm 0/9$	۱۰۰	
اتیل استات	$10/1 \pm 1/7$	۲۵	
	$42/0 \pm 2/3$	۵۰	
	$52/0 \pm 4/3$	۷۵	
	$68/7 \pm 3/6$	۱۰۰	
متانول	$21/8 \pm 2/2$	۲۵	
	$39/1 \pm 3/3$	۵۰	
	$61/0 \pm 3/1$	۷۵	
	$78/2 \pm 2/3$	۱۰۰	
آکاربوز	$30/1 \pm 1/9$	۱۰	
	$40/2 \pm 2/3$	۲۰	
	$62/4 \pm 1/9$	۴۰	
	$79/7 \pm 3/7$	۸۰	

* دارای اختلاف معنی دار در مقایسه با کنترل (آکاربوز) ($p < 0.05$). ** دارای اختلاف معنی دار در مقایسه با کنترل (آکاربوز) ($p < 0.01$). *** دارای اختلاف معنی دار در مقایسه با کنترل (آکاربوز) ($p < 0.001$).



جدول شماره ۲- میزان مهار کنندگی عصاره تام و فرآکسیون‌های مختلف دانه گیاه خارمیریم بر آنزیم آلفا گلوکزیداز بر حسب میانگین \pm انحراف معیار

نام عصاره	درصد مهار آنزیم آلفا گلوکزیداز	غلظت عصاره بر حسب میکروگرم بر کیلوگرم IC_{50}	نام
تام مтанولی	۱۶/۲±۱/۳۴	۱/۲۵	
	۳۲/۱۳±۲/۱	۲/۵	
	۶۵/۹±۱/۶	۵	
	۸۸/۵۶±۲/۳۶	۱۰	
	۲۱±۳/۵	۱۰	
	۴۰/۲۳±۲/۲	۲۰	
	۶۶/۵±۳/۴	۴۰	
	۷۸/۷±۲/۶	۸۰	
	۱۴/۷۳±۴/۹	۱۲/۵	
	۲۱/۶۳±۲/۹	۲۵	
هگزان	۳۳/۲۳±۳/۶	۵۰	کلروفرم
	۴۵/۷±۳	۱۰۰	
	۱۸/۴۶±۵/۲	۱۰	
	۳۵/۷۳±۳/۲	۲۰	
	۶۲/۳۶±۳/۵	۴۰	
	۸۸/۸۶±۴/۴	۸۰	
	۲۹/۴±۴/۵	۱۰	
	۵۴/۶±۵/۷	۲۰	
	۷۱/۰۶±۳/۴	۴۰	متانول
	۹۸/۶±۰/۴۷	۸۰	
اتیل استات	۱۱/۸±۱/۱	۱/۲۵	
	۲۰/۹±۲/۵	۲/۵	
	۳۲/۴±۱/۸	۵	
	۵۸/۲±۱/۲	۱۰	
آکاربوز			

***دارای اختلاف معنی دار در مقایسه با کنترل (آکاربوز) ($p < 0.001$)

بحث

اگرچه داروی گیاهی سیلیمارین به عنوان یک ماده محافظت کبدی شناخته شده است ولی مقالات متعددی حاکی از آن است که این داروی گیاهی در کاهش گلوکز خون بالا در مطالعات آزمایشگاهی و بالینی مؤثر است ولی مکانیسم اثر آن تاکنون دقیقاً مشخص نشده است [۱۸، ۱۹]. یکی از مکانیسم‌های مهم در کاهش گلوکز خون بالا پیشگیری از تبدیل پلی ساکاریدهای خوراکی به منو ساکاریدها است. این

دانه گیاه خارمیریم به ترتیب $۳/۷\pm۰/۳$ ، $۲۷/۸\pm۰/۹$ ، $۱۸/۷\pm۲/۴$ ، $۲۷/۲\pm۱/۱$ ، $۱۴۴/۴۶\pm۱۹/۶۷$ میکروگرم بر میلی لیتر است. به علاوه نتایج نشان داد که IC_{50} آکاربوز به عنوان کنترل مثبت برای آنزیم آلفا گلوکزیداز $۸/۵ \pm ۰/۵$ میکروگرم بر میلی لیتر است. آنالیز آماری حاکی از آن است که بیشترین مهار آنزیم آلفا آمیلاز توسط عصاره تام مтанولی با کمترین غلظت و سپس فرآکسیون‌های مтанولی، اتیل استاتی، هگزانی و کلروفرمی در مقایسه با آکاربوز است.



ترکیباتی که دارای خواص آنتی اکسیدانی هستند با مهار رادیکال آزاد اکسیژن موجب مهار آنزیم آلفا گلوکزیداز می شوند [۲۲] عصاره دانه گیاه خارمریم دارای ترکیبات فلاونوئیدی با اثر آنتی اکسیدانی قوی است [۲۳، ۲۴]. ترکیبات فلاونوئیدی موجود در گیاهان در دو دسته قطبی و غیرقطبی تقسیم بندی می شوند که توسط حلال قطبی و غیرقطبی جداسازی می شوند [۱۴]. در این تحقیق با توجه به آنکه اثرات مهاری عصاره متابولی تام از دیگر حلالها بیشتر بوده است احتمالاً ترکیبات قطبی موجود در این دانه بیشترین اثر روی مهار دو آنزیم آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز داشته اند. این نتایج همسو با نتایج مطالعات قبلی است که نشان می دهد ترکیبات قطبی موجود در عصاره آبی دانه گیاه خارمریم موجب کاهش گلوکز خون در موش صحرایی دیابتی بدون اثر بر غلظت انسولین می شود [۲۵]. نتیجه گیری آنکه عصاره تام متابولی دانه گیاه خارمریم احتمالاً حاوی بیشترین ترکیباتی با خواص مهارکننده آنزیم آلفا آمیلاز و آنزیم آلفا گلوکزیداز است و احتمالاً مهار آنزیم آلفا آمیلاز و آنزیم آلفا گلوکزیداز توسط عصاره دانه گیاه خارمریم حداقل یکی از مکانیسم های اثر این عصاره در کاهش سطح گلوکز خون است.

منوساکاریدها قندهای ساده قابل جذب به بدن هستند [۲۰]. آنزیم های آلفا گلوکزیداز و آلفا آمیلاز دو آنزیم مهم در مباری گوارشی انسان هستند که با هیدرولیز کردن پلی ساکاریدهای خوراکی به منو ساکاریدها نقش مهمی در جذب قند غذایی دارند [۲۱].

در این پژوهش تأثیر عصاره های دانه گیاه سیلی مارین که توسط چندین حلال مختلف تهیه شده بود روی مهار آنزیم های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز آزمایش شد. با توجه به آنکه آکاربوز به عنوان ماده کنترل مثبت در این آزمایش اثر مهاری قوی روی آنزیم های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز داشت هر عصاره یا فراکسیون مهارکننده این دو آنزیم که تفاوت کمتری نسبت به آکاربوز داشت مهارکننده قوی تر به حساب آمد.

نتایج این پژوهش نشان داد که عصاره متابولی تام دانه گیاه خارمریم اثر مهاری بالایی روی آنزیم های آلفا آمیلاز و آلفا گلوکزیداز داشت که نسبت به اثر مهاری فراکسیون های متابولی، اتیل استاتی، هگزانی و کلروفرمی قوی تر بود. به علاوه این اثر قابل مقایسه با آکاربوز که یک داروی کاهنده سطح گلوکز خون است، بود.

دلیل مهار این دو آنزیم توسط عصاره متابولی دانه گیاه خارمریم هنوز مشخص نیست، ولی گزارش شده است که

منابع

1. Kasper DL, Braunwald EAB, Fauci AS. Harrison's principles of internal medicine. 16th Edn. McGraw Hill Companies/McGraw-Hill. 2005, pp: 2152 - 80.
2. Reddy SS. Health outcomes in type 2 diabetes. *Int. J. Clin. Pract. Suppl.* 2000; 113: 46 - 53.
3. Hanefeld M, Temelkova-Kurktschiev T. Control of post-prandial hyperglycemia: an essential part of good diabetes treatment and prevention of cardiovascular complications. *Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis.* 2002; 12 (2): 98 - 107.
4. Bernfeld P. Amylases, alpha and beta. In: Colowick SP, Kaplan NO. Methods in Enzymology, vol. 1. Academic Press, New York, 1955, pp: 149 - 58.
5. Rhabasa-Lhoret R, Chiasson JL. Alpha-glucosidase inhibitors (3rd ed.). In DeFronzo R A, Ferrannini E, Keen H, Zimmet P. International textbook of diabetes mellitus (Vol. 1). UK: John Wiley, 2004.
6. Yee HS, Fong NT. A review of the safety and



- efficacy of acarbose in diabetes mellitus. *Pharmacotherapy* 1996; 16 (5): 792 - 805.
- 7.** Velussi M, Cernigoi AM. Long- term (12 months) treatment with an anti-oxidant drug (silymarin) is effective on hyperinsulinemia, exogenous insulin need and malondialdehyde levels in cirrhotic diabetic patients. *J. Hepatol.* 1997; 26: 871 - 9.
- 8.** Lirussi F, Beccarello A, Zanette G, De Monte A, Donadon V, Velussi M, Crepaldi G. Silybin-beta-cyclodextrin in the treatment of patients with diabetes mellitus and alcoholic liver disease. Efficacy study of a new preparation of an anti-oxidant agent. *Diabetes Nutr. Metab.* 2002; 15 (4): 222 - 31.
- 9.** Zhong H. Effects of silybin on red blood cell sorbitol and nerve conduction velocity in diabetic patients. *Xi Yi Jie He Za Zhi* 1993; 13 (12): 725 - 6.
- 10.** Soto CP, Perez BL, Favari LP, Reyes JL. Prevention of alloxan-induced diabetes mellitus in the rat by silymarin. *Comparative Pharmacology & Toxicology* 1998; 119: 125 - 9.
- 11.** Hasenah A, Houghton PJ, Soumyanath A. α -Amylase inhibitory activity of some Malaysian plants used to treat diabetes; with particular reference to *phyllanthus amarus*. *J. Ethnopharmacol.* 2006; 107 (3): 449 – 55.
- 12.** Gholamhoseinian A, Fallah H, Sharifi-far F, Mirtajaddini M. The Inhibitory Effect of Some Iranian Plants Extracts on the Alpha Glucosidase. *Iran J. Basic Med. Sci.* 2008; 11 (1): 1 - 9.
- 13.** Geethalakshmi R, Sarada DVL, Marimuthu P, Ramasamy K. α -Amylase Inhibitory Activity of *Trianthema decandra* L. *Int. J. Biotechnol. Biochem.* 2010; 6 (3): 369 - 76.
- 14.** Macias FA, Simonet AM, Galindo JCG, Castellano D. Natural products as allelo chemicals. Bioactive phenolics and polar compounds from melilotus messanensis. *Phytochem.* 1999; 50: 35 - 46.
- 15.** McCue P, Kwon YI, Shetty K. Anti-amylase, anti-glucosidase and anti-angiotensin I-converting enzyme potential of selected foods. *J. Food Biochem.* 2005; 29: 278 - 94.
- 16.** Ganiyu O, Adedayo O, Ademiluy I, Yetunde M. Faloye. Effect of combination on the antioxidant and inhibitory properties of tropical pepper varieties against α -amylase and α -glucosidase activities *In Vitro*. *J. Medicinal Food* 2011; 14 (10): 1152 - 8.
- 17.** Miller GL. Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical Chem.* 1959; 31: 426 - 8.
- 18.** Schuppan D, Jia J, Brinkhaus B, Hahn E. Herbal Products for liver disease: a therapeutic challenge for the new millennium. *Hepatology* 1999; 3: 1099 - 104.
- 19.** Huseini HF, Larijani B, Heshmat R, Fakhrzad H. The efficacy of *silybum marianum* (L.) Gaertn. (Silymarin) in the treatment of type II diabetes: a randomized, double-blind, placebo-controlled, clinical trial. *Phytother. Res.* 2006; 20 (12): 1036 - 9.
- 20.** Frati Munari AC, Benitez PW, Raul Ariza AC, Casarrubias M. Lowering glycemic index of food by acarbose and plantago psyllium mucilage. *Arch. Med. Res.* 1998; 29 (2):137 - 41.
- 21.** Kurahashi M, Inomata K. Amylase secretion by paratoid glands and pancreas of diabetic rats during feeding. *Am. J. Physiol.* 1988; 254: 878 - 82.
- 22.** Jo SH, Ka EH, Lee HS, Apostolidis E, Jang HD, Kwon YI. Comparison of antioxidant potential and rat intestinal α -glucosidases inhibitory activities of quercetin, rutin, and isoquercetin. *Int. J. Applied Res. Natural Products* 2010; 2 (4): 52 - 60.
- 23.** Skottova N, Krecman V, Simanek V. Activities of silymarin and its flavonolignans upon low density lipoprotein oxidizability in vitro.



Phytother. Res. 1999; 13: 535 - 7.

24. Jacob S, Lehmann R, Rett K, Häring HU. Oxidative stress and insulin action: a role for antioxidants. In: Packer L, Rösen P, Tritschler, HJ, King GL. Antioxidants in Diabetes Management. Marcel Dekker. New York. 2000, pp: 319 - 38.

25. Maghrani M, Zeggwagh NA, Lemhadri A, El Amraoui M, Michel JB, Eddouks M. Study of the hypoglycaemic activity of *fraxinus excelsior* and *silybum marianum* in an animal model of type 1 diabetes mellitus. *J. Ethnopharmacol.* 2004; 91 (2-3): 309 - 16.

Archive of SID

