

اثر هورمونهای رشد IAA و NAA بر کمیت و کیفیت اسانس گیاه ترخون (*Artemisia dracunculus* L.)

- عباس پازکی، دانشجوی دوره دکتری رشته علوم گیاهی
دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات - تهران
 - حمید فهیمی، عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد
علوم و تحقیقات - تهران
 - حسین شاکری، عضو هیأت علمی دانشگاه شهید بهشتی تهران
- تاریخ دریافت: آبان ماه ۱۳۸۴ تاریخ پذیرش: اسفند ماه ۱۳۸۴
E-mail: drpazoki@yahoo.com

چکیده

گیاهان ترخون قبل از مرحله گلدهی در شرایط مزرعه ای توسط غلظت ۱۰۰ میکرومولار IAA و NAA^۱ به طور جداگانه و سه بار در هفته تیمار شدند. محلول‌های هورمونی بر روی بخش‌های هوایی گیاهان پاشیده شد. پس از یک هفته گیاهان برداشت و در تاریکی با جریان هوا خشک گردیدند. اسانس بخش‌های هوایی خشک شده به روش تقطیر با آب استخراج شد. بازده اسانس در تیمارها افزایش یافته و ترکیبات متشکله اسانس در بخش هوایی خشک شده بوسیله GC/MS^۳ مورد بررسی قرار گرفت. ترکیبات اصلی در اسانس نمونه شاهد شامل: متیل-چاویکول (۳۱/۸۲٪)، سیس اوسیمین (۱۵/۵٪)، ترانس بتا اوسیمین (۱/۴۰٪) که ۹۱/۴۷ درصد کل ترکیبات متشکله اسانس را شامل می‌شوند. نتایج حاصل نشان داد که IAA و NAA سبب کاهش درصد متیل چاویکول و افزایش درصد سایر ترکیبات در گیاه ترخون می‌گردد.

کلمات کلیدی: ترخون، اسانس، متیل چاویکول، تیمار IAA، تیمار NAA

Pajouhesh & Sazandegi No 74 pp: 124-128

The effect of IAA and NAA on essential oil composition in tarragon (*Artemisia dracunculus* L.).

By: A. Pazoki; Doctorate Student for Plant Science, Islamic Azad Univ, Science and Research Dept. Tehran-Iran

Fahimi H., Assistant Prof. of Biology, Science Faculty, Islamic Azad Univ, Science and Research Dept. Tehran-Iran

Shaker H., Science Faculty of Shahid Beheshti Univ, Tehran-Iran

Aerial parts of tarragon plants treated under field condition were sprayed with IAA (200µm) and NAA (100µm) separately three times in a week. After a week aerial parts of plants were harvested and dried in the dark with

air stream. The essential oil of dried aerial parts were obtained by hydrodistillation. Foliar application of IAA and NAA increased oil yield in tarragon. The essential oil of two treatments and their control (water sprayed) were analysed by GC/MC. The main compounds of essential oil determined. as: methyl chavicol (82.31%), cis- β -ocimene (5.15%), trans- β -ocimene (4.01%), for control plants. It was seen that IAA and NAA decreased methyl chavicol content of tarragon oil and increased other main constituents.

Key words: Tarragon; *Artemisia dracuncululus*; NAA; IAA; Essential oil; GC/MS.

مقدمه

گیاه ترخون که به زبان عربی طرخون (الحوزان) و به زبان انگلیسی Tarragon یا Estragon نامی ده می‌شود، به خانواده گل‌مینا (Asteraceae) تعلق دارد. گیاهی پایا و علفی به ارتفاع ۰/۳ تا ۱ متر و دارای برگ‌هایی ساده می‌باشد. برگ‌های قاعده ساقه هفتم به سه بخش بوده گل‌ها در غالب کاپیتول‌های کوچک به رنگ سبز مجتمع به صورت خوشه ای است. تکثیر آن از طریق پیدایش جوانه‌ها در ریزوم گیاه صورت می‌گیرد. ترخون در اکثر مناطق ایران به عنوان سبزی خوراکی و معطر کشت می‌شود. قسمت‌های مورد استفاده ترخون، برگ و سرشاخه‌های جوان است. طعم آن در حالت تازه، تند و کمی تلخ و بوی آن نامطبوع می‌باشد (۱). اسانس گیاه در برگ‌ها و در دو ساختار تولید می‌شود که شامل کرک‌های ترش‌حی و کیسه‌های ترش‌حی است. کرک‌ها در سطح برگ و اسانس را مستقیم به فضای بیرون حتی در برگ‌های جوان ترش‌حی می‌کند ولی کیسه‌های ترش‌حی در طول رگبرگ اصلی در میانبرگ واقع شده و اسانس را ذخیره و در هنگام متلاشی شدن برگ‌ها آزاد می‌کند (۱۴). تغییرات اسانس در ترخون بیشتر در ماه‌های خرداد و تیر صورت می‌گیرد (۱۳). اسانس آن مایعی سیال، محلول در روغن و غیر محلول در گلیسرین به رنگ زرد و وزن مخصوص آن حدود ۰/۹۱۲ تا ۰/۹۵۶ می‌باشد (۱). اسانس بیشتر شامل متیل چاویکول و مونوترپن‌های متعدد می‌باشد. از میان خواص درمانی متعدد آن می‌توان به اشتها آور، مقوی معده، ضد نفخ، مدر، ضدقارچ بودن آن اشاره کرد.

یکی از مسائل مهم در کشاورزی نقش تنظیم‌کننده‌های رشد در مقدار و کیفیت اسانس در گیاهان مختلف است از جمله این گیاهان جنس‌های متعدد در تیره‌های گیاهی مثل نعنا و چتریان و آفتابگردان را می‌توان ذکر کرد.

بررسی سوابق تحقیقاتی در رابطه با اثر تنظیم‌کننده‌های رشد بر کیفیت اسانس و بطور کلی اثر عوامل محیطی بر کمیت و کیفیت اسانس در ترخون نشان می‌دهد که پژوهش‌های زیادی در این رابطه صورت

نگرفته است.

در ارتباط با اثر تنظیم‌کننده‌های رشد بر روی مقدار و کیفیت اسانس در گیاهان دیگر تحقیقات گسترده ای در دنیا صورت گرفته و گیاهان مختلف مد نظر بوده‌اند. از آن جمله می‌توان به کاهش مقدار کارون و افزایش لیمون و پینن در اسانس شوید تحت تاثیر IAA که توسط El-khateeb در سال ۱۹۹۴ گزارش شده اشاره کرد (۷).

ترکیبات موجود در اسانس گیاهان بطور معمول از دو مسیر بیوشیمیایی ساخته می‌شوند. اولی مسیر بیوسنتزی ترپنوئیدها و دیگری مسیر بیوسنتزی فنیل پروپانوئیدها می‌باشد. که هر دو مسیر در ارتباط با تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی می‌باشند (۴).

در شرایط تیمار هورمونی ترکیبات متشکله اسانس مثل ایزومنتون، لینالول، سیترونلول، سیترونلیل، ژرانیل بطور معنی‌داری افزایش می‌یابد (۳).

IAA با غلظت ۱۰۰ ppm و فولیک اسید با غلظت ۵۰ ppm مقدار کارون را کاهش و مقدار دی‌هیدروکارون را افزایش می‌دهند. که بیانگر تاثیر IAA و فولیک اسید بر آنزیم انتهایی مسیر سنتز کارون از لیمون می‌باشد (۷).

IAA سبب افزایش لیمون و پینن و دی‌پنتن از مونوترپن‌های اسانس می‌شود در حالیکه فولیک اسید سبب افزایش پروپانوئیدهای اسانس از جمله آپپول می‌شود (۷).

IAA و NAA و مشتقات آنها در نعنای سبب افزایش مقدار اسانس و مقدار منتول و ایزومنتون می‌شود (۶، ۱۰، ۱۱).

همچنین Staev و Koseva در سال ۱۹۷۸ افزایش مقدار اسانس و مقدار منتول را تحت تاثیر IAA و NAA در نعنای فلفلی (*Mentha piperita*) گزارش کرده اند (۱۱).

در منابع شماره (۲، ۵، ۸، ۹، ۱۲، ۱۶، ۱۷) بعضی از تحقیقات در ارتباط با ترکیبات متشکله اسانس در جنس آرتیمیزیبا و تاثیر تنظیم‌کننده‌های رشد بر روی اسانس گیاهان درج شده است.

مواد و روش‌ها

شرایط تیمارها

گیاهان مورد آزمایش در شرایط یکسان مزرعه ای کشت شدند. نمونه‌های تحت تیمار در طی یک هفته سه بار با محلول ۱۰۰ میکرومولار IAA و NAA با حجم معین به صورت اسپری در سطح برگ‌ها هورمون پاشی شدند. در پایان هفته بخش هوایی تیمارها و نمونه شاهد برداشت شده و در شرایط تاریکی به همراه جریان باد خشک شدند. ۱۰۰ گرم از نمونه خشک شده برای اسانس گیری به روش تقطیر با آب و دستگاه کلونجر استفاده شد (۱). اسانس مربوطه بعد از استخراج آبگیری و حلال آن بوسیله دستگاه تیخیر در خلا جدا و مقدار اسانس محاسبه شد. حلال به منظور شستشوی اسانس باقیمانده در جداره ستون کلونجر استفاده شد. ۲۰ میکرولیتر از اسانس خالص را در ۱ میلی لیتر حلال n-هگزان حل کرده ۱ میکرولیتر از محلول اسانس حاصل به دستگاه GC تزریق شده است (۱۵).

تجزیه دستگاهی

اسانس بوسیله دستگاه GC با مشخصات: گاز کروماتوگرافی مدل HP Hewlett Packard ۶۸۹۰ و طیف سنج جرمی مدل Hewlett-packard ۵۹۷۳ مورد تجزیه قرار گرفت. ستون گاز کروماتوگرافی موئین و از نوع HP-۵-MS با بعد ۳۰ متر × ۰/۲۵ میلی متر و ضخامت فیلم آن ۰/۲۵ میکرو متر بود. دمای اولیه ستون ۶۰ درجه سانتیگراد برای ۲۰ دقیقه و دمای نهایی ۲۲۰ درجه سانتیگراد که در هر دقیقه ۵ درجه سانتیگراد افزایش می‌یافت و نهایتاً در دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد ۲۰ دقیقه ثابت نگهداشته شده است. سرعت جریان گاز هلیوم ۱ میلی لیتر بر دقیقه بود (۱۵). شناسایی ترکیبات متشکله اسانس با مقایسه شاخص‌های بازداری و طیف جرمی این ترکیبات با شاخص‌های بازداری و طیف جرمی ترکیبات استاندارد صورت گرفت.

نتیجه و بحث

بازده اسانس در نمونه شاهد ۱/۰۲ درصد و در تیمارهای IAA و NAA با غلظت ۱۰۰ میکرومولار به ترتیب ۱/۲۰ و ۱/۳۶ درصد می‌رسد.

افزایش مقدار اسانس در نعنای فلفلی (*Mentha piperita*) بوسیله NAA و IAA توسط Koseva در ۱۹۷۸ گزارش شده است (۱۱). که نتایج این تحقیق را مورد تأیید قرار می‌دهد. تأثیر NAA نسبت به IAA بر مقدار اسانس بیشتر بوده است.

همانطوری که در جدول شماره ۱ درج شده است IAA و NAA هر دو سبب کاهش درصد متیل چاویکول از ۸۲/۳ درصد در نمونه شاهد به ترتیب به ۷۱/۶۷ و ۶۷/۳۲ درصد در نمونه‌های تیمار شده می‌شوند. متیل چاویکول یکی از ترکیبات تولید شده در مسیر فنیل پروپانویدهای اسانس می‌باشد.

IAA و NAA هر دو تنظیم کننده رشد سبب افزایش مونوترپن‌های اسانس از جمله آلفا پینن، لیمونن، سیس بتا اوسیمین، ترانس بتا اوسیمین می‌شود. قبلاً به افزایش لیمونن و پینن از مونوترپن‌های اسانس در اثر کاربرد IAA و NAA اشاره شد (۷).

بنابراین هر دو تنظیم کننده سبب کاهش میزان فعالیت آنزیم‌های مسیر بیوسنتزی فنیل پروپانویید و افزایش میزان فعالیت آنزیم‌های مسیر بیوسنتزی ترپنوئیدهای اسانس می‌شوند.

تأثیر IAA و NAA بر روی مونوترپن‌های اسانس یکسان نیست. در تیمارهای IAA و NAA به ترتیب درصد ترکیبات: لیمونن (۲/۴۳، ۳/۴۴)، سیس بتا اوسیمین (۵/۹۶، ۸/۲۳)، ترانس بتا اوسیمین، (۴/۸۸، ۶/۸۱) می‌باشد. بنابراین افزایش درصد مونوترپن‌ها در تیمار NAA به مراتب بیشتر از تیمار IAA است.

بطور کلی IAA و NAA سبب افزایش بازده اسانس شده و کیفیت اسانس را در جهت افزایش درصد مونوترپنوئیدهای آن و کاهش درصد اصلی‌ترین ترکیب اسانس یعنی متیل چاویکول تغییر می‌دهد. بنا بر این از این هورمون‌های رشد می‌توان به منظور تغییرات کمی و کیفی اسانس تر خون استفاده کرد. در تحقیقات بعدی اثر هورمون‌های رشد از جمله ژیبیرلین مورد توجه است.

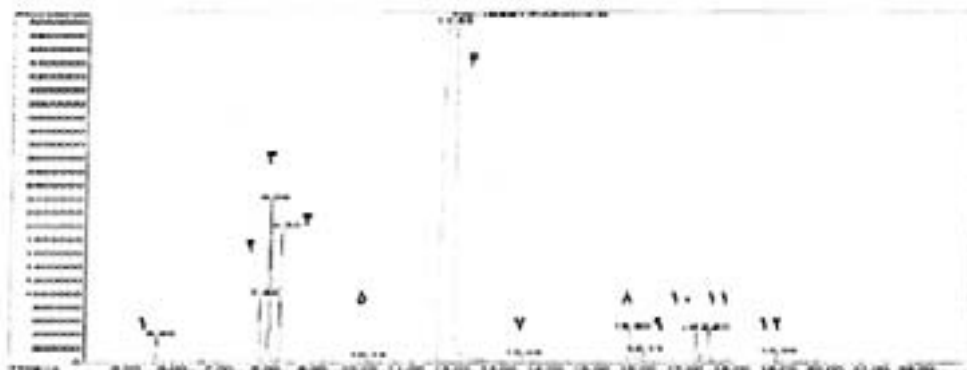
نتایج حاصل در کروماتوگرام‌های GC نمونه‌های شاهد، IAA و NAA در شکل‌های شماره ۱، ۲ و ۳ بطور واضح مشهود است.

پاورقی

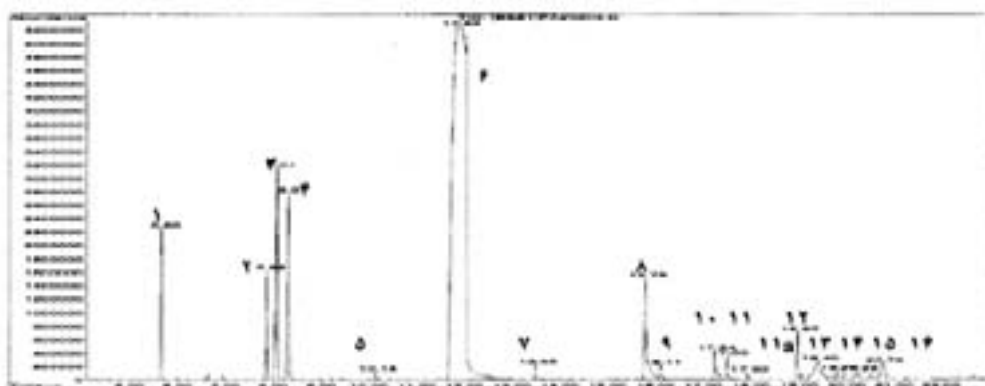
- ۱- ایندول ۳ استیک اسید: IAA - ۱
- ۲- نتالین استیک اسید: NAA - ۲
- گاز کروماتوگرافی همراه طیف سنج جرمی: GC/MS - ۳

منابع مورد استفاده

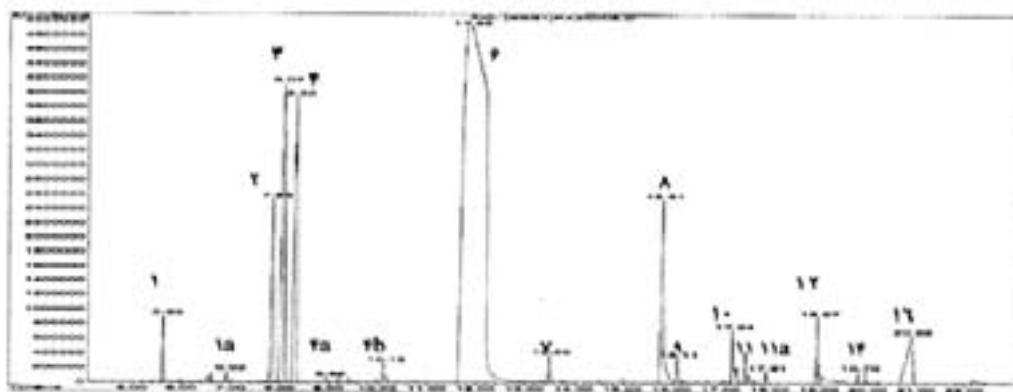
- ۱- مومنی، تاج خانم، شاهرخی، نوبهار. ۱۳۷۷؛ اسانس‌های گیاهی و اثرات در مانی آنها، چاپ دوم، انتشارات دانشگاه تهران شماره ۲۱۱۱
- 2-Ansari S.H., Qadry J.S. and Jain V.K. 1988; Effect of plant hormones on the growth and chemical composition of volatile oil of *Cymbopogon jwarancusa* (Schutt). Ind. J. forestry. 11: 143-145.
- 3-Bhattacharya A.K. and Rao B.R.R. 1996; Effect of triacontanol and mixtalol on rose-scented geranium (*Pelargonium* spp.). J. Essential. Oil. Res. 8: 383-388.
- 4-Chappell J. 1995; Biochemistry and molecular biology of the isoprenoid biosynthetic pathway. Ann. Rev. Plant. Physiol. Mol. Biol. 46: 521-547.
- 5-Eid M.N.A. and Ahmed S.S. 1976; Preliminary studies on the effect of GA3 and CCC on growth and essential oil content of *Ocimum basilicum* L. Egypt. J. Hort. 3: 83-87.
- 6-El-Keltawi N.E. and Croteau R. 1986; Influence of phosphon D and cycocel on growth and essential oil content of peppermint and sage. Phytochemistry. 25: 1285-1288.
- 7-El-Khateeb M.A. 1994; Effect of some growth regulators on growth, fruit yield and essential oil in dill plant. Bull. Fac. Agric. Univ. Cairo. 45: 187-205.
- 8-Farooqi A.H.A., Shukla Y.N., Sharma S. and Bansal R.P. 1994;



شکل شماره ۱: کروماتوگرام GC/MS اسانس ترخون از نمونه شاهد
شش ترکیب اصلی که در شرایط تیماری بررسی شده عبارتند از: پیک شماره ۱- آلفا پینن، ۲- لیمونن، ۳- سیس- اوسیمن، ۴- ترانس بتا اوسیمن، ۶- متیل چاویکول، ۸- متیل اوژنول



شکل شماره ۲- کروماتوگرام GC/MS اسانس ترخون از نمونه تیمار شده با IAA



شکل شماره ۳: کروماتوگرام GC/MS اسانس ترخون از نمونه تیمار شده با NAA

جدول شماره ۱: ترکیبات شناسخته شده در اسانس ترخون به همراه شماره پیک و شاخص بازداری و درصد این ترکیبات در کروماتوگرام GC/MS نمونه شاهد و تیمارهای IAA و NAA

شماره پیک	نام ترکیب شیمیایی	شاخص بازداری	درصد در نمونه شاهد	درصد در تیمار IAA	درصد در تیمار NAA
۱	α -pinene	۹۳۲	۰/۶۱	۳/۳۱	۰/۸۳
a ۱	Myrcene	۹۸۴	—	—	۰/۳۱
۲	Limonene	۱۰۲۰	۱/۸۳	۲/۴۳	۳/۴۴
۳	cis- β -ocimene	۱۰۲۹	۵/۱۵	۵/۹۶	۸/۲۳
۴	trans- β -ocimene	۱۰۳۸	۴/۰۱	۴/۸۸	۶/۸۳
a ۴	۳- β -nonadiene	۱۰۶۳	—	—	۰/۰۷
b ۴	۲-۴-۶-octatriene	۱۱۰۹	—	—	۰/۷۰
۵	۱-۳-cyclohexadiene	۱۱۱۰	۰/۱۵	۰/۲۳	—
۶	methyl chavicol	۱۱۷۹	۸۲/۳۱	۷۱/۶۷	۶۷/۳۲
۷	Bicyclo[۲,۲,۱]heptan-۲-ol	۱۲۴۷	۰/۱۹	۰/۳۰	۰/۵۴
۸	Methyl eugenol	۱۳۵۰	۲/۷۸	۴/۰۷	۴/۴۱
۹	Trans-caryophyllene	۱۳۶۳	۰/۴۶	۰/۴۸	۰/۵۱
۱۰	β -cubebene	۱۴۱۳	۱/۱۶	۰/۹۴	۱/۸۱
۱۱	bicyclogeramacrene	۱۴۲۴	۱/۰۲	۰/۵۸	—
a ۱۱	β -sesquiphellandrene	۱۴۴۶	۰/۰۰	۰/۱۳	۰/۱۶
۱۲	n ² -p-di-isopropyl-n-t-butylphosphon	۱۴۹۵	۰/۳۱	۱/۱۷	۱/۶۹
۱۳	benzamide	۱۵۱۳	—	۲/۰۷	—
۱۴	α -copaene-۸-ol	۱۵۳۸	—	۰/۴۰	۰/۳۷
۱۵	۱-۲-benzenedicarboxylic acid dibutyl ester	۱۵۵۹	—	۰/۴۰	—
۱۶	Hexadecane-۱-۱-dimetoxy	۱۵۸۷	—	۰/۹۹	۲/۲۸

Relationship between gibberllin and cytokinin activity and flowering in *Rosa damascena* Mill. Plant Growth Regulation. 14: 109–113.

9-Farooqi A.H.A., Shukla A., Sharma S. and Khan A. 1996; Effect of plant age and GA3 on artemisinin and essential oil yield in *Artemisia annua* L. J. Herbs, Spices, Med. Plants. 4: 73–80.

10-Iliev L., Zlatev S., Vasilev G. and Zlatev M. 1979; Influence of some cytokinene of purine and urea type derivatives on the productivity of mint. In: Ber Sym. Wiss, Koordinierungs konf. 12th edn. H R Fischer, Schnetta, pp. 316–321.

11-Koseva-kovacheva D. and Staev D. 1978; Effect of some growth regulators and hydrogen peroxide on the content and quality of peppermint oil. Resteniedni dni u Nauki. 15: 21–25.

12-Mohmoud S.E.D.M. 1995; Responses of growth and essential oil content of sweet basil (*Ocimum basilicum*) to some natural hormones. In: International Symp Med Arom Plants. Amherst,

Massachusetts, USA

13-Olszewska-Kaczynska I. and Suchorska K. 1996; Characterization of terragon (*Artemisia dracunculus* L.) cultivated in Poland. Herba Polonica. 42: 5–10.

14-Werker E., Putievsky E., Ravid U., Dudai N. and Katzir I. 1994; Glandular hairs, secretory cavities, and the essential oil in leaves of tarragon (*A. dracunculus* L.). J. Herbs, Spices, Med. Plants. 2: 19–32.

15-Rustaiyan A, Komeilizadeh H, Monfared A, Nadji K, Masoudi S and Yari M. 2000; Volatile constituents of *Nepeta denudata* Benth. and *N. cephalotes* Boiss. from Iran. J. Essent. Oil Res. 12: 459-461

16- Barazandeh, M. 2003; Essential oil composition of *Artemisia khorassanica* Podl. from Iran. Journal of Essential Oil Research: 15: 256-259.

17- Semnani K et al . 2003; Essential oil composition of *Artemisia fragrans* Willd from Iran. Flavour and Fragrance Journal. 20, 324-326.