

مطالعه اثر مهاری چای سیاه (Camellia sinensis) بر رشد باکتری استرپتوکوکوس پیوژنز و مقایسه آن با چای سبز در محیط آزمایشگاه (in vitro)

دکتر تیرنگ نیستانی^۱ - نیلوفر خلجمی^۲

۱- استادیار پژوهشگر گروه تحقیقات تغذیه، انتیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی.
۲- نویسنده مسئول: کارشناس ارشد میکروبیولوژی پزشکی گروه تحقیقات تغذیه، انتیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، پست الکترونیکی: niloufarkhalagi@yahoo.com

تاریخ پذیرش: ۱۵/۰۲/۸۶

تاریخ دریافت: ۰۶/۱۰/۸۵

چکیده

سابقه و هدف: هر چند نتایج حاصل از تحقیقات در مورد اثر ضد میکروبی چای سبز در دسترس است، اما اثر مهارکننده چای سیاه بر رشد باکتری‌ها از جمله/ استرپتوکوکوس پیوژنز^۱ کمتر مورد توجه قرار گرفته است. هدف از انجام این مطالعه، ارزیابی اثر مهاری چای سیاه بر رشد باکتری/ استرپتوکوکوس پیوژنز هم به طور مستقل و هم در واکنش متقابل با برخی آنتی‌بیوتیک‌های رایج برای درمان عفونتهای استرپتوکوکی و مقایسه آن با چای سبز در آزمایشگاه بود.

مواد و روشها: عصاره چای سیاه و سبز به روش پرکولاسیون، تهیه و خشک شد. سپس غلظتها مختلف عصاره تهیه و ظرفیت تام آنتی‌اکسیدانی آن توسط درصد مهار اکسیداسیون معرف ABTS و احیای رادیکال آن توسط عصاره‌های ۱mg/ml چای سیاه و سبز در ۳۷°C اندازه‌گیری شد. باکتری در محیط مایع در معرض غلظتها مختلف عصاره‌ها قرار داده شد و قابلیت زیست آنها در زمانهای مختلف با انتقال به محیط جامد و شمارش کلنی‌های حاصله ارزیابی شد. در مرحله بعد، اثر متقابل عصاره‌های چای سیاه و سبز با برخی از آنتی‌بیوتیک‌های رایج برای درمان عفونتهای گرم مثبت به روش آزمون حساسیت باکتریایی (آنتی‌بیوگرام) با دیسک مطالعه شد. آزمون آنتی‌بیوگرام به روش دیسک برای دیسک‌های آلوده به عصاره ۱۱ بار در روزهای مختلف انجام شد. از روی میانگین قطر هاله‌های کلنی، اثر مهاری رشد، محاسبه شد. برای آنالیز آماری از آزمونهای ویلکاکسون و کرووسکال والیس استفاده شد.

یافته‌ها: ملاحظه شد که توان آنتی‌اکسیدانی عصاره چای سبز در مقایسه با عصاره چای سیاه به طرز معنی‌داری بالاتر است ($p < 0.001$). افزودن ۱/۲۵ mg عصاره چای سبز به دیسک‌های استاندارد آنتی‌بیوگرام، هر چند با آمپی‌سیلین به طور وابسته به دوز اثر سینرژیستیک داشت، بر آموکسی‌سیلین، بی تاثیر بود و بر سفالکسین اثر مهاری داشت. با افزودن دوز عصاره چای سبز به ۲/۵ mg قطر هاله مهار رشد در برابر سفالکسین به حد پایه بازگشت و در برابر آموکسی‌سیلین حتی از آن نیز فراتر رفت ($p < 0.001$). با آنکه افزودن افزایش اثر ضرباکتریایی آمپی‌سیلین در لوله آزمایش (in vitro) شد و این اثر در دوز ۲/۵mg معنی‌دار بود ($p < 0.001$). با آنکه افزودن ۱/۲۵mg عصاره چای سیاه، اثر ضرباکتریایی آموکسی‌سیلین و سفالکسین را مهار می‌کرد ($p < 0.001$). این اثر مهاری با افزایش دوز عصاره به ۲/۵mg به طرز معنی‌داری کاهش می‌یافت ($p < 0.001$) اما قطر هاله مهار رشد باکتریایی همچنان از سطح پایه کمتر بود ($p < 0.001$).

نتیجه‌گیری: به نظر می‌رسد که اولاً اثر مهاری چای مستقیماً به توان آنتی‌اکسیدانی آن مربوط است و ثانیاً پلی‌فلنل‌های چای در شرایط خاص با تولید پر اکسید هیدروژن به صورت پرواکسیدان عمل کرده و از این طریق، اثر مهاری خود را بر رشد باکتری اعمال می‌کنند. یافته‌های این مطالعه نشان داد که مصرف چای سبز و سیاه در غلظتها بالا یا مکمل پلی‌فلنل‌های حاصل از آن می‌تواند به عنوان درمان کمکی در بیماران تحت درمان با آنتی‌بیوتیک‌ها مطرح باشد.

وازگان گلیدی: چای سیاه، چای سبز، استرپتوکوکوس پیوژنز، اثر مهاری، توان آنتی‌اکسیدانی

۴ مقدمه

یاخته‌ای است. استرپتوکوک‌های گروه A که در گلو و پوست مستقر می‌شوند، مسئول ایجاد انواع عفونتهای

استرپتوکوکوس پیوژنز (استرپتوکوک گروه A) یک گونه مهم از باکتری‌های بیماری‌زای گرم مثبت و برون

تفاله، مراحل قبل دوباره تکرار شد. سپس با استفاده از دستگاه تبخیرکننده، عصاره تعليظ شد و حجم آن به ۲۰ ml رسانده شد. عصاره تعليظ شده با انکوباسیون در ۵۰ °C کاملاً خشک و سپس با کاردک تراشیده و در هاون سائیده شد. از عصاره خشک، محلول mg/ml ۲۵۰ در دی متیل سولفوكسید (DMSO) تهیه و از آن غلظتهاي ۵، ۱۰، ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ ميلى گرم در ميلى لیتر محیط سرم فیزیولوژی استریل آماده شد.

کشت باکتری: در این مطالعه تجربی، سویه خالص باکتری/استرپتوکوک پیوزنر (ATCC: 1447) از سازمان پژوهشهاي علمي و صنعتي ايران تهيه شد. محیطهاي کشت مولرهینتون آگار، نوترينت آگار، بلادآگار و برين هارت اينفیوژن براث (همگي از کارخانه Merck) تهیه شدند. برای تهیه آگار خوندار ۴۰ گرم از محیط کشت پايه بلادآگار در یک لیتر آب دیونیزه، محلوت و با استفاده از بن ماري جوش، حل شد. سپس به مدت ۱۵ دقيقه در دمای ۱۲۱°C اتوکلاو شد و پس از رسیدن به دمای ۴۰-۵۰°C به آن ۵ تا ۸٪ خون دفيبرينه گوسفند (خریداري شده از جهاد دانشگاهي دانشکده دامپزشکي دانشگاه تهران) افزوده، به آرامی محلوت شد و در پليتهاي پتري تقسيم شد. در کشت استرپتوکوک روی آگار خوندار در انکوباتور CO₂ پس از ۲۴ ساعت، هموليز مشخص بتا(هموليز کامل) مشاهده شد. در مطالعه ميكروسكوبی لام رنگ آميزی شده، کوکوسهاي گرم مثبت تک تک، دوتايی و زنجيرهای مشاهده شد. همچنين مثبت بودن آزمون تشخيصي باستراتسين و منفی بودن آزمون CAMP همگي مؤيد سویه استرپتوکوک بودند. در آزمون حساسيت باكتريالي در برابر غلظتهاي مختلف عصاره چاي، از دو روش پخش (pour plate) سوسپانسيون باكتري در محیط کشت (۱۰) و ديسك (۱۱) استفاده شد.

روش پخش سوسپانسيون باكتري در محیط کشت (pour plate): ابتدا غلظتهاي مختلف عصارههاي چاي سبز و سیاه در محیط BHIA تهیه شد

چركی و پیامدهای غیرچركی هستند(۱). این باکتری ها شایعرین عوامل آماس باكتريالي گلو^۱ (۲)، مخلک^۲ و زرد زخم^۳ (۳) هستند. در گذشته، این باکتری ها از عوامل شایع عفونت فraigir پس از زایمان^۴ و تب زایمان^۵ به شمار می آمدند (۴، ۵).

اهمیت بهداشتی و پزشکی استرپتوکوک گروه A نه فقط به خاطر عفونتهاي حاد چركی که به دليل پیامدهای پس از عفونت استرپتوکوکی، از جمله تب روماتیسمی حاد (۶)، آماس حاد گلومرولهای کلیه و آماس مفصلي واکنشی است. تب روماتیسمی حاد و بیماری روماتیسمی قلب، وخیم ترین پیامدهای خود اینمی عفونت استرپتوکوکی گروه A هستند که کودکان بسیاری را در سراسر جهان مبتلا کرده‌اند و موجب ناقوانی و مرگ مبتلایان شده‌اند. به تازگی، این عفونتها با نشانگان تورت^۶، تیک عصبی و بیشفعایی ناشی از کمبود توجه مربوط دانسته شده‌اند(۷).

چای سیاه، یکی از پرمصرف‌ترین نوشیدنیها در سراسر جهان و بهویژه ایران است که حاوی پلی فلهاي مانند فلاوین و تیرابیجين است (۸). در یک تحقیق، خواص ضد باکتریایی پلی فنلهای چای سبز نشان داده شده (۹) ولی تاکنون چای سیاه از این نظر کمتر بررسی شده است. هدف از انجام این مطالعه، ارزیابی اثر مهاری چای سیاه در مقابل استرپتوکوک پیوزنر بود. این اثر هم به طور مستقل و هم در واکنش مقابل با برخی از آنتی‌بیوتیک‌های رایج برای درمان عفونتهاي استرپتوکوکی بررسی شد.

مواد و روشها

تهیه عصاره: برای تهیه عصاره به روش پرکولاسيون، ۱۰۰ گرم چای (سیاه یا سبز) به یک ارلن مایر، منتقل و ۲ لیتر اتانول ۷۰٪ به آن اضافه شد. عصاره پس از ۴۸ ساعت انکوباسیون در ۶۰°C از کاغذ صافی عبور داده و تفاله فشرده شد تا کاملاً تخلیه شود. با افزودن اتانول به

bacterial pharyngitis -۱
scarlet fever -۲
Impetigo -۳
puerperal sepsis -۴
childbed fever -۵
Tourette's syndrome -۶

تحلیل آماری: نرمال بودن توزیع داده ها با استفاده از آزمون کولموگروف-اسمیرنوف ارزیابی شد. میانگین داده ها میان چند گروه با آزمون آنالیز واریانس و سپس بین دو گروه با آزمون توکی مقایسه شد. در موارد توزیع غیرنرمال، به ترتیب از آزمونهای کروسکال-والیس و سپس مَن و تینی - ویلکاکسون استفاده شد. کلیه اختلافها در $p < 0.05$ معنی دار تلقی شد. همه آزمونهای آماری با استفاده از نرم افزار SPSS^{11.5} انجام شد.

• یافته ها

جداول ۱ و ۲ به ترتیب، نتایج اثر مهاری عصاره های چای سیاه و چای سبز را بر رشد/سترپتوكوک پیوژنر در زمانها و غلظتها م مختلف نشان می دهند (به روش pour plate). برای مطالعه واکنش متقابل عصاره های چای سیاه و سبز و آنتی بیوتیک ها با توجه به نتایج روش pour plate فقط از عصاره های چای سبز و سیاه در دو غلظت ۵۰ و ۱۰۰ میلی گرم در میلی لیتر استفاده شد. با افزودن $1/25\text{mg}$ عصاره چای سبز به دیسک های استاندارد آنتی بیوگرام هر چند با آمپی سیلین به طور وابسته به دوز اثر سینرژیستیک داشت، بر آموکسی سیلین بی تاثیر بود و بر سفالکسین اثر مهاری داشت با افزودن دوز عصاره چای سبز به $2/5\text{mg}$ قطر هاله مهار رشد در مورد سفالکسین به حد پایه بازگشت و در مورد آموکسی سیلین حتی از آن نیز فراتر رفت ($p < 0.01$).

افزودن عصاره چای سیاه موجب افزایش اثر ضد باکتریایی آمپی سیلین در لوله آزمایش (in vitro) شد و این اثر در دوز $2/5\text{mg}$ معنی دار بود ($p < 0.01$). با آن که افزودن $1/25\text{mg}$ عصاره چای سیاه سبب مهار اثر ضد باکتریایی آموکسی سیلین و سفالکسین شد ($p < 0.01$) این اثر مهاری با افزایش دوز عصاره به $2/5\text{mg}$ به طرز معنی داری کاهش یافت ($p < 0.01$) اما قطر هاله مهار رشد باکتریایی همچنان از سطح پایه کمتر بود ($p < 0.01$).

(حجم نهایی 10ml) سپس 1ml از سوسپانسیون MacFarland مک فارلند $0/5$ استاندارد (CFU/ml $\times 10^4$) به غلظتها تهیه شده از عصاره های چای، افزوده و در 37°C انکوبه شد. پس از گذشت ۱، ۲، ۳، ۵، ۷ و ۲۴ ساعت 1ml از این لوله ها به پلیت استریل منتقل و 10ml از محیط نوترینت آگار ذوب شده در 45°C (به پلیت های حاوی استرپتوكوک پیوژن) افزوده شد. سپس برای پخش یکنواخت باکتری در محیط پلیت ها حدود ۴۰ بار در جهت عقربه های ساعت چرخانده شدند. همه پلیت ها در دمای 37°C انکوبه شدند و نتایج پس از گذشت ۲۴ ساعت قرائت شد.

روش دیسک (disk diffusion test): برای تهیه دیسک های عصاره چای سیاه و سبز، مقدار 25 ml از غلظتها 10 ، 50 و 100 میلی گرم در میلی لیتر از سه ماده فوق الذکر به دیسک های شاهد (شرکت پادتن طب، ایران) یا دیسک های آنتی بیوتیک (شرکت پادتن طب، ایران) تلقیح شد. دیسک ها به مدت یک ساعت در انکوباتور 37°C قرار داده شدند تا خشک شوند. سپس اثر دیسک های حاوی عصاره های چای سبز و سیاه، به تهایی یا با آنتی بیوتیک با دیسک های استاندارد آنتی بیوتیک مقایسه شد. دیسک های آنتی بیوتیک مورد استفاده عبارت بودند از:

آمپی سیلین ($30\text{ }\mu\text{g}/\text{disc}$)، آموکسی سیلین ($25\text{ }\mu\text{g}/\text{disc}$)، آموکسی سیلین ($30\text{ }\mu\text{g}/\text{disc}$). آزمون آنتی بیوگرام به روش دیسک برای دیسک های استاندارد ۸ بار و برای دیسک های آلوده به عصاره ۱۱ بار در روزهای مختلف انجام شد و میانگین قطر هاله های رشد، محاسبه و مورد آنالیز آماری قرار گرفت.

اندازه گیری ظرفیت تام اکسیدانی (TAC): درصد مهار اکسیدانسیون معرف ABTS و احیای رادیکال آن توسط عصاره های چای سیاه و سبز در 37°C 1 mg/ml این روش (BSA)¹ از آلبومین سرم گاو برای رسم منحنی استاندارد استفاده شد (۱۲).

جدول ۲ - اثر عصاره چای سبز روی رشد/سترپتوكوک پیوژنر
در زمانها و غلظتها م مختلف

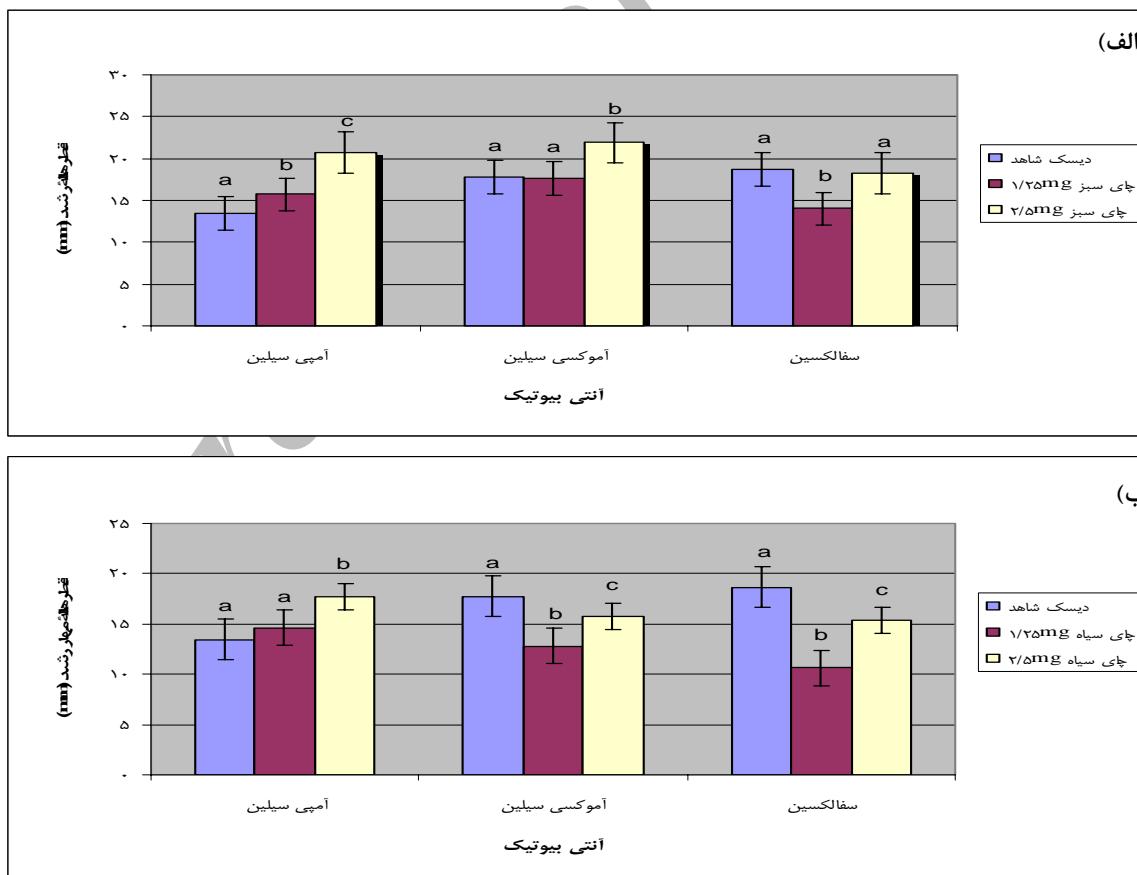
غلظت(mg/mL)						زمان انکوباسیون (ساعت)
۱۰۰/۰	۵۰/۰	۲۵/۰	۱۲/۵	۶/۲۵		
-	-	2×10^{-3}	10^{-3}	$10^{-3} <$		۱
-	-	۵۰	8×10^{-2}	2×10^{-3}		۲
-	-	-	2×10^{-2}	6×10^{-2}		۳
-	-	-	۵۰	2×10^{-2}		۵
-	-	-	-	۸۰		۷
-	-	-	-	-		۲۴

برخی آنتی بیوتیک ها روی این باکتری در شکل ۲ نمایش داده شده است. ظرفیت تمام آنتی اکسیدانی عصاره ۱ mg/ml چای سبز معادل 0.268 ± 0.11 mM BSA و چای سیاه در غلظت مشابه معادل 0.22 ± 0.10 mM BSA بود (p < ۰.۰۱).

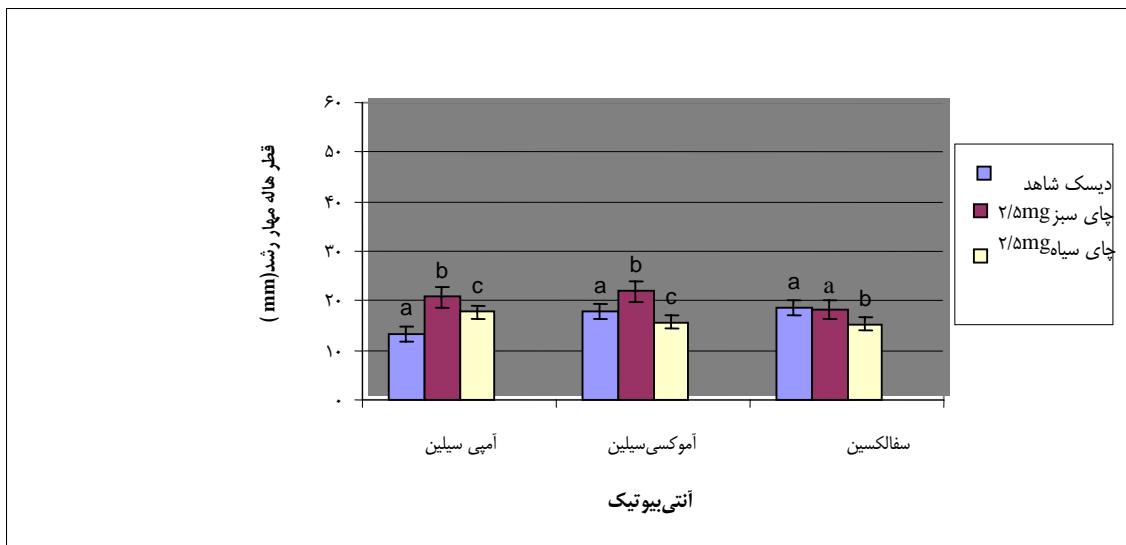
جدول ۱- اثر عصاره چای سیاه روی رشد/سترپتوكوک پیوژنر
در زمانها و غلظتها م مختلف به روش pour plate

غلظت(mg/mL)						زمان انکوباسیون (ساعت)
۱۰۰/۰	۵۰/۰	۲۵/۰	۱۲/۵	۶/۲۵		
-	-	8×10^{-3}	2×10^{-3}	$10^{-3} <$		۱
-	-	-	10^{-3}	10^{-3}	8×10^{-3}	۲
-	-	-	-	5×10^{-2}	6×10^{-3}	۳
-	-	-	-	-	10^{-3}	۵
-	-	-	-	-	5×10^{-2}	۷
-	-	-	-	-	-	۲۴

نتیجه واکنش متقابل غلظتها م مختلف عصاره های چای سیاه و سبز با برخی آنتی بیوتیک ها روی استرپتوكوک پیوژنر به روش آنتی بیوگرام با دیسک در شکل ۱ نشان داده شده است. واکنش متقابل بالاترین مقادیر مورد آزمایش عصاره های چای سیاه و سبز با



شکل ۱- اثر متقابل غلظتها م مختلف عصاره های چای سبز (الف) و سیاه (ب) با برخی از آنتی بیوتیک ها روی استرپتوكوکوس پیوژنر به روش آنتی بیوگرام با دیسک. حروف ناهمسان در بالای ستونها نشانگر تفاوت های معنی دار در آن گروه است (p < ۰.۰۵).



شکل ۲- اثر متقابل بالاترین مقادیر آزمایش عصاره های چای سبز و سیاه با برخی از آنتی بیوتیک ها روی استرپتوبوکوک پیوزنر

• بحث

حاضری آماده مصرف (tea bag) حدود ۲/۵ گرم است، اعداد فوق به ترتیب معادل تقریبی ۴-۵ و ۹ فنجان چای در روز می شوند. این در حالی است که در طرح جامع مطالعات الگوی مصرف مواد غذایی خانوار و وضعیت تغذیه ای کشور در سالهای ۱۳۷۹-۸۱ سرانه مصرف روزانه چای خشک در کشور ۳/۸ گرم (حدود ۲ فنجان چای) برآورد شده است.

گفته شده است که پلی فنل های گیاهی یا تانن ها (۱۳) از طریق اتوکسیداسیون و تولید پراکسیدهیدروژن، اثر مهاری خود را روی رشد یاخته (شامل یاخته های میکروبی) اعمال می کنند، ولی در شرایط محیطی ویژه ممکن است ژن هایی در باکتری الفا شوند که نهایتاً با افزایش دفع آنتی اکسیدانی در باکتری موجب غلبه باکتری بر اثر مهاری تانن ها شوند (۱۳). امکان دارد غلظت پلی فنل ها نیز در این پدیده نقش داشته باشد. با این حال، عدم رشد باکتری پس از ۳ تا ۲۴ ساعت مجاورت با عصاره های چای از یک سو و کاهش اثر آنتی بیوتیک ها بر اثر عصاره خام چای از سوی دیگر، امکان تداخلات دارو-غذا را بیشتر قوت می بخشد. قوی تر بودن اثر مهاری چای سبز در مقایسه با چای سیاه، این احتمال را مطرح می کند که متabolیت های حاصل از

این مقاله، نخستین گزارش درباره اثر انتخابی وابسته به دوز عصاره های چای سبز و سیاه است. این اثر به ویژه در مورد چای سیاه بارزتر بود. به طوری که در آزمون آنتی بیوگرام به روش دیسک و در مقدار mg ۱/۲۵ تقریباً روی همه آنتی بیوتیک ها اثر سینرژیک داشت و غالباً اینکه با افزایش مقدار عصاره به mg ۲/۵ این اثر به درجاتی تحفیف یافت. از جمله دلایل احتمالی این تاثیر را می توان واکنش متقابل اجزای عصاره چای و آنتی بیوتیک و نهایتاً مهار اثر دارو در غلظتی خاص یا ناکافی بودن مقدار مواد ضد میکروبی چای در مقادیر پایین عصاره دانست. نتایج این مطالعه حاکی از این است که mg ۲/۵ عصاره چای سیاه با آمپی سیلین و آمیکاسین، پیشترین سینرژیسم را دارد، در حالی که در مقادیر پایین تر و با دیگر آنتی بیوتیک ها ممکن است آنتاگونیسم داشته باشد. در عین حال، عصاره چای سبز به همین مقدار با سایر آنتی بیوتیک ها بجز سولفومتوکسازول و سفالکسین سینرژیسم دارد.

با توجه به اینکه در این مطالعه از هر ۱۰۰ گرم چای خشک، ۱۱ گرم عصاره خشک به دست آمد، بنابراین ۲/۵ و ۱/۲۵ میلی گرم عصاره حدوداً معادل ۱۱/۴ و ۲۲/۷ گرم چای خشک می شوند. نظر به اینکه هر بسته چای

اولاً در محیط‌های کشت مختلف فرق می‌کند (مثلاً در محیط‌های آبگوشت broth media تقریباً بی اثر است) و ثانیاً این اثر در مجاورت آلبومین سرم گاو کاهش می‌یابد. در عین حال، عصاره چای روی همه گونه‌های باکتریایی مورد مطالعه، اثر مهاری داشت. بیشترین اثر روی استرپتوکوکوس موتناس MT8148R مشاهده شد. پژوهشگران، این اثرات ضدباکتریایی را به تاثیرات هم افزایینده پلی فنل‌های منومریک چای نسبت داده‌اند (۱۸). نظر به اینکه اثرات ضدباکتریایی انواع چای عمدتاً به ترکیبات پلی فنلی آنها نسبت داده شده است، پژوهشگران به مطالعه اثرات ضدباکتریایی دیگر پلی فنل‌های غذایی نیز پرداختند. به طور مثال، در مطالعه‌ای روی پلی فنل‌های دانه‌های نوعی گیاه به نام پریلا^۱ بیشترین اثر ضد باکتریایی روی استرپتوکوکوس موتناس در لوთئولین^۲، یکی از پلی فنل‌های دانه پریلا مشاهده شد. اثرات مهاری پلی فنل‌های سیب و برخی گیاهان دیگر (۱۷) نیز گزارش شده است. همان گونه که قبلًا گفته شد، احتمال داده می‌شود که پلی فنل‌های گیاهی با تولید پراکسید هیدروژن، اثرات مهاری خود را بر رشد باکتریایی اعمال می‌کنند. (۱۸). در عین حال گفته شده است که کاتکین‌های باکتریوسید به دو لایه چربی، غشا نیز آسیب می‌رسانند (۱۹). هرچند پلی فنل‌ها، آنتی‌اکسیدان‌هایی قوی هستند، اما در شرایط ویژه ممکن است به عنوان پرواکسیدان عمل کنند (۲۰). احتمال داده می‌شود که پلی فنل‌های چای از همین طریق، اثر مهاری خود را بر رشد باکتریایی اعمال می‌کنند.

در مجموع به نظر می‌رسد که مصرف ۲ تا ۳ فنجان چای در روز برای بیمارانی که تحت درمان با آنتی‌بیوتیک‌های مورد بررسی در این مطالعه بودند، مشکل خاصی را ایجاد نمی‌کند در عین حال، احتمال لزوم تعدیل رژیم غذایی در زمینه مصرف برخی آنتی‌بیوتیک‌ها و مثلاً توصیه به استفاده از ۴ تا ۵ فنجان چای سبز در روز نیز باید مورد توجه گیرد.

فرایندهای اکسیداسیون در ضمن تخمیر برگ چای، هم اثرات میکروبیولوژیکی و هم توان آنتی‌اکسیدانی آن را به درجاتی کاهش می‌دهد. با این حال، چای سیاه در پاره‌ای شرایط، همچنان اثر ضدباکتریایی دارد و به نظر می‌رسد که این اثر با ظرفیت آنتی‌اکسیدانی آن مرتبط باشد. ظاهراً خواص ضدمیکروبی چای سبز مدیون اپیکاتکین گالات^۱ (ECG) و اپیکالوکاتکین گالات^۲ (EGCG) است (۱۵).

تاکنون، گزارش‌های متعددی در باره اثرات ضدمیکروبی انواع چای (۱۱، ۸) و پلی فنل‌های خالص آن (۱۴) روی انواع میکروب‌ها منتشر شده است. اثرات سینرژیستیک چای با آنتی‌بیوتیکها نیز گزارش شده اند (۸). مطالعات انجام شده در این زمینه عمدتاً روی اثرات مهاری چای سبز بر استرپتوکوکهای ساکن دهان، استرپتوکوکوس موتناس^۳ و استرپتوکوکوس سوبرینوس^۴ متمرکز بوده‌اند. در مطالعه‌ای روی اثر نوعی چای به نام اولونگ^۵ بر استرپتوکوک موتناس، پژوهشگران با آنالیز عصاره این چای دریافتند که فراکسیونی از آن (OTF10) یک ترکیب پلی فنلی منومریک با جرم مولکولی ۲۰۰۰ دالتون با اثر مهاری روی آنزیم گلوکوزیل ترانسفراز ۱، آنزیم باکتریایی لازم برای تشکیل پلاک دکستران و در نتیجه، پوسیدگی دندان، است. جالب اینکه کاتکین‌ها و دیگر پلی فنل‌های کوچک چای، هیچ کدام چنین اثری نداشتند، اما تی‌فلاؤین چای سیاه دارای این اثر بود. این اثر مهاری که از چسبیدن باکتری به پلاک دندانی و پوسیدگی دندان جلوگیری می‌کند، در OTF10 بیشتر از عصاره چای اولونگ بود (۱۴). پژوهشگران در مطالعه دیگری، گلیکوزیلاسیون کاتکین‌ها توسط استرپتوکوکوس موتناس با سوبستراتی سوکروز را عامل فقدان اثر مهاری کاتکین‌ها بر آنزیم گلوکوزیل ترانسفراز ۱ دانستند (۱۸).

در ادامه مطالعات بالا ملاحظه شد که اثر ضدباکتریایی چای اولونگ روی استرپتوکوکوس موتناس

^۱ epicatechin gallate - ^۲ epigallocatechin gallate - ^۳ S. mutans - ^۴ S. sobrinus - ^۵ oolong tea - ^۶ www.SID.ir

و کارکنان آزمایشگاه پژوهش‌های تغذیه‌ای، سپاسگزاری می‌شود.

سپاسگزاری

از کلیه مسئولان و همکاران محترم انسستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور به ویژه معاونت محترم

• References

- Cunningham MW. Pathogenesis of group A streptococcal infections. *Clin Microbiol Rev*. 2000;13:470-511.
- Fox JW, Marcon MJ, Bonsu BK. Diagnosis of Streptococcal Pharyngitis by Detection of Streptococcus pyogenes in Posterior Pharyngeal versus Oral Cavity Specimens. *J Clin Microbiol*. 2006; 44:2593-4.
- Feeney KT, Dowse GK, Keil AD, Mackaay C, McLellan D. Epidemiological features and control of an outbreak of scarlet fever in a Perth primary school. *Commun Dis Intell*. 2005;29:386-90.
- Areschoug T, Carlsson F, Stalhammar-Carlemalm M, Lindahl G. Host-pathogen interactions in Streptococcus pyogenes infections, with special reference to puerperal fever and a comment on vaccine development. *Vaccine*. 2004;22 Suppl 1:S9-S14.
- Horii T, Izumida S, Takeuchi K, Tada T, Ishikawa J, Tsuboi K. Acute peritonitis and salpingitis associated with streptococcal toxic shock syndrome caused by Lancefield group G {alpha}-haemolytic Streptococcus dysgalactiae subsp. equisimilis. *J Med Microbiol*. 2006;55:953-6.
- Guilherme L, Kalil J, Cunningham M. Molecular mimicry in the autoimmune pathogenesis of rheumatic heart disease. *Autoimmunity*. 2006;39:31-9.
- Wiwanitkit V. Why is acute post-streptococcal glomerulonephritis more common in the pediatric population? *Clin Exp Nephrol*. 2006;10:164.
- Luczaj W, Skrzyniowska E. Antioxidative properties of black tea. *Prev Med*. 2005;40:910-8.
- Taguri T, Tanaka T, Kouno I. Antimicrobial activity of 10 different plant polyphenols against bacteria causing food-borne disease. *Biol Pharm Bull*. 2004;27:1965-9.
- Chou CL, Lin LL, Chung KT. Antimicrobial activity of tea as affected by the degree of fermentation and manufacturing season. *Int J Food Microbiol*. 1999;48:125-30.
- Isogai E, Isogai H, Hirose K, Hayashi K, Hayashi S, Oguma K. In vivo synergy between green tea extract and levofloxacin against enterhemorrhagic Escherichia coli O157 infection. *Curr Microbiol*. 2001; 42:248-51.
- نیستانی تیرنگ، رجب اسدآ...، غروی نوری اعظم، کلایی علی، شریعت‌زاده، نستر، خلجی نیلوفر. مطالعه اثر مکمل یاری لیکوپین بر استرس اکسیداتیو و دستگاه ایمنی مبتلایان به دیابت نوع ۲. طرح تحقیقاتی، انسستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور، ۱۳۸۵.
- Nakahara K, Kawabata S, Ono H, Ogura K, Tanaka T, Ooshima T, Hamada S. Inhibitory effect of oolong tea polyphenols on glycosyltransferases of mutans Streptococci. *Appl Environ Microbiol*. 1993;59:968-73.
- Nakahara K, Kontani M, Ono H, Kodama T, Tanaka T, Ooshima T, Hamada S. Glucosyltransferase from Streptococcus sobrinus Catalyzes Glucosylation of Catechin. *Appl Environ Microbiol*. 1995;61:2768-2770.
- Sasaki H, Matsumoto M, Tanaka T, Maeda M, Nakai M, Hamada S, Ooshima T. Antibacterial activity of polyphenol components in oolong tea extract against Streptococcus mutans. *Caries Res*. 2004;38:2-8.
- Yamamoto H, Ogawa T. Antimicrobial activity of perilla seed polyphenols against oral pathogenic bacteria. *Biosci Biotechnol Biochem*. 2002;66:921-4.
- Yanagida A, Kanda T, Tanabe M, Matsudaira F, Oliveira Cordeiro JG. Inhibitory effects of apple polyphenols and related compounds on cariogenic factors of mutans streptococci. *J Agric Food Chem*. 2000;48:5666-71.
- Tagashira M, Uchiyama K, Yoshimura T, Shirota M, Uemitsu N. Inhibition by hop bract polyphenols of cellular adherence and water-insoluble glucan synthesis of mutans streptococci. *Biosci Biotechnol Biochem*. 1997;61:332-5.
- Ikigai H, Nakae T, Hara Y, Shimamura T. Bactericidal catechins damage the lipid bilayer. *Biochim Biophys Acta*. 1993; 1147(1): 132-6.
- Bandyopadhyay D, Chatterjee TK, Dasgupta A, Lourduraja J, Dastidar SG. In vitro and in vivo antimicrobial action of tea: the commonest beverage of Asia. *Biol Pharm Bull*. 2005;28:2125-7.