

مطالعه اثر روش‌های مختلف انجماد و خشک کردن بر کمیت و کیفیت مواد موثره اسانس و تعیین مقدار اسید کافئیک در عصاره گیاه دارویی *Rosmarinus officinalis* L.

الهام تازیکه لمسکی^{۱*}، جواد مهدوی میقان^۲

^۱ گروه شیمی، واحد گرگان، دانشگاه آزاد اسلامی، گرگان، ایران

تاریخ دریافت: ۱۳۹۴/۹/۲۹ ؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۵/۳/۱۶

چکیده

در این تحقیق به منظور بررسی اثر انجماد و خشک کردن بر کمیت و کیفیت مواد موثره اسانس، برگ‌های گیاه رزماری *Rosmarinus officinalis* L. در مرحله رویشی در تیرماه ۱۳۹۳ از محل مزرعه مرکز تحقیقات گیاهان دارویی دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان جمع آوری و در چهار مرحله: تازه، خشک، تازه منجمد و خشک منجمد برای اسانس گیری آماده گردید. اسانس نمونه‌ها بوسیله دستگاه تقطیر با بخار آب (طرح کلونجر) استخراج، آنالیز مواد موثره نمونه‌ها با استفاده از روش کروماتوگرافی گازی (GC/MS) انجام گرفت و به منظور تعیین مقدار میزان اسید کافئیک در عصاره اتانولی گیاه از تکنیک کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا HPLC استفاده شد. نتایج نشان داد که در هر ۴ روش مورد بررسی به ترتیب ترکیبات مشترک: ایزو-بورنیل استات (۱۱/۵-۱۴/۳ درصد)، کامفور (۱۱/۳۴-۱۲/۷ درصد)، پولگون (۷/۸-۱۰/۶ درصد)، آلفا-فلاندرن (۰/۳-۹/۲ درصد)، بتا-کاریوفیلین (۲/۱-۸/۸۷ درصد)، آلفا-تریپتول (۳/۴-۹/۸ درصد)، او۸-سینتول (۰/۹۳-۶/۷ درصد) و لینالول (۰-۴/۵۵ درصد) و کامفن (۳/۳-۵/۷ درصد) از بالاترین مقدار در اسانس گیاه برخوردار بودند و حداکثر میزان اسید کافئیک در عصاره تازه گیاه به مقدار ۰/۰۱۶ میکروگرم بر گرم برگ تازه تعیین گردید و اینکه در هر دو حالت نمونه‌های تازه و خشک، اسانس‌ها از بالاترین کمیت و کیفیت مواد موثره برخوردار بودند، به طوری که ترکیبات: ترانس-پینوکاروتول (۵/۱ درصد)، سابینن (۴/۸۸ درصد)، ترانس-اوسیمین (۶/۳۴ درصد) و ژرانیل استات (۱۵/۲۲ درصد) فقط در دو روش تازه و خشک در اسانس نمونه‌ها گزارش گردیدند و از آنجایی که ترکیبات فوق از بیشترین عملکرد آنتی‌اکسیدانی، ضدپاتوزنی، ضدالتهابی و ضدعفونی کنندگی برخوردارند، لذا پیشنهاد می‌گردد به منظور ارتقای کیفیت، فراوری گیاه بیشتر در دو حالت خشک و تازه انجام پذیرد.

واژه‌های کلیدی: اسید کافئیک، اسانس، انجماد، ایزو-بورنیل استات، پولگون، خشک کردن، رزماری، کامفور

*مسئول مکاتبه: elham_tazike@yahoo.com

بومی مدیترانه و جنوب اروپا بوده و کشت آن در بسیاری از مناطق دنیا مرسوم است (Derwich et al., 2007; Celiktas et al., 2011). بررسی‌ها نشان می‌دهد که استفاده‌های دارویی، غذایی و صنعتی گیاه به‌عنوان یک آنتی‌اکسیدان قوی بیشتر به ترکیبات پلی فنلی و ترپنوییدی اسانس و عصاره گیاه مرتبط می‌شود که بیشتر شامل: رزمارینیک اسید، کارنوسول، رزمارینید، کامفور، پولگون، او-۸-سینئول و ایزوبورنیل استات در مهار رادیکال‌های آزاد به‌عنوان آنتی‌اکسیدان مطرح می‌باشد (Terpinc et al., 2009; Roomiani et al., 2013).

در رابطه با فیتوشیمیایی، عملکرد آنتی‌اکسیدانی، اثرات دارویی و فارماکوکونوزی اسانس گیاه رزماری تحقیقات بسیاری انجام گرفته که با توجه به تغییرات کمی و کیفی مواد موثره آن در رویشگاه‌ها و روش‌های مختلف فراوری، نتایج متفاوت گزارش شده است ولی همگی به اثرات آنتی‌اکسیدانی (Wang et al., 2008; Khorshidi et al., 2009) ضدباکتریایی (Rozman and Jersek, 2004; Moghtader and Afzali, 2009)، آنتی‌پاتوژنی، ضدالتهابی، ضددردی و ضدقارچی اسانس و عصاره آن به‌دلیل کثرت ترکیبات فنلی و ترپنوییدی آن نسبت داده شده است (Takaki et al., 2008). در بررسی‌های مختلف از ترکیبات پلی فنلی، ترپنوییدی، دی ترپنی (کارنوسیک اسید، کافئیک اسید و کارنوسول) و استروئیدهای گیاه به‌عنوان مهمترین مواد موثره دارویی در گیاه رزماری و از همه مهمتر اثرات ضدباکتریایی و ضدقارچی گیاه را به ترکیبات: آلفا-پینن، بورنیل استات، کامفور، پولگون و او-۸-سینئول اسانس نسبت دادند که به‌دلیل توانایی در مهار رادیکال‌های آزاد به‌عنوان مواد موثره آنتی‌اکسیدان نیز مطرح می‌باشند (Genena et al., 2008). در تحقیقی مشابه که در آمریکا، مراکش، فرانسه، ترکیه، تونس،

پدیده انجماد (یخ زدگی)، فرایندی است که از منجمد شدن آب مایع به‌وجود می‌آید (Fletcher, 1970). یخ نسبت به دما و فشارهای مختلف می‌تواند دانسیته‌ای از ۰/۹۱۷ تا ۲/۵۱ میلی‌گرم بر متر مکعب در دمای صفر درجه سانتی‌گراد داشته باشد (Kamb, 1973). آب از دمای ۴+ تا ۰ درجه سانتی‌گراد شروع به افزایش حجم می‌کند تا منجمد شود (Akyurt et al., 2002). انجماد با تشکیل کریستال‌هایی از بلورهای آب که به‌صورت منظم در کنار هم قرار می‌گیرند تشکیل می‌شود. بلورهای یخ در دمای صفر درجه سانتی‌گراد شروع به تشکیل می‌کنند. این بلورها می‌توانند دارای اشکال مختلفی باشند (Fletcher, 1970). ممکن است نحوه ذوب شدن (عکس فرایند انجماد) که به پارامترهای مختلفی چون دمای آب و محیط و شکاف‌های موجود در یخ و... بستگی دارد، در فرایند استخراج اثر بگذارد (Asaoka et al., 2013). با توجه به مطالعات بسیاری که در زمینه استخراج اسانس و عصاره از گیاهان معطر انجام گرفته، مشخص گردید، فرایند خشک کردن یکی از قدیمی‌ترین روش‌های نگه‌داری محصولات کشاورزی بعد از برداشت است. این فرآیند شامل حذف رطوبت با استفاده از عمل تبخیر است، تا بتوان محصول را برای مدت طولانی انبار کرد تا فعالیت آنزیمی میکروارگانیسم‌ها و مخمرها در آن متوقف شود، بنابراین کمیت و کیفیت مواد موثره گیاهان نسبت به تغییرات شرایط محیطی، کشت و نحوه نگهداری، ماندگاری، طریقه خشک کردن و روشهای مختلف فراوری، اسانس‌گیری و حتی نحوه استخراج متفاوت می‌باشد (Zaouali et al., 2010).

رزماری (اکلیل کوهی)، گیاهی معطر بوته‌ای چندساله با نام علمی (*Rosmarinus officinalis* L.) متعلق به تیره نعناع (Lamiaceae) می‌باشد. این گیاه

می‌باشد (Erkan et al., 2008). برخی از تحقیقات نشان می‌دهند که خاصیت آنتی‌اکسیدانی و ضد التهابی ترکیبات فنلی گیاه بسیار بالاست (Erkan et al., 2008; Benincá et al., 2011; al., 2011).

در بررسی‌های مشابه از ترکیباتی چون α -سینئول، الفا و بتا-پینن، کامفور، لینالول، بتا-لینالول، پی‌سیمن، کامفن، بورنئول، ϵ -ترپینئول، الفا-ترپینئول و پولگون نام برده شده که علاوه بر خواص مختلف آنتی‌اکسیدانی، ضدباکتریایی، ضدالتهابی و ضددردی نسبت به تغییرات موقعیت جغرافیایی رویشگاه‌های گیاه از کمیت و عملکردهای متفاوت دارویی نیز برخوردارند (Dimitrijević et al., 2007; Gachkar et al., 2007; Okoh et al., 2010; Jalali-Wang et al., 2011; Machado et al., 2013; al., 2008).

لذا از آنجایی که روش‌های مختلف نگهداری نمونه‌های گیاهی می‌تواند در کمیت و کیفیت مواد موثره آنها و احتمالاً عملکرد دارویی نیز موثر باشد، این تحقیق برای نخستین بار با هدف بررسی اثر روش‌های مختلف نگهداری نمونه در تغییرات فیتوشیمیایی اسانس و عصاره گیاه رزماری در استان گلستان اجرا گردید.

مواد و روش‌ها

در این تحقیق سرشاخه‌های هوایی گیاه رزماری در مرحله رویشی از موقعیت $36^{\circ}51'40.9''N$ $54^{\circ}26'53.9''E$ کشت شده در مزرعه تحقیقاتی گیاهان دارویی دانشگاه آزاد گرگان در فصل رویشی تیر ماه سال ۱۳۹۳ برداشت و در شرایط آزمایشگاه خشک شدند. نمونه‌های گیاهی به روش تقطیر با آب (توسط

کوبا، آرژانتین، ایتالیا، یوگسلاوی، پرتغال، یونان و ایران انجماد گرفت، مشخص گردید که کمیت و کیفیت مواد موثره اسانس گیاه رزماری بسته به نوع رویشگاه، شرایط اکولوژیکی، زمان ماندگاری و نحوه استخراج متفاوت بوده و اینکه از مواد موثره آلفا-پینن، کامفور، α -سینئول، ترپینولن، پولگون و بورنیل استات به عنوان مهمترین مواد موثره ضد التهابی، آنتی‌اکسیدانی و ضد پاتوزنیک گیاه گزارش کردند (Jamshidi and Afzali, 2009).

در طب سنتی از گیاه رزماری خواص زیادی گزارش شده از جمله خواص ضد التهابی و ضد دردی آن در تسکین دردهای روماتیسمی (Zargari, 1995)، آنتی‌باکتریایی (Weerakkody et al., 2010)، آنتی‌میکروبی (Celiktas et al., 2007; Weerakkody et al., 2010) (Hernández et al., 2009)، آنتی‌تومور (Hernández et al., 2009)، ضدالتهابی (al., 1996; Celiktas et al., 2007; Benincá et al., 2011) و همچنین ضدافسردگی (Machado et al., 2013) می‌باشد. این خواص به دلیل وجود ترکیبات فنولی زیادی هست که در عصاره این گیاه گزارش شده است. ترکیباتی چون کارنوسول، کارنوسوئیک اسید، رزماریک اسید (Frankel et al., 1996) بتولینیک اسید، اروسوئیک اسید (Benincá et al., 2011)، اسید متیل کارنوسوئیک (Terpinc et al., 2009)، رزماریک واسید کافنیک (Vicente et al., 2013) می‌باشد. در مجموع طبق گزارش‌های صورت گرفته ترکیبات فنلی این گیاه از نظر کمی و خواص آنتی‌اکسیدانی آن از بسیاری از گیاهان دیگر بیشتر است (Trouillas et al., 2003; Tawaha et al., 2007; Wojdylo et al., 2007). در تحقیقی بیشترین مقادیر ترکیبات فنلی گزارش شده برای این گیاه شامل اسید کافنیک، کارنوسوئیک، رزماریک و رزمارینیک اسید

1. 1,8-Cineole
2. Alpha and Beta-pinene
3. Camphor
4. Camphene

عصاره اتانولی: به منظور تهیه عصاره اتانولی، از اتانول ۷۰ درجه و روش پرکولاسیون استفاده شد. میزان ۶۰ گرم از پودر گیاه را در داخل دکانتور ریخته، سپس مرحله به مرحله به آن ۷۰ درجه می‌افزاییم. برای افزودن اتانول ابتدا آن را گرم کرده و سپس به داخل دکانتور انتقال می‌دهیم. افزودن اتانول را تاجایی ادامه می‌دهیم که حلال تمامی حجم نمونه‌ها را پوشش دهد و علاوه بر آن مقداری از اتانول نیز روی سطح نمونه داخل دکانتور را کاملاً بپوشاند و جداسازی عصاره از حلال توسط دستگاه روتاری با کمک پمپ خلاء انجام گرفت (Mazandarani et al., 2013).

روش شناسایی ترکیبات: به منظور شناسایی ترکیبات اسانس، از دستگاه کروماتوگرافی گازی متصل به دکتور طیف نگار جرمی GC - MASS مدل Varian CP- 3800 و دکتور مدل Varian Saturn 2200 با نوع ستون 0.25mm، 30 M.VF-SMS، Varian factor 4 و 0.000125mm و با حجم تزریق ۲۰ میکرولیتر و دمای اینکتور ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد و دمای کارکرد ۸۰-۲۴۰ درجه سانتی‌گراد با افزایش ۵ درجه در هر دقیقه و جریان گاز هلیوم ۵/۱ میلی‌لیتر بر دقیقه استفاده شد.

برای سنجش مقدار ترکیب اسید کافیک موجود در عصاره، از دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) مدل Agilent xdb - c18 استفاده شد. برنامه داده شده به دستگاه برای سنجش ترکیبات شامل دو حلال و همچنین یک روش گرادیانی است که در زیر پارامترهای سنجش آورده می‌شود. فشار پمپ ۲۰۰ بار، مقدار جریان ستون ۱ میلی‌لیتر بر دقیقه، زمان آزمایش ۲۵ دقیقه، دمای ستون دمای محیط ۲۰ درجه سانتی‌گراد بوده است. طول موج سنجش ۲۸۴ نانومتر، پهنای سنجش پیک ۰/۱ دقیقه بوده است. از دو حلال آب و اسید ارتو فسفات و مقدار تزریق ۲۰ میکرولیتر در هر تزریق بوده است. لازم به ذکر است که به منظور تهیه اسانس از دستگاه کلونجر شرکت Alpha-Lab

دستگاه کلونجر) اسانس‌گیری شدند. بازده اسانس بر حسب درصد وزنی/وزنی برآورد شد. پس از مرحله آب‌گیری توسط سدیم سولفات، تا زمان تزریق به دستگاه در شیشه تیره و در یخچال نگهداری شد. مدت زمان اسانس‌گیری برای گیاه، بین ۳ تا ۴ ساعت انتخاب شد.

روش انجماد: برای منجمد کردن مقدار ۱۰۰ گرم برگ در یک بطری ۵۰۰ میلی‌لیتری قرار داده شد و سپس مقداری آب روی آنها ریخته شد تا جایی که هیچ گونه هوای در بطری باقی نماند. عملیات هواگیری با تکان دادن بطری انجام گرفت. به صورت میانگین مقدار ۳۱۵ میلی‌لیتر برای گیاه تازه و ۳۴۵ میلی‌لیتر برای گیاه خشک، آب مقطر مورد استفاده قرار گرفت. بعد از آن درب بطریهای هواگیری بسته شده در فریز با دمای ۱۸- درجه سانتی‌گراد و به مدت ۱۰ ساعت قرار داده شدند. بطری‌ها از فریزر بیرون آورده شده، آنها را برش داده و برگ‌های منجمد درون یک ظرف دهن‌گشاد پلاستیکی تخلیه شدند.

روش تهیه اسانس: در این مرحله با استفاده از تقطیر با بخار به وسیله دستگاه کلونجر در چهار حالت مختلف (شامل برگ‌های تازه، تازه منجمد شده، برگ‌های خشک و خشک منجمد شده) اسانس‌گیری انجام گرفت. برگ‌ها بدون اینکه خرد و پودر شوند درون بالن ۱۰۰۰ میلی‌لیتری دستگاه کلونجر قرار داده شدند. برای گیاه تازه و تازه منجمد شده مقدار ۶/۱۵۰ گرم و برای گیاه خشک و خشک منجمد شده مقدار ۵۰ گرم درون بالن ۱۰۰۰ میلی‌لیتر ریخته شدند و تا ۶۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر بالن به حجم رسانیده شد. در هر چهار حالت فوق، آزمایش سه بار تکرار شد. مدت زمان (اسانس‌گیری ۳ ساعت (۱۸۰ دقیقه) و دمای هیتر ۲۵۵ درجه سانتی‌گراد بوده است. در هر مرحله ۹ میلی‌لیتر و در مجموع ۲۷ میلی‌لیتر معادل ۳۱/۲ گرم اسانس بدست آمد. نتایج در جدول ۱ آورده شده است.

برخوردار بودند. بررسی یافته‌ها نشان داد که در دو روش اسانس‌گیری (تازه و خشک) اسانس‌ها از بالاترین کمیت و کیفیت مواد موثره برخوردار بودند، به‌طوری‌که ترکیبات: ترانس-پینوکارونول (۵/۱ درصد)، ساینین (۴/۸۸ درصد)، ترانس-اوسیمین (۶/۳۴ درصد) و ژرانیل استات (۱۵/۲۲ درصد) فقط در دو روش تازه و خشک در اسانس نمونه‌ها گزارش گردیدند و مقدار اسید کافئیک در عصاره تازه گیاه از بیشترین مقدار خود (۰/۱۶ میکروگرم بر گرم برگ تازه) برخوردار بود (شکل ۱).

استفاده شد و همچنین استاندارد اسید کافئیک از شرکت سیگما آلدریچ خریداری شده است.

نتایج

نتایج نشان داد که در هر ۴ روش مورد بررسی به‌ترتیب ترکیبات مشترک: ایزو-بورنیل استات (۱۱/۵-۱۴/۳ درصد)، کامفور (۱۱/۳۴-۱۲/۷ درصد)، پولگون (۷/۸-۱۰/۶ درصد)، آلفا-فلاندرن (۰/۳-۹/۲ درصد)، بتا-کاریوفیلن (۲/۱-۸/۸۷ درصد)، آلفا-ترپینئول (۳/۳۴-۹/۸ درصد)، او-۱-سینئول (۰/۹۳-۶/۷ درصد) و لینالول (۰-۴/۴۵ درصد) و کامفن (۳/۳-۵/۷ درصد) از بالاترین مقدار در اسانس گیاه

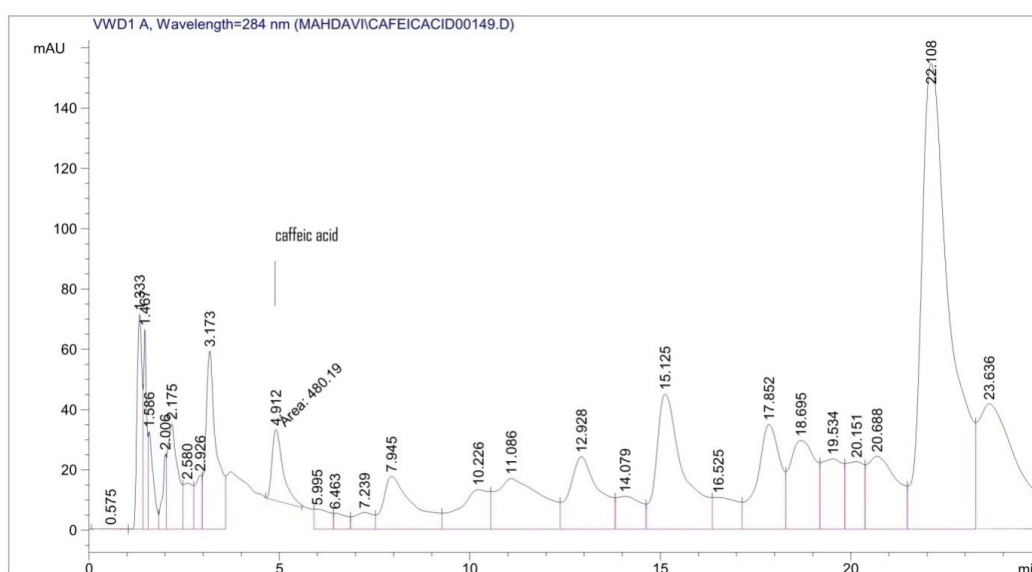
جدول ۱: مقایسه ترکیبات متشکله اسانس گیاه رزماری در شرایط مختلف: تازه، تازه منجمد، خشک و خشک منجمد

ردیف	نام ترکیب	RI اندیس کواتس	زمان بازداری	گیاه تازه		گیاه منجمد	
				تازه (%)	منجمد (%)	خشک (%)	منجمد (%)
۱	α -Pinene	۹۲۴	۳/۰۹۶	-	-	-	-
۲	tricyclene	۹۲۶	۳/۰۹۷	-	-	-	-
۳	β -pinene	۹۳۹	۳/۰۹۹	-	-	-	-
۴	α -Phellandrene	۹۴۵	۳/۲۰۷	۸/۶	۹/۲	-	-
۵	β -phellandrene	۹۵۳	۳/۲۰۸	-	-	-	۸/۱
۶	camphene	۹۵۷	۳/۴۳	-	۳/۸	۵/۷	۳/۳
۷	trans-pinocarveol	۹۶۱	۳/۷۶۵	۵/۱	-	-	-
۸	sabinene	۹۶۳	۳/۷۶۷	۴/۹	-	-	-
۹	fenchon	۹۶۷	۳/۷۶۹	-	۵/۵	-	-
۱۰	3-octanone	۹۷۰	۳/۸۹۶	-	-	-	-
۱۱	terpineol	۹۷۳	۴/۲۶۸	-	-	-	-
۱۲	p-cymene	۹۸۳	۴/۳۹۷	-	-	۷/۱	-
۱۳	γ -terpinene	۹۹۵	۴/۴۷	-	۱/۰	-	-
۱۴	α -terpinene	۱۰۰۷	۴/۴۷۱	۵/۸	-	۲/۸	-
۱۵	1,8- cineol	۱۰۳۰	۴/۵۶۸	۶/۸	-	۶/۷	-
۱۶	trans-ocimene	۱۰۳۳	۴/۵۶۷	-	-	-	۶/۳
۱۷	α -Terpinene	۱۰۴۰	۴/۹۲۸	-	-	۱/۳	-
۱۸	sabinene hydrate	۱۰۵۷	۵/۱۹۴	-	-	-	-
۱۹	terpinolene	۱۰۶۶	۵/۴۳۴	-	۱/۲	-	۱/۲
۲۰	fenchylalcohol	۱۰۷۴	۵/۶۴۹	-	-	۴/۱	-
۲۱	linalool	۱۰۸۴	۵/۶۵۲	۴/۴۵	۴/۴	-	۴/۳
۲۲	chrystenone	۱۰۹۳	۶/۲۲۵	-	۱/۴	-	-
۲۳	cis-verbenol	۱۰۹۸	۶/۲۲۵	-	-	۱/۷	-
۲۴	borneol	۱۱۴۲	۶/۶۵۸	-	-	-	-
۲۵	camphor	۱۱۵۶	۶/۸۴	۱۱/۴	۱۱/۸	۱۲/۷	۱۱/۳
۲۶	trans pinocamphene	۱۱۵۹	۶/۹۸۹	-	-	-	-
۲۷	pulegone	۱۱۹۴	۷/۳۶	۷/۸	۱۰/۶	-	۹/۴
۲۸	trans-(+)-5-caranol	-	۷/۴۶۱	۴/۰	-	-	۳/۶
۲۹	terpinene 4-ol	۱۲۳۷	۷/۴۶۵	-	۳/۹	-	-
۳۰	α -Terpineol	۱۲۵۴	۷/۷۹۳	-	۳/۳	۹/۸	-
۳۱	bornyl acetate	۱۲۸۱	۸/۰۱۱	-	۲/۱	۳/۹	۲/۳
۳۲	isobornyl acetate	۱۳۶۱	۸/۲۱۳	۱۴/۲	۱۱/۵	-	۱۴/۳

ادامه جدول ۱-

۳۳	piperitone	۱۳۸۴	۸/۸۹۲	-	-	۳/۷	۱/۷
۳۴	trans pinocarveol	۱۳۸۹	۹/۰۵۹	-	۱/۸	۲/۴	-
۳۵	geranyl acetate	۱۳۹۵	۹/۲۸۷	-	-	۱۵/۲	-
۳۶	β -caryophyllene	۱۴۲۲	۹/۸۰۷	۸/۸۷	۷/۶	۲/۱	۸/۷
۳۷	α -cadinene	۱۴۳۷	۱۰/۸۷	-	-	-	-
۳۸	methyleugenol	۱۴۵۴	۱۲/۵۲۵	-	-	-	-
۳۹	α -humulene	۱۴۶۷	۱۳/۸۹۷	-	-	-	-
۴۰	trans beta farnezene	۱۴۹۶	۱۶/۹۰۷	-	-	۲/۰	-
	Total identified compound	-	-	۸۱/۹	۷۹/۱	۸۱/۲	۷۴/۵

(ترکیبات کمتر از یک درصد در نظر گرفته نشده‌اند)

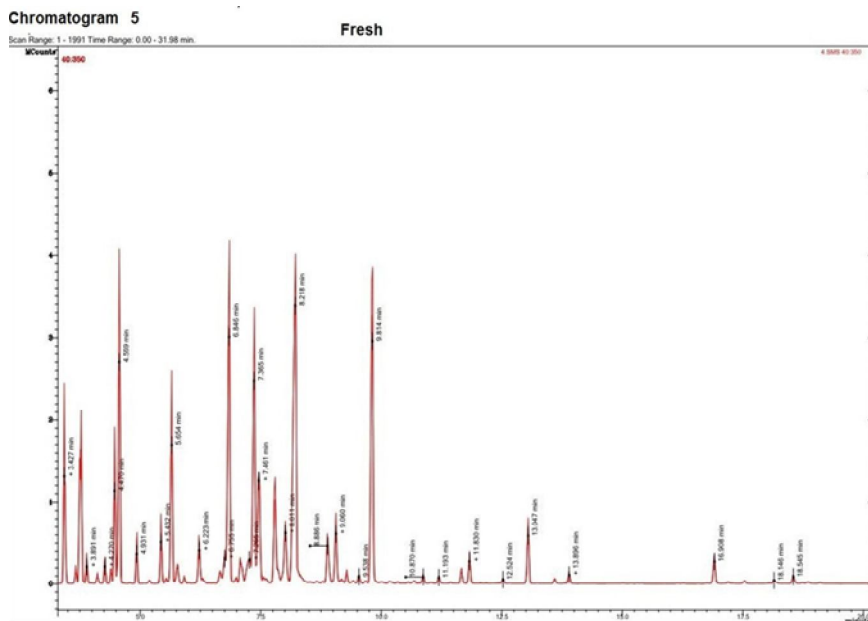


شکل ۱: کروماتوگرام مربوط به مقدار اسید کافئیک در عصاره اتانولی برگهای گیاه تازه رزماری (HPLC)

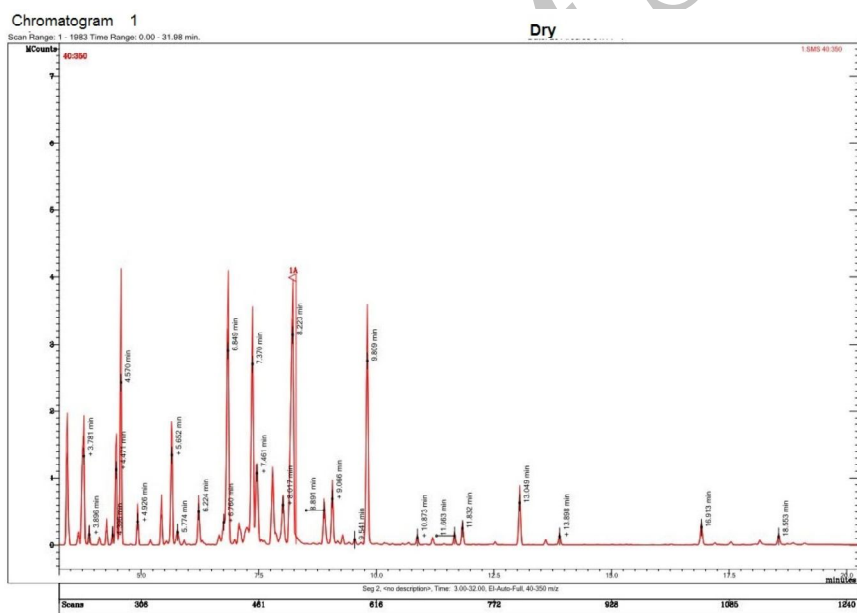
بحث

موثره برخوردار بودند، به طوری که ترکیبات: ترانس - پینوکاروئول (۵/۱ درصد)، ساینین (۴/۸۸ درصد)، ترانس - اوسیمین (۶/۳۴ درصد) و ژرانیل استات (۵/۲۲ درصد) فقط در دو روش تازه (کروماتوگرام شکل ۲) و خشک (کروماتوگرام شکل ۳) در اسانس نمونه‌ها گزارش گردیدند، و از آنجاییکه بررسی منابع نشان داد که ترکیبات فوق از بیشترین عملکرد آنتی اکسیدانی، ضدپاتوزنی، ضد التهابی و ضد عفونی‌کنندگی برخوردارند. لذا پیشنهاد می‌گردد به منظور ارتقای کمی و کیفی محصولات، فراوری گیاه بیشتر در دو مرحله خشک و تازه انجام پذیرد.

همانطور که نتایج جدول (۱) نشان می‌دهد در هر ۴ روش مورد بررسی، به ترتیب ترکیبات مشترک ایزو- بورنیل استات (۱۱/۵-۱۴/۳ درصد)، کامفور (۱۱/۳۴-۱۲/۷ درصد)، پولگون (۷/۸-۱۰/۶ درصد)، آلفا- فلاندرن (۰/۳-۹/۲ درصد)، بتا- کاربوفیلن (۲/۱-۸/۸۷ درصد)، آلفا- ترپینئول (۳/۳۴-۹/۸ درصد)، او-۸ سینئول (۰/۹۳-۶/۷ درصد) و لینالول (۰-۴/۵۵ درصد) و کامفن (۳/۳-۵/۷ درصد) از بالاترین مقدار در اسانس گیاه برخوردار بودند. بررسی یافته‌ها نیز نشان داد که در دو روش اسانس گیری (تازه و خشک) اسانس‌ها از بالاترین کمیت و کیفیت مواد



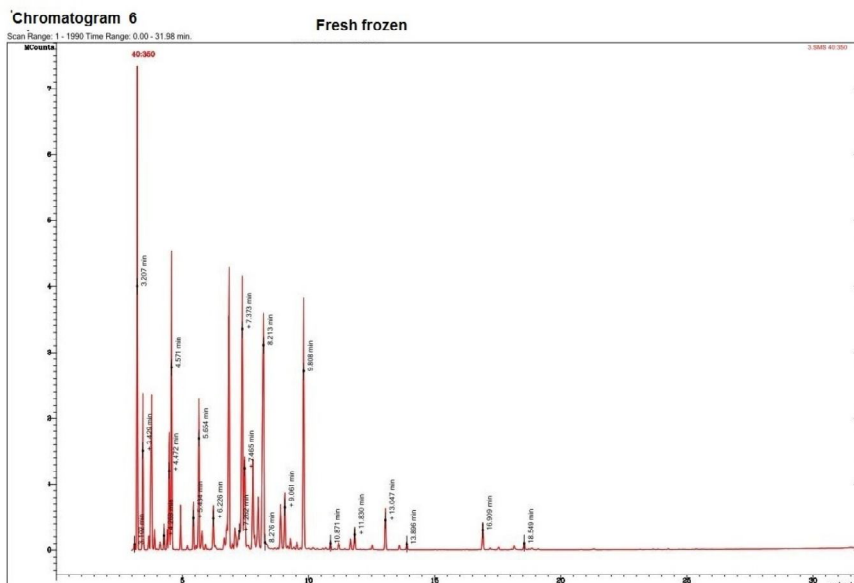
شکل ۲: کروماتوگرام آنالیز اسانس نمونه تازه گیاه



شکل ۳: کروماتوگرام اسانس نمونه خشک گیاه رزماری

آلفا-تریپتئول در اسانس گیاه رزماری بایستی نمونه را خشک کرد و بالعکس برای افزایش میزان استخراج مواد موثره پولگون و آلفا-فلاندرن پیشنهاد می‌گردد از روش انجماد نمونه تازه گیاه استفاده کرد.

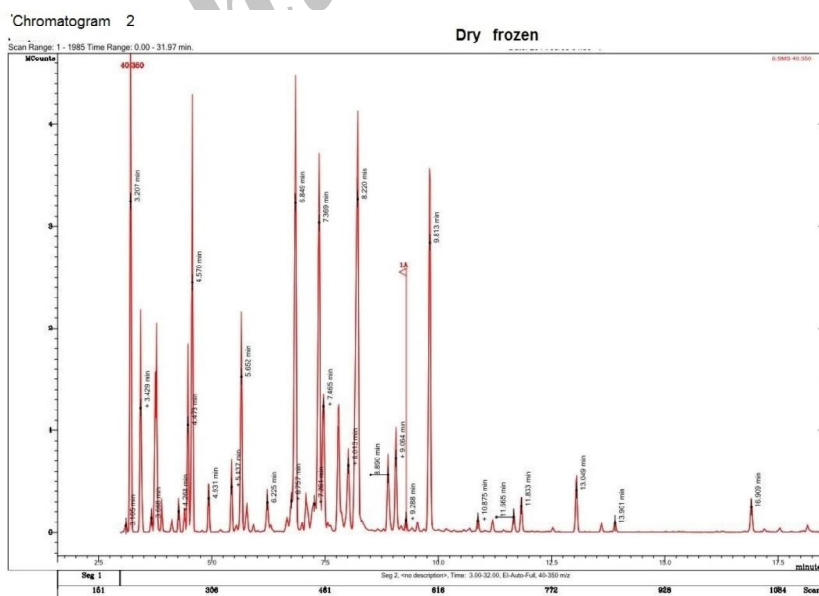
همچنین اینکه انجماد نمونه تازه گیاه (کروماتوگرام شکل ۴)، باعث افزایش جزئی در میزان کامفور و پولگون شده است که زیاد محسوس نیست. با توجه به نتایج مندرج در جدول (۱) می‌توان چنین نتیجه‌گیری نمود که برای افزایش کمیت مقدار مواد موثره‌ای همچون کامفور، او-۸-سینئول، کامفن، و



شکل ۴: کروماتو گرام اسانس نمونه تازه منجمد گیاه رزماری

بررسی‌های مشابه نشان داده است که ماندگاری بیش از دو سال گیاه در انبار باعث افزایش میزان رزمارینیک اسید در نمونه عصاره گیاه شده است (Jamshidi and Afzali, 2009). همچنین اثر انجماد بر نمونه خشک این گیاه نیز در کروماتوگرام شکل (۵) قابل مشاهده است.

از آنجایی که ترکیباتی چون کامفور، او۸-سینئول، آلفا-تریپنتول و کامفن به ترتیب در اسانس نمونه خشک و تازه گیاه بیشتر مشاهده شده‌اند، در نتیجه می‌توان این طور نتیجه‌گیری کرد که فرایند خشک کردن باعث افزایش بهینه‌ای در کمیت این مواد موثره دارویی در گیاه رزماری خواهد شد در این رابطه



شکل ۵: کروماتو گرام مربوط به اسانس نمونه خشک منجمد گیاه رزماری

در بررسی‌های مختلف از ترکیبات پلی فنلی، ترپنوییدی، دی ترپنی، کارنوسیک اسید و کارنوسول و استروئیدها در گیاه اشاره شده که به همراه ترکیبات آلفا-پینن، بورنیل استات، کامفور، پولگون و او ۸- سینتول در اسانس دارای اثرات ضدباکتریایی و ضدقارچی است که طبعاً به دلیل امکان مهار رادیکالهای آزاد به‌عنوان مواد موثره آنتی‌اکسیدان نیز مطرح می‌باشند. در تحقیقی مشابه که در آمریکا، مراکش، فرانسه، ترکیه، تونس، کوبا، آرژانتین، ایتالیا، یوگسلاوی، پرتغال، یونان و ایران انجام گرفته کمیت و کیفیت مواد موثره اسانس گیاه رزماری، بسته به نوع رویشگاه، شرایط اکولوژیکی، زمان ماندگاری و نحوه استخراج متفاوت گزارش شده ولی همگی از مواد موثره آلفا-پینن، کامفور، او ۸-سینتول، ترپینولن، پولگون و بورنیل استات به‌عنوان مهمترین مواد موثره ضدالتهابی، آنتی‌اکسیدانی و ضدپاتوزنیک آن گزارش کردند (Jamshidi and Afzali, 2009).

در تایید یافته‌های این تحقیق بررسی منابع نشان می‌دهد که مواد موثره کامفور، آلفا-پینن، بورنیل استات و او ۸-سینتول دارای خاصیت ضدعفونی کننده‌گی، ضدباکتریایی و ضدقارچی است (Pavlovic et al., 2012)، همچنین به‌عنوان ضدخارش، ضد درد، ضد التهاب، ضد سرفه است که در بهبود مشکلات ریوی مثل آسم و برونشیت موثر است (Chen et al., 2013; Kirsch and Buettner, 2013)، کامفن به‌عنوان ضدقارچ (Yamaguchi et al., 2009) و بورنول و بورنیل استات با خاصیت تسکین‌دهنده درد و آنتی‌اکسیدان قوی و ضدسرطان گزارش شده است (Granger et al., 2005; Asghari et al., 2012)

در مطالعات پیشین معلوم شده که مهمترین ترکیبات گیاه رزماری؛ آلفا پینن، او ۸-سینتول و کامفور بوده است (Wang et al., 2008; Zaouali and Boussaid, 2008; Liu et al., 2011) و میزان این مواد

در رویشگاه‌های مختلف، متفاوت گزارش شده است که حاکی از نقش عوامل محیطی در تغییرات کمی و کیفی مواد موثره گیاهان و سپس تغییرات اثرات بیولوژیکی و دارویی آنها می‌باشد (Jalali-Heravi et al., 2011). در تحقیقات مختلف نیز از ترکیبات کامفور، بورنول، بورنیل استات و او ۸-سینتول در نمونه اسانس‌های تازه گیاه به‌عنوان ترکیبات آنتی‌اکسیدانی با اثر ضدسرطانی، ضدمالاریایی و آنتی‌باکتریال گزارش شده (Asghari et al., 2012)، لذا می‌توان جهت دستیابی به چنین اهدافی این گیاه را هم در حالت تازه (جهت استفاده از مواد موثره بورنیل استات و او ۸-سینتول) و هم در حالت خشک (جهت استفاده از مواد موثره کامفور و بورنول) استفاده نمود. در نتیجه با توجه به بالا بودن میزان این ترکیبات مخصوصاً در نمونه اسانس‌های خشک و تازه گیاه می‌توان گفت اگر این گیاه به این صورت فرآوری و مصرف شود دارای اثرات فوق‌الذکر بوده و در تایید عملکرد دارویی این نمونه‌ها به‌عنوان ضد درد، ضدقارچ، ضدالتهاب و ضدعفونی کننده قابل بحث خواهد بود. قبلاً خواص آنتی‌بیوتیکی آنها نیز بر روی باکتری‌های اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس (Dhar et al., 2014) گزارش شده است

همان‌طور که از شکل (۱) مشخص است، عصاره تازه گیاه از بیشترین مقدار اسیدکافنیک برخوردار بود (۰/۰۱۶ گرم بر گرم برگ تازه گیاه). در بررسی‌های مختلف از اسید کافنیک علاوه بر مکمل غذایی و مقوی به‌عنوان آنتی‌اکسیدان و آنتی‌تومور در درمان بیماری‌های سرطان، ایدز و تب خال قابل بحث می‌باشد (Zhang et al., 2014). در تحقیق کاورو و همکاران (Cavero et al., 2005) گزارش گردید که بین عملکرد آنتی‌اکسیدانی گیاه با مواد موثره ثانوی آن رابطه مستقیم وجود دارد و اینکه کمیت و کیفیت مواد موثره نیز وابسته به ژنوتیپ، شرایط رویشگاهی،

آلفا-پینن، او۸-سینئول، مربنون و بونئول بود. در تایید نهایی یافته‌های این تحقیق، نمونه تازه گیاه رزماری در کشور مصر استخراج گردید، نیز مهمترین مواد موثره اسانس شامل را شامل: وربنون (۱۲/۳ درصد)، کامفور (۱۱/۳ درصد)، بورنیل استات (۷/۶ درصد) و لیمونن (۷/۱ درصد) گزارش شده است، در حالی که در نمونه‌های خشک همین گیاه مهمترین مواد موثره اسانس شامل: کامفور (۱۴/۹ درصد)، پینن (۹/۳ درصد) و او۸-سینئول (۹ درصد) گزارش شد که حاکی از تغییرات کمی و کیفی مواد موثره اسانس در روش‌ها، رویشگاه‌های مختلف و احتمالاً متعاقب آن تغییر اثرات بیولوژیکی و دارویی گیاه خواهد بود (Derwich et al., 2011).

نتیجه‌گیری نهایی

یافته‌های این تحقیق و بررسی منابع نشان داد مواد موثره: کامفور، او۸-سینئول، ایزو-بورنیل استات، پولگون، بتا-کاروفیلین، آلفا-تریپینول و لینالول در نمونه اسانس‌های گیاه رزماری غالب بوده و کمیت و کیفیت آنها متأثر از روش‌های مختلف استخراج و زمان ماندگاری و رویشگاه‌های مختلف، متفاوت گزارش شده است. در تحقیقات مختلف از کثرت این ترکیبات در عصاره‌های تازه و خشک گیاه عنوان ترکیبات آنتی‌اکسیدان با اثر ضدسرطانی، ضدالتهابی و آنتی‌باکتریال گزارش شده، لذا می‌توان جهت دست یابی به چنین اهدافی این گیاه را هم در حالت تازه (کثرت مواد موثره بورنیل استات و او۸-سینئول) و هم در حالت خشک (کثرت کامفور و بورنئول) استفاده نمود. نتایج بررسیها نشان داد که بین عملکرد دارویی، کیفیت مواد موثره ثانوی گیاه و روش‌های مختلف استخراج رابطه مستقیم وجود دارد و اینکه کمیت و کیفیت مواد موثره نیز وابسته به ژنوتیپ، شرایط رویشگاهی، منشاء جغرافیایی، زمان برداشت،

منشا جغرافیایی، زمان برداشت، اندام مصرفی، شرایط انبار داری، نحوه فراوری، روش استخراج و بعضاً نوع حلال از مهمترین عواملی است که در عملکرد دارویی گیاه اثر بخش است (Cavero et al., 2005; Jiao et al., 2005). در این رابطه بررسیهای مختلفی انجام گرفته و مشخص گردیده که یک رابطه مستقیم میان میزان ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و ترپنوئیدی اسانس و عصاره گیاه رزماری با عملکرد آنتی‌اکسیدانی (Moreira et al., 2005; Dorman et al., 2004; Zheng et al., 2001)، ضد میکروبی (Gachkar et al., 2007; Celiktas et al., 2007) و ضد التهابی آن دارد. در تایید یافته‌های این تحقیق گزارش‌های دیگر نیز از کامفور (۹-۱۸ درصد)، او۸-سینئول (۱۱-۱۵ درصد)، ترپینئول (۵-۱۳ درصد)، بورنیل استات (۶-۱۷ درصد) و اسیدهای فنلی به‌عنوان مهمترین ترکیبات موثره آنتی‌اکسیدان، ضدالتهاب و ضدباکتری در اسانس و عصاره گیاه رزماری نام برده شده که مقادیر آنها در گزارش‌های مختلف نیز متفاوت آمده است و احتمالاً بر میزان کیفیت عملکرد دارویی آنها نیز تاثیر می‌گذارد که ناشی از تغییرات مکان و زمان برداشت، زمان ماندگاری و روش‌های استخراج بوده است.

همسو با این تحقیق در چندین بررسی مشابه که به مطالعه و مقایسه کمیت و کیفیت مواد موثره اسانس برگ‌های گیاه رزماری در روش‌های مختلف استخراج و ماندگاری انجام گردیده، نشان دادند که میزان درصد اسانس و مواد موثره متشکله آن متفاوت گزارش شده است، به‌طوری‌که اسانس نمونه‌های تازه گیاه در ترکیه بیشترین مواد موثره اسانس متعلق به پی-سیمن (۲/۴۴ درصد)، لینالول (۵/۲۰ درصد)، گاما-تریپینن (۶/۱۶ درصد) و بقیه متعلق به تیمول، او۸-سینئول و آلفا- و بتا-پینن بود، در اسپانیا بیشترین مواد موثره اسانس نمونه‌های خشک شده گیاه به‌ترتیب شامل: کامفور،

6. Celiktas, O. Y., Kocabas, E. H., Bedir, E., Sukan, F. V., Ozek, T., Baser, K. 2007. Antimicrobial activities of methanol extracts and essential oils of *Rosmarinus officinalis*, depending on location and seasonal variations. *Food Chemistry*, 100(2): 553-559.
7. Chen, W., Vermaak, I., Viljoen, A. 2013. Camphor-A fumigant during the black death and a coveted fragrant wood in ancient egypt and Babylon. *Molecules*, 18: 5434-5454.
8. Derwich, E., Benziane, Z., Chabir, R. 2011. Aromatic and medical plants of Morocco: Chemical composition of essential oils of *Rosmarinus officinalis* and *Juniperus Phoenicea*. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*, 2(1): 145-153.
9. Dorman, H., Bachmayer, O., Kosar, M., Hiltunen, R. 2004. Antioxidant properties of aqueous extracts from selected Lamiaceae species grown in Turkey. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Helsinki, 52(4): 762-770.
10. Dhar, P., Chan, P., Cohen, D.T., Khawam, F., Gibbons, S., Snyder-Leiby, T., Dickstein, E., Rai, P.K., Watal, G. 2014. Synthesis, antimicrobial evaluation, and structure-activity relationship of α -pinene derivatives. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 62(16): 3548-3552.
11. Dimitrijević, S.I., Mihajlovski, K.R., Antonović, D.G., Milanović-Stevanović, M.R., Mijin, D.Ž. 2007. A study of the synergistic antilisterial effects of a sub-lethal dose of lactic acid and essential oils from *Thymus vulgaris* L. *Rosmarinus officinalis* L. and *Origanum vulgare* L. *Food Chemistry*, 104(2): 774-782.
12. Erkan, N., Ayranci, G., Ayranci, E. 2008. Antioxidant activities of rosemary (*Rosmarinus Officinalis* L.) extract, blackseed (*Nigella sativa* L.) essential oil, carnosic acid, rosmarinic acid and sesamol. *Food Chemistry*, 110 (1): 76-82.
13. Fletcher, N.H. 1970. The chemical physics of ice, Cambridge University Press, New York, 272pp.-13.
14. Frankel, E.N., Huang, S.W., Aeschbach, R., Prior, E. 1996. Antioxidant activity

اندام مصرفی، انبار داری، نگهداری و نحوه فرآوری، روش استخراج و بعضاً نوع حلال از مهمترین عواملی است که در عملکرد دارویی گیاه اثربخش است و همچنین به علت افزایش راندمان استخراج اسید کافئیک موجود در عصاره، می توان از گیاه تازه رزماری بعنوان یک آنتی اکسیدان و آنتی تومور مناسب یاد نمود.

سپاسگزاری

با سپاس از مرکز آنالیز تحقیقات گیاهان دارویی دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان که در زمینه استفاده از امکانات دستگاهی و آزمایشگاهی به ما یاری رساندند.

References

1. Akyurt, M., Zaki, G., Habeebullah, B. 2002. Freezing phenomena in ice-water systems. *Energy conversion and management*, 43(14): 1773-1789.
2. Asaoka, T., Kumano, H., Okada, M., Yajima, T., Nakajima, T. 2013. Fundamental study on melting of the ice particle bed due to inflow of warm water: Effect of the initial shape of the ice particle bed on melting behavior. *International Journal of Refrigeration*, 36(3): 852-861.
3. Asghari, G., Jalali, M., Sadoughi, E. 2012. Antimicrobial activity and chemical composition of essential oil from the seeds of *Artemisia aucheri* Boiss. *Pharmaceutical Products*, 7(1): 11-15.
4. Benincá, J.P., Dalmarco, J.B., Pizzolatti, M.G., Fröde, T.S. 2011. Analysis of the anti-inflammatory properties of *Rosmarinus officinalis* L. in mice. *Food Chemistry*, 124(2): 468-475.
5. Caverro, S., Jaime, L., J. Martin-Alvarez, P., Javier Senorans, F., Reglero, G., Ibanez, E. 2005. In vitro antioxidant analysis of supercritical fluid extracts from rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.). *European Food Research and Technology*, Madrid, 221(3-4): 478-486.

- of a rosemary extract and its constituents, carnosic acid, carnosol, and rosmarinic acid, in bulk oil and oil-in-water emulsion. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44(1): 131-135.
15. Gachkar, L., Yadegari, D., Rezaei, M.B., Taghizadeh, M., Astaneh, S.A., Rasooli, I. 2007. Chemical and biological characteristics of *Cuminum cyminum* and *Rosmarinus officinalis* essential oils. *Food Chemistry*, 102(3): 898-904.
 16. Genena, A.K., Hense, H., Junior, A., De Souza, S.M. 2008. Rosemary (*Rosmarinus officinalis*) – a study of the composition, antioxidant and antimicrobial activities of extracts obtained with supercritical carbon dioxide. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 28(2): 463-469.
 17. Granger, R.E., Campbell, E.L., Johnston, G.A.R. 2005. (+) And (-)-borneol: efficacious positive modulators of GABA action at human recombinant $\alpha 1\beta 2\gamma 2\text{L}$ GABAA receptors. *Biochemical Pharmacology*, 69: 1101–1111.
 18. Hernández-Hernández, E., Ponce-Alquicira, E., Jaramillo-Flores, M., Legarreta, I.G. 2009. Antioxidant effect rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) and oregano (*Origanum vulgare* L.) extracts on TBARS and colour of model raw pork batters. *Meat Science*, 81(2): 410-417.
 19. Jalali-Heravi, M., Moazeni, R.S., Sereshti, H. 2011. Analysis of Iranian rosemary essential oil: Application of gas chromatography–mass spectrometry combined with chemometrics. *Journal of chromatography A*, 1218(18): 2569-2576.
 20. Jamshidi, R., Afzali, D. 2009. Chemical composition of hydrodistillation essential oil of rosemary in different origins in Iran and comparison with other countries. *American-Eurasian Journal of Agricultural Environmet Sciences*, 5(1): 78-81.
 21. Jiao, Z., Liu, J., Wang, S. 2005. Antioxidant activities of blackberry pigment extract. *Food Technology and Biotechnology*. Zhengzhou, 43(1): 97-102.
 22. Kamb, B. 1973. Experimental recrystallization of ice under stress. Flow and fracture of rocks, *Geophys. Monogr. Ser.*, 16: 211-241
 23. Khorshidi, J., Mohammadi, R., Fakhr. M.T., Nourbakhsh, H. 2009. Influence of drying methods, extraction time and organ type on essential oil content of rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.). *Nature and Science*, 7(11): 42-44
 24. Kirsch, F., Buettner, A. 2013. Characterization of the metabolites of 1,8-cineole transferred into human milk: concentrations and ratio of enantiomers. *Metabolites*, 3: 47-71.
 25. Liu, T., Sui, X., Zhang, R., Yang, L., Zu, Y., Zhang, L., Zhang, Z. 2011. Application of ionic liquids based microwave-assisted simultaneous extraction of carnosic acid, rosmarinic acid and essential oil from *Rosmarinus officinalis*. *Journal of chromatography A*, 1218(47): 8480-8489
 26. Machado, D.G., Cunha, M.P., Neis, V.B., Balen, G.O., Colla, A., Bettio, L.E., Simionatto, E.L. 2013. Antidepressant-like effects of fractions, essential oil, carnosol and betulinic acid isolated from *Rosmarinus officinalis* L. *Food Chemistry*, 136(2): 999-1005
 27. Mazandarani, M., Mirdeilami, S.Z., Pessarakli, M. 2013. Essential oil composition and antibacterial activity of *Achillea millefolium* L. from different regions in North east of Iran. *Journal of Medicinal Plants Research*, 7(16):1063-1069.
 28. Moghtader, M., Afzali, D. 2009. Study of the antibacterial properties of the essential oil of Rosemary. *American-Eurasian Journal of Agricultural and Environmental Sciences*, 5(3): 393-397.
 29. Moreira, M.R., Ponce, A.G., de Valle, C.E., Roura, S. 2005. Inhibitory parameters of essential oils to reduce a foodborne pathogen. *Food Science and Technology, Mar del Plata*, 38(5):565-570.
 30. Okoh, O., Sadimenko, A., Afolayan, A. 2010. Comparative evaluation of the antibacterial activities of the essential

- oils of *Rosmarinus officinalis* L. obtained by hydrodistillation and solvent free microwave extraction methods. Food Chemistry, 120(1): 308-312.
31. Pavlovic, I., Petrovic, S., Radenkovic, M., Milenkovic, M., Couladis, M., Brankovic S., Pavlovic Drobac, M., Niketic, M. 2012. Composition, antimicrobial, antiradical and spasmolytic activity of *Ferula heuffelii* Griseb. ex Heuffel (*Apiaceae*) essential oil. Food Chemistry, 130: 310-315.
 32. Roomiani, L., Soltani, M., Akhondzadeh Basti, A., Mahmoodi, A., Taheri Mirghaed, A., Yadollahi, F. 2013. Evaluation of the chemical composition and in vitro antimicrobial activity of *Rosmarinus officinalis*, *Zataria multiflora*, *Anethum graveolens* and *Eucalyptus globulus* against *Streptococcus iniae*; the cause of zoonotic disease in farmed fish. Iranian Journal of Fisheries Sciences, 12(3): 702-716.
 33. Rozman, T., Jersek, B. 2004. Antimicrobial activity of rosemary extracts (*Rosmarinus officinalis* L.) against different species of Listeria. Acta Agriculturae Slovenica, 93(1): 51-58.
 34. Singletary, K., MacDonald, C., Wallig, M. 1996. Inhibition by rosemary and carnosol of 7, 12-dimethylbenz [a] anthracene (DMBA)-induced rat mammary tumorigenesis and in vivo DMBA-DNA adduct formation. Cancer letters, 104(1): 43-48
 35. Takaki, I., Bersani-Amado, L.E., Vendruscolo, A., Sartoretto, S.M., Diniz, S.P., Bersani-Amado, C.A., Cuman, R.K. 2008. Anti-Inflammatory and antinociceptive affects of *Rosmarinus officinalis* L. essential oil in experimental animal models. Journal Med Food, 11(4): 741-746.
 36. Tawaha, K., Alali, F.Q., Gharaibeh, M., Mohammad, M. and El-Elimat, T. 2007. Antioxidant activity and total phenolic content of selected Jordanian plantspecies. Food Chemistry, 104(4): 1372-1378.
 37. Terpin, P., Bezjak, M., Abramovič, H. 2009. A kinetic model for evaluation of the antioxidant activity of several rosemary extracts. Food Chemistry, 115(2): 740-744
 38. Trouillas, P., Calliste, C., Allais, A. 2003. Antioxidant, anti-inflammatory and antiproliferative properties of sixteen water plant extracts used in the Limousin countryside as herbal teas. Food Chemistry, 80(3): 399-407
 39. Vicente de Molina A.R.G., Molina, S., González-Vallinas, M., García-Risco, M.R., Fornari, T., Reglero, G. 2013. Supercritical rosemary extracts, their antioxidant activity and effect on hepatic tumor progression. The Journal of Supercritical Fluids, 79:101-108
 40. Wang, W., Wu, N., Zu, Y., Fu, Y. 2008. Antioxidative activity of *Rosmarinus officinalis* L. essential oil compared to its main components. Food Chemistry, 108(3): 1019-1022.
 41. Weerakkody, N.S., Caffin, N., Turner, M.S., Dykes, G.A. 2010. In vitro antimicrobial activity of less-utilized spice and herb extracts against selected food-borne bacteria. Food Control, 21(10):1408-1414.
 42. Wojdyło, A., Oszmiański, J., Czemerys, R. 2007. Antioxidant activity and phenolic compounds in 32 selected herbs. Food Chemistry, 105(3):940-949.
 43. Yamaguchi, M.U., Barbosa da Silva, A.P., Ueda-Nakamura, T., Dias Filho, B.P., Conceição da Silva, Cleuza., Nakamura, C. 2009. Effects of a thiosemicarbazide Camphene derivative on trichophyton mentagrophyte. Molecules, 14: 1796-1807.
 44. Zaouali, Y., Boussaid, M. 2008. Isozyme markers and volatiles in Tunisian *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae): a comparative analysis of population structure. Biochemical systematics and Ecology, 36(1): 11-21
 45. Zaouali, Y., Bouzaine, T. and Boussaid, M. 2010. Essential oils composition in two *Rosmarinus officinalis* L. varieties and incidence for antimicrobial and antioxidant activities. Food and Chemical Toxicology, 48(11): 3144-3152.
 46. Zhang, P., Tang, Y., Li, N., Zhu, Y., Duan, J. 2014. Bioactivity and chemical synthesis of caffeic acid phenethyl ester

- and its derivatives. *Molecules*, 19:16458-16476.
47. Zheng, W., Wang, S.Y. 2001. Antioxidant activity and phenolic compounds in selected herbs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Beltsville, 49(11): 5165-5170.
48. Zargari, A. 1995. *Medical Plants*. 5th Edition, Tehran University Press.

Archive of SID