

Assessment of phytochemical and antioxidant properties of the *Capparis spinosa L.* in Khuzestan province

H. Rashedi*

H. Amiri**

A. Gharezi***

*M.Sc. Student of Plant Physiology, Lorestan University, Lorestan, Iran

**Associate Professor of Plant Physiology, Lorestan University, Lorestan, Iran

***Associate Professor of Animal Physiology, Lorestan University, Lorestan, Iran

***Abstract**

Background: *Capparis spinosa L.* belongs to the family Capparidaceae and its dried aerial parts have been used as the flavors, marinades and treatment of rheumatism, liver diseases and gout in traditional medicine.

Objective: This aim of this study was to assess phytochemical and antioxidant properties of *Capparis spinosa L.* in Khuzestan province.

Methods: This experimental study was carried out in biology laboratory of Lorestan University, 2013. After the plants were collected and were dried in the shade, methanol extracts were prepared by maceration. Antioxidant activities were assessed using 2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) and β -carotene-linoleic acid assays. Flavonoid and phenolic compounds were measured using quercetin and gallic acid as standards. Data were analyzed using Minitab software and Dunnet test.

Findings: In DPPH, the most and the least free radicals scavenging activity were found in stem extract (IC_{50} : 6.86 μ g/ml) and leaves extract (IC_{50} : 4.83 μ g/ml), respectively. In β -carotene-linoleic acid assays, the most and the least antioxidant activity were related to the leaves (82.57%) and fruit (44.67%), respectively. The highest level of phenols (28.73 μ g/ml) and flavonoids (5.87 μ g/ml) were found in the leaves extract.

Conclusion: With regards to the results and antioxidant activity of *Capparis spinosa*, it can be used in food and pharmaceutical industries.

Keywords: *Capparis*, Antioxidants, Flavonoids

Citation: Rashedi H, Amiri H, Gharezi A. Assessment of phytochemical and antioxidant properties of the *Capparis spinosa L.* in Khuzestan province. J Qazvin Univ Med Sci. 2015; 18 (6): 11-7.

Corresponding Address: Hamzeh Amiri, Department of Biology, Lorestan University, Khorramabad, Iran

Email: amiri_h_lu@yahoo.com

Tel: +98-916- 6634064

Received: 5 May 2014

Accepted: 9 Sep 2014

بررسی فیتوشیمیایی و خواص آنتیاکسیدانی گیاه علف مار استان خوزستان

دکتر احمد قارزی^{***}دکتر حمزه امیری^{**}

هانیه راشدی*

* دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی گیاهی دانشگاه لرستان، لرستان، ایران

** دانشیار فیزیولوژی گیاهی دانشگاه لرستان، لرستان، ایران

*** دانشیار علوم جانوری دانشگاه لرستان، لرستان، ایران

آدرس نویسنده مسؤول: خرم آباد، دانشگاه لرستان، دانشکده علوم پایه، گروه زیست‌شناسی، تلفن ۰۹۱۶۶۴۳۴۰۶۴

Email: amiri_h_lu@yahoo.com

تاریخ پذیرش: ۹۳/۶/۱۸

تاریخ دریافت: ۹۳/۲/۱۵

*چکیده

زمینه: علف مار (*Capparis spinosa* L.) گیاهی متعلق به تیره کبریان است که بخش هوایی آن به عنوان ادویه و ترشی در طب سنتی جهت درمان روماتیسم، امراض کبدی و نقرس استفاده شده است.

هدف: مطالعه به منظور تعیین خواص آنتیاکسیدانی و فیتوشیمیایی گیاه علف مار رشد یافته در استان خوزستان انجام شد.

مواد و روش‌ها: این مطالعه تجربی در سال ۱۳۹۲ در آزمایشگاه تحقیقات زیست‌شناسی دانشگاه لرستان انجام شد. پس از تهیه و جمع‌آوری گیاه و خشک کردن آن در سایه، عصاره‌های متانولی به روش خیساندن تهیه شد. برای ارزیابی خواص آنتیاکسیدانی از دو روش دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل و بتاکاروتن-لینولئیک اسید استفاده شد. ترکیب‌های فنولی و فلاونوئیدی به ترتیب با استفاده از شاهدهای گالیک اسید و کوئرنسیتین اندازه‌گیری شدند. داده‌ها با نرم‌افزار مینی تاب و آزمون دانت تحلیل شدند.

یافته‌ها: بیشترین مقدار فعالیت به داماندازی رادیکال آزاد در روش ۲ و ۲ دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل در عصاره ساقه ($IC_{50}=6/86$ میکروگرم بر میلی لیتر) و کمترین مقدار آن در برگ ($IC_{50}=4/83$ میکروگرم بر میلی لیتر) مشاهده شد. بیشترین فعالیت آنتیاکسیدانی در روش بتاکاروتن-لینولئیک اسید مربوط به عصاره برگ با میزان ۸۲/۵۷٪ و کمترین در میوه با ۴۴/۶۷٪ بود، بیشترین میزان فنول و فلاونوئید در عصاره برگ به ترتیب با مقدار ۲۸/۷۳ و ۵/۸۷ میلی‌گرم بر گرم مشاهده شد.

نتیجه‌گیری: با توجه به یافته‌ها و خواص آنتیاکسیدانی بالای گیاه علف مار، می‌توان از این گیاه در صنایع غذایی و دارویی استفاده کرد.

کلیدواژه‌ها: علف مار، آنتیاکسیدان‌ها، فلاونوئیدها

*مقدمه:

فعال اکسیژن (Oxygen Species Reactive) است. مکانیسم فعالیت آنتیاکسیدان‌ها به صورت جلوگیری از شکل‌گیری گونه‌های فعال اکسیژن، از طریق مهار آنزیم‌ها یا شلات کردن عناصر دخیل در تولید رادیکال‌های آزاد، گونه‌های فعال اکسیژن وغیره است.^(۱) با توجه به آنتیاکسیدان‌های طبیعی فراوانی که در گیاهان دارویی، میوه‌ها و سبزی‌ها وجود دارند، استفاده از گیاهان دارویی در جوامع مختلف در زمینه‌های درمانی و پیشگیری از بیماری‌ها امری معمول است. گیاه علف مار (*Caparis spinosa* L.) از گیاهان دارویی و جدا

رادیکال‌های آزاد، واکنش‌گرهای بسیار قوی هستند که تمایل زیادی به گرفتن الکترون و جفت کردن الکترون‌های خود دارند. این رادیکال‌ها آسیب‌های اکسیداتیوی متعددی به اجزای مختلف سلولی مانند غشاهای سلولی، پروتئین و DNA می‌رسانند. بین رادیکال آزاد و پیشروی و تشديد بعضی بیماری‌ها ارتباط گسترده‌ای وجود دارد؛ از جمله بیماری‌های قلبی-عروقی، سرطان، التهاب، کاهش سیستم ایمنی بدن، ورم مفاصل و اختلال عملکرد مغز. یکی از مهم‌ترین نقش‌های آنتیاکسیدان‌ها، حفاظت از بدن انسان در برابر گونه‌های

مواد و روش‌ها:

نمونه گیاهی علف مار (Capparis) در تابستان (مرداد و شهریور) سال ۱۳۹۲ پس از مرحله میوه‌دهی از دشت‌های روستای چاه سالم از توابع شهرستان امیدیه در استان خوزستان جمع‌آوری و توسط مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان خوزستان شناسایی شد.

به منظور تهیه عصاره مтанولی، ابتدا ۵۰ گرم برگ، ساقه و میوه گیاه در ۲۰۰ میلی‌لیتر مтанول خیسانده شد و به مدت ۴۸ ساعت مورد عصاره‌گیری قرار گرفت. عصاره حاصل به وسیله کاغذ صافی واتمن شماره ۱ صاف و توسط دستگاه روتاری در دمای ۵۰ درجه سانتی‌گراد تغليظ و سپس عصاره‌ایی با غلظت ۰/۰۲ و ۰/۰۱ تهیه شد.

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی به دو روش زیر انجام شد.

-۱ روش ۲ و ۲ دی فنیل پیکریل هیدرازیل یا (دی‌بی‌پی-اچ): در این روش ۵۰ میکرولیتر از غلظت ۰/۰۱ عصاره تهیه شده به ۵ میلی‌لیتر محلول مтанولی ۰/۰۰۴ درصد ۲ و ۲ دی فنیل پیکریل هیدرازیل اضافه و بعد از ۳۰ دقیقه جذب نمونه‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر خوانده شد. بازدارندگی رادیکال‌های آزاد از طریق رابطه زیر محاسبه گردید:

$100 \times \text{نمونه A} / \text{نمونه A - شاهد A} = \text{درصد بازدارندگی شاهد A}$ = جذب واکنش شاهد (دارای تمام معرف‌ها به جز غلظت مشخص از عصاره مورد نظر

$\text{نمونه A} = \text{جذب نوری غلظت‌های مختلف عصاره‌های گیاه IC50$ مقادیر غلظتی از عصاره که باعث ۵۰ درصد بازدارندگی فرایندهای اکسیداتیو خواهد شد.^(۱)

-۲ روش بتاکاروتن-لینولئیک اسید: در این روش فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره‌ها به وسیله آزمایش بی‌رنگ شدن بتا-کاروتن لینولئیک اسید انجام شد. برای تهیه محلول استوک بتا-کاروتن-لینولئیک اسید، ۱/۵ میلی‌گرم بتا کاروتن در ۳ میلی‌لیتر کلروفرم حل شد و ۷۵ میکرولیتر لینولئیک و ۶۰۰ میلی‌گرم توین ۴۰ اضافه گردید. کلروفرم با استفاده از دستگاه تبخیر در خلا به طور کامل تبخیر شد. سپس ۱۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر اشباع از اکسیژن اضافه و

گل برگ متعلق به تیره کاپاریداسه است. علف مار گیاهی درختچه‌ای با ساقه‌های خوابیده بر زمین است که برگ‌های ساده با گوشوارک‌های خار مانند، گل‌های سفید، بزرگ و معطر با کاسبرگ‌های محدب نابرابر، با ۸ تا ۱۵ پرچم دارد. علف مار بزرگ‌ترین جنس این خانواده است. گونه‌های این خانواده در ایران به نام‌های علف مار، خیار شنگ، لگجی، گل کمر و نام‌های محلی مختلف دیگری شناخته شده است.^(۲) یونانیان بر این باورند که جوشانده ریشه گیاه علف مار یا جوانه آن به طور قابل ملاحظه‌ای در درمان روماتیسم سودمند است. همچنین میوه و جوانه این گیاه حاوی روتین و کوئرسیتین (ترکیب‌های فلاونوئیدی) است، روتین یک آنتی اکسیدان بیوفلافونوئیدی قوی در بدن است که به عنوان یک مکمل رژیمی در شکنندگی مویرگ‌ها استفاده می‌شود.^(۳)

بررسی اثر عصاره مtanولی میوه علف مار بر قند خون و چربی موش‌های دیابتی نشان داد که قند خون در تمام گروه‌های دریافت‌کننده این عصاره نسبت به گروه شاهد کاهش یافته بود.^(۴) مشخص شده است که گیاه علف مار به دلیل وجود ۳۰ درصد روغن تری گلیسرید، که به طور عمده لینولئیک اسید و تری گلیسرید است، می‌تواند به عنوان ماده خام برای تولید سوخت زیستی استفاده شود.^(۵) بررسی‌های بافت‌شناسی نشان داده است که افزایش معنی‌داری در قطر جزایر لانگرهانس، تعداد سلول‌های β و میزان انسولین در موش‌های صحرایی نر درمان شده با عصاره هیدروالکلی میوه علف مار نسبت به گروه شاهد مبتلا به دیابت وجود دارد.^(۶) مطالعه دیگری نشان داد که ۳۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم عصاره هیدروالکلی گیاه علف مار به افزایش معنی‌دار تحرک اسپرم و تشکیل طبیعی اسپرم در موش صحرایی مبتلا به دیابت نسبت به گروه شاهد مبتلا به دیابت منجر شده است.^(۷)

با توجه به خواص مفید و استفاده‌های سنتی فراوان علف مار و اهمیت اقتصادی و دارویی آن در کشورهای همسایه در این مطالعه ویژگی‌های آنتی اکسیدانی عصاره (برگ، ساقه، میوه) علف مار بررسی شد.

* یافته‌ها:

تمام عصاره‌های مтанولی گیاه علف مار در مقایسه با آنتیاکسیدان هیدروکسی تولوئن بوتیله شده (شاهد) فعالیت آنتیاکسیدانی قابل توجهی داشتند. کارابی عصاره مтанولی برگ در جمع‌آوری رادیکال‌های ۲ و ۲ دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل بیشتر از عصاره مтанولی ساقه و میوه بود، اما در مجموع فعالیت آنتیاکسیدانی تمام عصاره‌ها از فعالیت آنتیاکسیدان هیدروکسی تولوئن بوتیله شده (شاهد) کمتر بود. در این سنجش هر اندازه مقدار IC₅₀ عصاره‌ها کمتر بود، خاصیت آنتیاکسیدانی آن عصاره بیشتر می‌شد که از نظر آماری این تفاوت بین تمام تیمارها در سطح احتمال ۰/۰۰۱ نسبت به گروه شاهد (هیدروکسی تولوئن بوتیله شده) معنی‌دار بود. در ارزیابی بتاکاروتن-لینولئیک اسید نیز میزان فعالیت آنتیاکسیدانی عصاره‌های مтанولی (میوه، برگ و ساقه) به ترتیب ۴۳/۶۷، ۸۲/۵۷ و ۷۴/۳۹ درصد بود. در حالی که این مقدار در گروه شاهد (هیدروکسی تولوئن بوتیله شده) برابر با ۶۱/۸۱ درصد و این تفاوت بین تمام تیمارها در سطح احتمال ۰/۰۰۱ نسبت به شاهد معنی‌دار بود. در بین عصاره‌های فوق میزان فعالیت آنتیاکسیدانی عصاره مtanولی برگ و ساقه نسبت به شاهد به ترتیب ۳۳ و ۲۰ درصد بیشتر بود (جدول شماره ۱).

جدول ۱- مقایسه درصد فعالیت آنتیاکسیدانی و میانگین غلظت بازدارندگی اکسیداسیون (IC₅₀) عصاره‌های اندام‌های مختلف گیاه علف مار و هیدروکسی تولوئن بوتیله شده

β -Carotene/linoleic acid (% inhibition rate)	IC ₅₀ میکروگرم بر میلی‌گرم	روش نمونه
۴۴/۶۷±۲/۰۷ ^d	۶/۱۱±۰/۴۷ ^b	عصاره مtanولی میوه
۸۲/۵۷±۴/۳۸ ^a	۴/۸۳±۰/۰۷ ^c	عصاره مtanولی برگ
۷۴/۳۹±۵/۷۵ ^b	۶/۸۶±۰/۰۳ ^a	عصاره مtanولی ساقه
۶۱/۸۱±۱/۱۲ ^c	۳/۰۷±۰/۰۳ ^d	(شاهد) BHT

حرروف متمایز نشان گر احتمال P=۰/۰۰۱ است.

ظرف حامل را به شدت تکان داده و ۴۵۰۰ میکرولیتر از محلول واکنشی و ۱ میلی‌لیتر از عصاره‌های به دست آمده به لوله‌ها اضافه گردید. سپس جذب نمونه‌ها در لحظه صفر و ۴۸ ساعت بعد در طول موج ۴۹۰ نانومتر اندازه‌گیری شد. همین روش برای هیدروکسی تولوئن بوتیله شده (بی‌اچ‌تی) به کار برد شد. ظرفیت آنتیاکسیدانی عصاره با شاهد مقایسه و به صورت درصد بیان شد.^(۸)

اندازه‌گیری ترکیب‌های فنلی با استفاده از فولین-سیکالتو به عنوان معرف و اسید گالیک به عنوان استاندارد انجام شد. برای غلظت ۰/۰۲، حدود ۱۰۰ میکرولیتر از نمونه عصاره‌ها با ۱۵۰۰ میکرولیتر محلول فولین-سیکالتو، ۱/۰ رقیق و با ۱۰۰۰ میکرولیتر آب مقطر محلول شد. بعد از یک دقیقه در دمای اتاق ۱۵۰۰ میکرولیتر سدیم کربنات ۲۰ درصد اضافه شد و به مدت ۲ ساعت در دمای اتاق در شرایط تاریکی قرار گرفت. در نهایت جذب محلول در ۷۶۰ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفوتومتر اندازه‌گیری شد. همین روش برای تمام محلول‌های استاندارد اسید گالیک و تهییه منحنی استاندارد به کار برد شد.^(۸)

برای اندازه‌گیری ترکیب‌های فلاونوئیدی عصاره‌های مtanولی برگ، میوه و ساقه علف مار، ابتدا عصاره‌ای با غلظت ۰/۰۲ تهییه و محلول‌های زیر به آن اضافه شد: ۰/۰ میلی‌لیتر عصاره، ۱/۵ میلی‌لیتر مtanول، ۱/۰ میلی‌لیتر محلول کلراید آلومینیوم ۱۰ درصد، ۱/۰ میلی‌لیتر محلول استات پتاسیم یک مولار و ۲/۸ میلی‌لیتر آب مقطر. محلول حاصل به مدت یک ساعت در دمای اتاق قرار داده شد. در نهایت جذب محلول‌ها در ۴۵۰ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفوتومتر اندازه‌گیری شد. همین روش برای کلیه محلول‌های استاندارد کوئرسیتین و تهییه منحنی استاندارد به کار برد شد.^(۹)

نتایج به دست آمده به صورت میانگین ± انحراف معیار بیان شدند. معنی‌دار بودن نتایج از نظر آماری و اختلاف بین گروه‌ها با استفاده از نرم‌افزار مینی تاب و آزمون دانت ارزیابی شد.

غذایی استفاده شوند. مطالعه‌ای به منظور تعیین فعالیت‌های آنتی اکسیدانی گیاه علف مار نشان داد، عصاره مтанولی اندام‌های هوایی برگ، گل و میوه به ترتیب ۶۹/۱۰۴ و ۸۶/۰۴ و ۱۷/۱۰۴ میکروگرم بر میلی لیتر خاصیت بازدارندگی از اکسیداسیون داشتند که نشان می‌دهد درصد فعالیت آنتی اکسیدانی برگ گونه علف مار بیشتر از گل و میوه آن بوده است و با نتایج به دست آمده از مطالعه حاضر مطابقت دارد.^(۱۰) در مطالعه‌ای دیگر میانگین غلظت بازدارنده عصاره گیاه علف مار در برابر رادیکال‌های آزاد حدود ۵۳/۵۳ میکروگرم بر میلی لیتر بود که در مقایسه با نتایج حاضر فعالیت آنتی اکسیدانی کمتری را نشان می‌دهد. این امر ممکن است ناشی از تفاوت نوع اندام‌های گیاهی مورد استفاده و شرایط اقلیمی محل رویش گیاه باشد که می‌تواند مواد مؤثره گیاه را تحت تأثیر قرار دهد.^(۱۱) در مطالعه‌ای دیگر بر روی فعالیت آنتی اکسیدانی گیاه علف مار، میانگین غلظت بازدارنده برابر با ۳۲/۰ میلی گرم بر میلی لیتر بود که در مقایسه با نتایج پژوهش حاضر فعالیت آنتی اکسیدانی بیشتری را نشان می‌دهد و می‌تواند ناشی از تفاوت در شرایط محیطی محل رویش گیاه باشد.^(۱۱)

در مطالعه بر روی فعالیت آنتی اکسیدانی اندام‌های مختلف گیاه علف مار (گل، برگ، بذر، میوه و ریشه) مشاهده شد که میزان فعالیت آنتی اکسیدانی به روش بتاکاروتن-لینوئیک اسید در عصاره گل ۸۲/۷۸ درصد، برگ ۸۰/۹۴ درصد، بذر ۴۰/۰۲ درصد، میوه ۴۰/۶۲ درصد و ریشه ۴۰/۶۲ درصد بود. در مطالعه فوق بیشترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی مربوط به عصاره برگ و گل بود که با نتایج مطالعه حاضر مطابقت دارد.^(۱۲) در مطالعه مقدسیان راجع به تغییرات روزانه میزان روتین در گیاه علف مار پرورش یافته در تفرش (ایران)، ملاحظه شد در میان اندام‌های هوایی (برگ، ریشه، ساقه و جوانه‌ها) جوانه گل و برگ اندام‌های اصلی تولیدکننده روتین بودند و میزان روتین در صبح بیشتر بود.^(۱۳) پژوهشی دیگر توسط همین محقق بر روی میزان روتین و کوئرنسیتین برگ

میزان ترکیب‌های فلاونوئیدی و فنلی عصاره برگ، ساقه و میوه گیاه علف مار از شاهد (کوئرنسیتین/ گالیک اسید) بیشتر بود، اما در مجموع بیشترین مقدار ترکیب‌های فلاونوئیدی و فنولی در عصاره مtanولی برگ گیاه علف مار مشاهده شد. تفاوت میزان محتوی فلاونوئیدی اندازه‌گیری شده در عصاره‌های مtanولی این گیاه با شاهد کوئرنسیتین و همچنین تفاوت میزان محتوی فنولی اندازه‌گیری شده در عصاره‌های مtanولی گیاه با شاهد اسید گالیک در سطح احتمال ۰/۰۰۱ معنی‌دار بود (جدول شماره ۲).

جدول ۲- مقایسه میزان ترکیب‌های فنولی و فلاونوئیدی عصاره‌های اندام‌های مختلف گیاه علف مار و شاهد (گالیک اسید/ کوئرنسیتین)

نمونه	ترکیب‌ها (میلی گرم بر گرم)	فناولی	فلاونوئیدی
عصاره مtanولی میوه	۴/۸۳±۰/۵۰ ^b	۸/۱۴±۰/۱۸ ^c	
عصاره مtanولی برگ	۵/۸۷±۰/۱۳ ^a	۲۸/۷۳±۰/۶۰ ^a	
عصاره مtanولی ساقه	۴/۸۷±۰/۱ ^b	۱۴/۴۰±۱/۴۵ ^b	
شاهد (کوئرنسیتین/ اسید گالیک)	۳/۹۲±۰/۱۱ ^c	۴/۱۴±۰/۱۱ ^d	

حروف تمایز در هر ستون نشان گر احتمال P=۰/۰۰۱ است.

*بحث و نتیجه‌گیری:

این مطالعه نشان داد اندام‌های مختلف علف مار به ویژه برگ آن فعالیت آنتی اکسیدانی قابل توجهی در دو روش ۲ و ۲ دی فنیل پیکریل هیدرازیل و بتاکاروتن-لینوئیک اسید دارند. با توجه به این که مقدار ترکیب‌های لینوئیک اسید دارند. با توجه به این که ترکیب فلاونوئیدی در برگ این گیاه بیشتر از اندام‌های فنولی و فلاونوئیدی در برگ میوه بوده است. در دو روش دیگر بود و نظر به این که ترکیب فنولی و فلاونوئیدی از عوامل اصلی آنتی اکسیدانی هستند؛^(۱۴) بنابراین بالا بودن فعالیت آنتی اکسیدانی در برگ را می‌توان به بالا بودن میزان ترکیب فنولی و فلاونوئیدی نسبت داد. عصاره‌های با محتوی فنولی بالا و خاصیت خوب آنتی اکسیدانی می‌توانند برای اهداف تغذیه‌ای، دارویی و نگهداری مواد

4. Rahmani R, Heydari R, Hosieni F, et al. Effect of hydroalcoholic extract of *Capparis Spinosa* fruit on blood sugar and lipid profile of diabetic and normal rats. Zahedan J Res in Med Sci 2012; 15 (11): 34-8
5. Delrish E, Sharifi A, Tahvildari K. The study of biodiesel characterization obtained from *Capparis Spinosa* oil seed. J Applied Chem Res 2012; 6 (3): 27-34
6. Delaviz H, Mirzaei A, Mohammadi B, et al. Effects of hydroalcoholic extract of *Capparis spinosa* on histomorphological changes of pancreas in diabetic rats model. J Birjand Univ of Med Sci 2012; 19 (3): 235-44
7. Chatrroz H, Delaviz B, Mohammadi J. The effect of hydroalcoholic extract of *Capparis spinosa* on quality of sperm and rate of testosterone following induction of diabetes in rats. J Isfahan Univ of Med Sci 2014; 31 (264): 1-11
8. Amiri H. Chemical composition and antioxidant activity of the essential oil and methanolic extract of *Salvia multicaulis Vahl.* J Med Plants 2011; 8 (1): 111-7
9. Chang CC, Yang MH, Wen HM, et al. Estimation of total flavonoid content in proplis by two complementary colorimetric methods. J Food and Drug Analysis 2002; 10: 178-82
10. Zia-Ul-Haq M, Cavar S, Qayum M, et al. Compositional studies: antioxidant and antidiabetic activities of *Capparis decidua* (Forsk.) Edgew. International J Molecular Sci 2011; 12 (12): 8846-61
11. Rezzan A, Ozan E, Huseyin S, et al. Phenolic components, antioxidant activity, and mineral analysis of *Capparis spinosa* L. African J Biotechnology 2013; 12 (47): 6643-9

گیاه علف مار در منطقه تفرش (ایران) نشان داد که میزان کوئرنسیتین ۲۵/۸۲ میلی گرم بر گرم و روتین ۱۰/۴ میلی گرم بر گرم بود که در مقایسه با نتایج بررسی حاضر مقادیر بالاتری از ترکیب‌های فلاونوئیدی را نشان می‌دهد.^(۱۴) مطالعه بر روی میزان ترکیب‌های فنولی تام و فلاونوئیدی تام برگ‌های گیاه علف مار در منطقه ترانس-هیمالیا نشان داد میزان ترکیب‌های فنولی ۲۱/۴۲ تا ۲۷/۶۲ میلی گرم بر گرم و ترکیب‌های فلاونوئیدی ۲/۶۹ تا ۹/۶ میلی گرم بر گرم بود که با نتایج مطالعه حاضر مطابقت دارد.^(۱۵) به طور کلی با مقایسه و بررسی نتایج به دست آمده در این تحقیق و سایر تحقیقات می‌توان تیجه گرفت که عصاره برگ گیاه علف مار با داشتن بیشترین محتوی فلاونوئیدی و فنولی در بین عصاره‌های میوه و ساقه، بیشترین میزان درصد فعالیت آنتی‌اکسیدانی را دارد. بنابراین به نظر می‌رسد، عصاره‌هایی که ترکیب‌های فنولیک آن‌ها بیشتر باشد، فعالیت آنتی‌اکسیدانی بیشتری نیز دارند.

*سپاس‌گزاری:

بدین وسیله از مسئولین آزمایشگاه گروه زیست‌شناسی دانشگاه لرستان به دلیل فراهم آوردن امکانات لازم برای انجام این تحقیق، صمیمانه تقدير می‌شود.

*مراجع:

1. Abderrahmane S, Daoud H, Hani B, et al. Radical, metal-chelating and antibacterial activities of methonolic extract of *Capparis spinosa* buds. Advances in Environmental Biology 2011; 5 (2): 287-1
2. Ghahreman A. Cormophytes of Iran (plant systematics). 2nd ed. Tehran Univ Press 1999. 203-4 [Vol 2]
3. Ahmadsoltani A, Rozbeh H, Kamali M. Introduction of species *Capparis spinosa*. Sabzineh 2010; 50: 55-61 [In Persian]

12. Lekhmici A, Abderrahmane B, Djamil A, et al. Studies of antioxidants and xanthine oxidase inhibitory potentials of root and aerial parts of medicinal plant *Capparis spinosa* L. *The American J the Med Sci* 2012; 2 (1): 25-32
13. Moghaddasian B, Alaghemand A, Eradatmand Asli D. Diurnal change in routine content in *Capparis spinosa* growing wild in Tafresh/Iran. *European J Experimental Biology* 2013; 3 (3): 30-4
14. Moghaddasian B, Eghdami A, Eradatmand Asli D. Simultaneous determination of rutin and quercetin in different parts of *Capparis spinosa*. *Annals of Biological Res* 2012; 3 (9): 4306-3
15. Manish S, Bhoyar, Gyan P, et al. Estimation of antioxidant activity and total phenolics among natural populations of Caper (*Capparis spinosa*) leaves collected from cold arid desert of trans-Himalayas. *Australian J Crop Sci* 2011; 5 (7): 912-19