

بررسی اثر ضد میکروبی عصاره کلروفومی سیر (آلیسین) بر روی بروسلا ملی تنسیس (Rev1) و بروسلا آبورتوس (S19)

نویسندگان: رضا شاپوری^۱، دکتر مرتضی ستاری^۲ و دکتر زهیر محمدحسن^۳

۱. کارشناس ارشد گروه باکتری‌شناسی دانشکده علوم پزشکی تربیت مدرس
۲. استادیار گروه باکتری‌شناسی دانشکده علوم پزشکی تربیت مدرس
۳. استاد گروه ایمنی‌شناسی دانشکده علوم پزشکی تربیت مدرس

چکیده

سابقه و هدف: بروسلا، بیماری مشترک میان حیوان و انسان است که درمان آن نیاز به استفاده همزمان از دو آنتی‌بیوتیک دارد که برخی از آثار سوء رژیم درمانی نیاز به بررسی و یافتن مواد ضد میکروبی جدید را برای جایگزین‌سازی در رژیم درمانی بروسلا مطرح می‌کند. سیر دارای ترکیبات مختلفی است که یکی از مهم‌ترین آن‌ها آلیسین است و مهم‌ترین ماده سیر با فعالیت ضد میکروبی محسوب می‌گردد.

روش بررسی: در این بررسی، ابتدا عصاره کلروفومی سیر استخراج و پس از تعیین مقدار کمی آلیسین در آن، حداقل غلظت بازدارنده رشد (MIC) و کم‌ترین غلظت باکتری کشی (MBC) بر روی دو سویه بروسلا ملی تنسیس Rev1 و بروسلا آبورتوس S19 به روش رقت در لوله و انتشار در آگار (روش چاهکی) تعیین شد.

یافته‌ها و بحث: نتایج به دست آمده شامل رقت ۱:۱۶۰ عصاره (حاوی غلظت ۱۲۸ میکروگرم بر میلی‌لیتر آلیسین) به عنوان MIC و رقت ۱:۸۰ عصاره (۲۱۸ میکروگرم بر میلی‌لیتر آلیسین) به عنوان MBC برای هر دو سویه S19 و Rev1 بود.

واژه‌های کلیدی: بروسلا، آلیسین، ضد میکروبی

دوماهانامه علمی - پژوهشی
دانشگاه شاهد
سال دوازدهم - شماره ۵۳
آبان ۱۳۸۳

مقدمه

جنس بروسلا، باکتری‌های گرم منفی هوازی، درون سلولی اختیاری عموماً به شکل کوکوباسیل هستند که گونه‌های آن، باعث ایجاد عفونت در پستانداران مختلف می‌شوند. اگرچه عفونت بیش‌تر در بین حیوانات - وحشی و اهلی - دیده می‌شود، ولی بروسلا، میان انسان و حیوان است و در انسان باعث تب مواج، اندوکاردیت، آرتریت، استئومیلیت و

مننژیت می‌شود که در برخی موارد حتی کشنده است. ایجاد عفونت پایدار از توانایی بقای داخل سلولی باکتری ناشی می‌شود [۱-۳]. بروسلا از جمله شایع‌ترین بیماری‌های زئونوز محسوب می‌گردد و ایران یکی از مناطق آندمیک این بیماری است. درمان بروسلا شامل استفاده از داکسی‌سیکلین به همراه استرپتومایسین و یا تتراسیکلین با ریفامپسین است. در برخی موارد، با عود بیماری، سمیت و آثار جانبی

۸ گرم از این پودر را با ۲۰ میلی لیتر آب محلول کردیم. پس از سانتریفوژ به مدت ۳۰ دقیقه در دور ۱۰۰۰۰ در دقیقه، مقدار ۱۰ میلی لیتر از مایع رویی را با ۲۵ میلی لیتر اسید فرمیک و متانول مخلوط و مجدداً سانتریفوژ کردیم (۵ دقیقه با همان دور). از مایع رویی برای HPLC استفاده شد. استاندارد داخلی ۲۰ میلی گرم بوتیل پاراهیدروکسی بنزوات (BPB) در یک لیتر حجم مساوی متانول و آب است. با استفاده از فرمول زیر،

$$\text{Allicin\%} = \frac{s_1 m_2 \times 22 / 75}{s_2 m_1}$$

مقدار ماده مورد آزمایش بر حسب گرم: m_1
 سطح زیر منحنی آلیسین: S_1
 مقدار BPB بر حسب گرم: m_2
 سطح زیر منحنی BPB: S_2

۲-۴- تعیین MIC و MBC عصاره بر روی باکتری:

برای تعیین کمترین غلظت بازدارنده از رشد (MIC) و کمترین غلظت باکتری کشی عصاره (MBC) بر طبق استانداردهای میکروبی شناسی از محیطهای مولر هیتون براث و آگار با ۱ درصد هموگلوبین استفاده شد.

در روش رقت در لوله به شیوه ماکرو در مجموع 5×10^5 CFU/ml باکتری به هر لوله تلقیح شد و محیطهای کشت حاوی رقتهای مختلف عصاره، تا ۴ روز در انکوباتور 37°C به همراه 10CO_2 -۷ درصد نگهداری شدند و در هر روز از هر لوله بر روی پلیت نیز کشت داده شد [۱۰].

در روش انتشار در آگار بر روی محیط چاهک‌هایی به قطر 7 ± 1 میلی لیتر حفر شد. پس از کشت باکتری از سوسپانسیون نیم مک فارلند توسط سواب در هر چاهک حدود ۱۰۰ لاند از رقتهای مختلف عصاره که در الکل ۹۶ درجه رقیق شده بودند تلقیح شد و یک کنترل برای اثر مهار الکل نیز در کنار بقیه گذاشته شد. سپس پلیت‌ها در دمای 37°C به همراه 10CO_2 -۷ درصد به مدت ۴-۵ روز انکوبه [۱۱] و در نهایت هاله عدم رشد اندازه‌گیری شد.

۳- نتایج

۳-۱- تعیین مقدار کمی آلیسین به روش HPLC:

$$\text{Allicin\%} = \frac{s_1 m_2 \times 22 / 75}{s_2 m_1} = \frac{77.020 \times 0.20 \times 22 / 75}{284653 \times 0.70} = 0.17 = 1/76$$

g سیر / mg آلیسین

آنتی‌بیوتیک‌های مصرفی رو به رو هستیم و بیمار باید یک دوره درمانی طولانی مدت را طی کند [۴-۱].

سیر دارای ترکیبات آلی گوگرددار است که بسیار واکنش‌پذیرند و خاصیت ضد میکروبی وسیع بر روی باکتری‌ها حتی در غلظت‌های بسیار پایین دارند. آلیسین یا دی‌آلیل دی‌سولفید اکسید مهم‌ترین ترکیب گوگردی سیر با فعالیت ضد میکروبی است [۵]. هدف از این بررسی، یافتن مواد جدید با فعالیت ضد میکروبی علیه بروسلا بدون داشتن آثار سوء شدید و نیز یافتن مواد پرزرواتیو و نگهدارنده برای مواد غذایی به منظور جلوگیری از ابتلا به انواع مختلف عفونت‌های انسانی است که از راه مواد غذایی منتقل می‌شوند.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- تهیه سوبه‌های باکتری: در این تحقیق از

بروسلا ملی تنسیس استرین Rev1 و بروسلا آبورتوس استرین S19 که از انستیتو رازی تهیه گردید استفاده شد. باکتری‌ها پس از کشت بر روی محیط‌های بروسلا براث و آگار، و انجام برخی تست‌های تأییدی (بررسی مورفولوژی باکتری و رنگ‌آمیزی، تست کاتالاز و اکسیداز، اوره آز و مجاورت با سرم رایت مثبت) [۱] در محیط بروسلا براث، حاوی ۲۰-۱۵ درصد گلیسرول در دمای 70°C - برای کارهای بعدی نگهداری شد.

۲-۲- تهیه عصاره کلروفومی سیر: تهیه عصاره

کلروفومی سیر حاوی آلیسین بر طبق منابع [۸-۶] انجام پذیرفت که به‌طور خلاصه، شامل خرد کردن سیر به همراه آب مقطر در مخلوط کن، صاف کردن و سپس افزودن کلروفوم به عصاره آبی در دکانتور، جدا کردن فاز پایینی (فاز کلروفومی) و قرار دادن آن در دستگاه تقطیر در خلأ در دمای $45-55^\circ\text{C}$ برای خالص سازی عصاره و تقطیر کلروفوم بود. سپس عصاره را ۱۸-۱۲ ساعت در انکوباتور 30°C برای حذف بقیه کلروفوم قرار دادیم تا در نهایت یک عصاره زرد تا سبزه رنگ غلیظ با بوی تند سیر به دست آمد.

۲-۳- تعیین مقدار کمی آلیسین: مقدار کمی آلیسین

استخراج شده توسط کروماتوگرافی با کارایی بالا (HPLC) انجام گرفت [۹]. در این روش، پس از خرد کردن و انکوباسیون ۱۲ ساعت در 55°C آنرا آسیاب

۲-۳- نتایج MIC و MBC آلیسین بر روی باکتری

در جدول ۱ نتایج MIC و MBC به روش رقت در لوله آورده شده که MIC عصاره در رقت ۱:۱۶۰ و MBC آن در رقت ۱:۸۰ است. با توجه به مقدار کمی آلیسین به دست آمده، غلظت آلیسین در رقت ۱:۱۶۰ عصاره (MIC) ۱۲۸ میکروگرم بر میلی لیتر و در رقت ۱:۸۰ عصاره (MBC) ۲۱۸ میکروگرم بر میلی لیتر است. در جدول ۲ قطر هاله عدم رشد باکتری ها آورده شده است.

۴- بحث

با توجه به جداول بخش نتایج، کم ترین غلظت مهارکننده رشد (MIC) برای Rev1 و S19 یکسان و برابر با غلظت ۱۲۸ میکروگرم بر میلی لیتر آلیسین و حداقل غلظت باکتری کشی نیز برای هر دو سویه برابر با غلظت ۲۱۸ میکروگرم بر میلی لیتر آلیسین است. اما در هاله عدم رشد در پلیت دو سویه نتیجه یکسانی از خود نشان ندادند و سویه S19 نسبت به Rev1 حساسیت بیشتری نسبت به رقت های مختلف عصاره از خود بروز داد که شاید به علت تفاوت بین دو سویه و نفوذپذیری عصاره به درون ارگانسیم باشد.

جدول ۱ اثر رقت های مختلف عصاره کلروفومی بر S19 و Rev1

موارد آزمایش	کنترل مثبت	لوله ۱	لوله ۲	لوله ۳	لوله ۴	لوله ۵	لوله ۶	لوله ۷	لوله ۹	لوله ۹
رقت عصاره	—	۱:۱۰	۱:۲۰	۱:۴۰	۱:۸۰	۱:۱۶۰	۱:۳۲۰	۱:۶۴۰	۱:۱۲۸۰	۱:۲۵۶۰
ایجاد کدورت در لوله (رشد) S19	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
رشد در ساب کالچر روی پلیت (S19)	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+
ایجاد کدورت در لوله (رشد) Rev1	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+
رشد در ساب کالچر روی پلیت (Rev1)	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+

جدول ۲ قطر هاله عدم رشد در پلیت (بر حسب سانتی متر)

موارد آزمایش	کنترل حلال (الکل ۹۶°)	۱چاهک	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹
رقت عصاره	—	۱:۱۰	۱:۲۰	۱:۴۰	۱:۸۰	۱:۱۶۰	۱:۳۲۰	۱:۶۴۰	۱:۱۲۸۰	۱:۲۵۶۰
قطر هاله عدم رشد سویه S19	۱/۴	۸/۶	۸/۱	۶	۵/۴	۴/۱	۳/۷	۳	۲/۵	۱/۹
قطر هاله عدم رشد سویه Rev1	۱/۶	۶/۲	۵	۴	۳/۵	۲/۵	۲/۱	۱/۹	۱/۸	۱/۸

با توجه به غلظت MIC و MBC عصاره این نکته نمایان می شود که حتی در غلظت های پایین نیز عصاره به دست آمده از فعالیت ضد میکروبی خوبی علیه بروسلا برخوردار است. از طرف دیگر، سیر دارای آثار مفید متعددی است که از جمله می توان به آثار آن در کاهش چربی و کلسترول خون اشاره کرد. آلیسین یک مانع کننده اختصاصی از سنتز استیل کوآ و دی آلیل دی سولفید مانع کننده ۳ هیدروکسی ۳ متیل گلو تاریل کوآنزیم آ است. به این ترتیب آلیسین و دی آلیل دی سولفید مانع بیوسنتز لیپید و کلسترول می شوند [۱۲]. سیر سبب رقیق شدن خون، جلوگیری از تصلب شرایین و در نتیجه مانع بروز سکنه های قلبی و مغزی می شود [۱۴-۱۲]. دی سولفیدها و سایر ترکیبات گوگردی حاصل از سیر نقش مهمی در غیرفعال کردن نیتريت ها و سایر سموم روده دارند [۱۵]. در مورد آثار ضد میکروبی سیر می توان گفت که سیر یک فعالیت ضد میکروبی با طیف وسیع دارد. سایوام و همکارانش نشان دادند که عصاره کلروفومی سیر از رشد هلیکوباکتر پیلوری جلوگیری می کند [۱۶]. دلاها اثر این عصاره را بر مایکوباکتریوم توبرکلوزیس

خود لزوم استفاده از سیر را در درمان بروسلوز به همراه این آنتی بیوتیک می‌رساند. با توجه به مطالعه حاضر که در شرایط آزمایشگاهی انجام گرفت، لازم است نتایج در مدل حیوانی نیز مطالعه و ارزیابی شوند.

منابع

- Shapiro D.S., and Wong J.D., *Brucella*, In Manual of clinical microbiology, Murray P.R., Baron E.J., and et al., 7 th ed., ASM press, 1999.
- Dornand J., Gross A., and et al., The innate immune response against *Brucella* in humans, *Vet. Microbio*, 2002: 90:383-394.
- Gorvel J.P., Moremo E., *Brucella* intracellular life: from invasion to intracellular replication, *Vet. Microbio*, 2002: 90:281-297.
- Acocella G., Bertrand A., and et al., Comparison of three different regimens in the treatment of acute brucellosis: a multicenter multinational study, *J. Antimicrob. Chem*, 1990: 23:433-439.
- Block E., The organosulfur chemistry of the genus *Allium*-implications for the organic chemistry of sulfur. *Angew. Chem. Internal. Edit*, 1992: 31(9): 1011-1264.
- حسامی. شهره. بررسی تغییرات مورفولوژی و بیوشیمیایی سودوموناس آئروژینوزا در مجاورت عصاره کلروفومی حاوی آلیسین. پایان نامه کارشناسی ارشد باکتری شناسی، دانشکده علوم پزشکی دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۷۸.
- صابری نجفی. محسن. بررسی اثر عصاره کلروفومی حاوی آلیسین سیر در توکسین زایی شیگلاهای انتروپاتوژن. پایان نامه کارشناسی ارشد باکتری شناسی. دانشکده علوم پزشکی دانشگاه تربیت مدرس. ۱۳۷۵.
- Delaha D.C., Garagusi V.F., Inhibition of *Mycobacterium* by garlic extracts (*Allium sativum*). *Antimicrob. Agents Chemother*, 1985: 27(4): 482-486.
- Block E., Naganthan S., Putman D. *Allium* Chemistry HPLC Analysis of Thiosulfonates from Onion, Garlic, Wild Garlic, Leek, Scallion, Shallot, Elephant Garlic, Chive and Chinese Chive. *J. Agri. Food Chem*, 1992: 40:2418-2430.
- Ahsam M.J., and et al., In vitro activities of five new antimicrobial agents against *Brucella melitensis*, *Antimicrobiol Agents*, 1999: 12: 185-186.
- Iqbal Ahmad, Antimicrobial & phytochemical studies on 45 Indian medicinal plants against multi-drug resistant human pathogens, *J. Ethnopharmacology*, 2001: 74:113-123.
- Ernst E., Cardiovascular effects of garlic (*Allium sativum*): A review. *Pharmathera*, 1987: 5: 83-89.
- Bordia A., Effect of dietary garlic and onion on serum lipid profile in the jain community. *Ind. J. Med. Res.*, 1979: 69: 776-780.
- Silagy C.A. & Neil A.W., A meta-analysis of the effect of garlic on blood pressure. *J. Hyperten*, 1994: 12: 463-468.
- Criss W.E., et al., Inhibition of tumor growth with low dietary protein and with dietary garlic extracts. *Fed. Proc*, 1982: 41:281.
- Sivam G.P., Lampe W., Ulness B., Swanzy S.R., *Helicobacter pylori* in vitro suscep tibility to garlic (*Allium sativum*) extract. *Nut. and cancer*, 1997: 27(2): 119-121.
- Deshpande R.G., Khan M.B., Bhat D.A., Inhibition of *Mycobacterium avium* complex isolates from AIDS patients by garlic (*Allium sativum*). *Antimicrob. Agents chemother*, 1993: 32(4): 629-639.
- Formtling R.A., and Balmer G.S., In vitro effect of aqueous extract of garlic (*Allium sativum*) on the growth and viability of *Cryptococcus neoformans*. *Mycolo*. 1978: 70:397-405.
- Weber N.D., Andersoen D.O., North J.A., and et al., In vitro virucidal effects of *Allium sativum* (garlic) extract and compounds. *planta. Med.*, 1992: 58(s): 417-423.
- Lau B.H., Yamasaki T., Gridley D.S., Garlic compounds modulate macrophage and T-lymphocyte functions. *Mol. Biother*, 1991: 3(2):103-107.

[۸] و دشپاند اثر آن را بر مایکوباکتریوم آویوم مورد مطالعه قرار دادند [۱۷]. آثار ضد میکروبی سیر بر سایر باکتری‌ها مانند سودوموناس آئروژینوزا [۶] شیگلا [۷] اشريشیاکلی انترتوکسینوزن و حتی بر روی قارچ‌ها و ویروس‌ها مورد ارزیابی قرار گرفته است [۱۸ و ۱۹].

لائو و همکارانش [۲۰] نشان دادند که ترکیبات آلی گوگردار سیر باعث فعال شدن و تنظیم عملکردهای ماکروفاژها و لنفوسیت‌های T- در موش می‌شوند. این عملکرد در تنظیم فعالیت‌های ماکروفاژی و T- سل‌ها باعث فعالیت ضد توموری و نیز تنظیم و افزایش قدرت سیستم ایمنی بدن، برای مقابله با ارگانسیم‌های بیماری‌زا می‌گردد. بیماران مبتلا به بروسلوز باید یک دوره طولانی مدت درمانی (حداقل ۴ تا ۸ هفته) را با مصرف دو آنتی‌بیوتیک که معمولاً داکسی‌سیکلین و استرپتومایسین - و یا جنتامایسین است سپری کنند. مصرف تتراسیکلین‌ها معمولاً باعث ایجاد عوارض گوارشی می‌شود و از طرف دیگر مصرف استرپتومایسین نیز آثار سوء متعددی بر سیستم عصبی و شنوایی دارد. یافتن ماده ضد میکروبی جدید که بتواند به راحتی بر باکتری اثر کند و آثار ناخواسته نداشته باشد ضروری است.

می‌توان این گونه استنباط کرد که سیر و ترکیبات مختلف آن می‌توانند به عنوان ماده ضد میکروبی در درمان بروسلوز به کار گرفته شوند. در این بررسی نیز در حالت *in vitro* نشان داده شد که حتی در رقت‌های پایین، ترکیبات سیر اثر مهارتی و کشنده بر روی پروسلا دارند. همچنین به عنوان پرزواتیو و نگهدارنده می‌توان در رقت‌های پایین آن را به برخی از ترکیبات و فرآورده‌های غذایی برای میکروب‌کشی اضافه کرد. سیر فعالیت ضد میکروبی وسیعی دارد و از این رو امروزه با توجه به مشکلات عدیده در درمان عفونت‌های مختلف و افزایش روز افزون مقاومت‌های آنتی‌بیوتیکی همچنین داشتن قدرت درمانی سیر در سایر بیماری‌ها مانند آرترواسکلروز، بیماری‌های قلبی - عروقی و سرطان می‌توان نتیجه گرفت که سیر و فرآورده‌های آن را می‌توان برای مقاصد چند در مانی به کار برد.

خانم حسامی [۶] در بررسی خود نشان داده است که عصاره کلروفومی سیر اثر سینرژسمی با جنتامایسین بر سودوموناس آئروژینوزا نشان می‌دهد و این نکته

