



جداسازی و شناسایی ترکیبات شیمیایی روغن اسانسی دو گونه درمنه (آرتمیزیبا) در شمال ایران با استفاده از کروماتوگرافی گازی-طیف سنج جرمی

محمدباقر پاشا زانوسی*

دانشگاه آزاد اسلامی، واحد چالوس، دانشکده علوم پایه، گروه شیمی، چالوس، ایران

تاریخ ثبت اولیه: ۱۴۰۱/۰۸/۰۵، تاریخ دریافت نسخه اصلاح شده: ۱۴۰۱/۱۰/۲۰، تاریخ پذیرش قطعی: ۱۴۰۱/۱۰/۲۹

چکیده

روغن‌های اسانسی اندام‌های مختلف (ساقه، برگ و میوه) دو گونه درمنه به نام‌های *Artemisia* و *Artemisia spicigera* C. Koch و *chamaemelifolia* Vill. که از مناطق شمال ایران جمع‌آوری گردیده، توسط روش استخراج با امواج میکروویو بدون استفاده از حلال (SFME) استحصال و ترکیبات متشکله با تکنیک کروماتوگرافی گازی توأم با طیف سنجی جرمی (GC/MS) مورد تجزیه و شناسایی قرار گرفت. در روغن اسانسی حاصل از ساقه، برگ و میوه گونه گیاهی *A. spicigera* به روش SFME، به ترتیب ۲۸، ۲۰ و ۲۰ ترکیب شناسایی که ۹۹٪، ۱۰۰٪ و ۹۹٪ کل ترکیبات اسانس‌ها را تشکیل دادند. در روغن‌های اسانسی ساقه، برگ و میوه به ترتیب بورنتول، ۱-۸- سینتول، کامفور و بورنیل استات به عنوان ترکیبات اصلی معرفی شدند. به طوری که منوترین‌های اکسیژن‌دار بیشترین ترکیبات روغن اسانسی این گیاه بودند. همچنین در روغن اسانسی حاصل از ساقه، برگ و میوه *A. chamaemelifolia* به روش SFME، به ترتیب ۱۷، ۲۰ و ۳۱ ترکیب شناسایی که ۹۸٪، ۹۸٪ و ۹۷٪ کل ترکیبات اسانس‌ها را تشکیل دادند. در روغن‌های اسانسی ساقه، برگ و میوه به ترتیب اسپاتولنول، کوبنول، ساتولینا تری ان و کاریوفیلین اکساید به عنوان ترکیبات اصلی معرفی شدند. به طوری که منوترین‌های اکسیژن‌دار و منوترین‌های هیدروکربنی بیشترین ترکیبات روغن اسانسی این گیاه بودند.

واژه‌های کلیدی: استخراج با امواج میکروویو بدون استفاده از حلال (SFME)، کروماتوگرافی گازی-طیف سنجی جرمی، روغن‌های اسانس

۱. مقدمه

امروزه بخش عظیمی از مردم به داروهای سنتی و قدیمی اعتقاد دارند و در مواقع نیاز و هنگام بیماری سعی میکنند بیشتر از این داروها استفاده نمایند. دانش گیاهان دارویی و طب سنتی در طی قرون متمادی و به روش آزمون و خطا راه خود را پیموده است و

*عهده دار مکاتبات: محمدباقر پاشا زانوسی

نشانی: گروه شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی، چالوس، ایران

پست الکترونیک: E-mail: mpashazanousi@yahoo.com

تلفن: ۰۹۱۱۳۹۴۲۷۰۱

بسیاری از معالجات و درمان های مهم بیماری ها در این طب به صورت شفاهی از نسلی به نسل دیگر انتقال یافته است. در زمان های قدیم استفاده از گیاهان دارویی اغلب با جادوگری و خرافات ارتباط داشته زیرا مردم راجع به خواص و اثرات درمانی گیاهان اطلاعات چندانی نداشتند. مثالی از این نوع جنبه های تفکرات غیر منطقی نظریه شباهت ظاهری گیاه با انسان بود. به این معنی که در این حالت یکی از خصوصیات موجود در گیاه را که مشابه ویژگی خاصی در انسان بوده به هم مرتبط دانسته و این ویژگی را اصطلاحاً اثر خدا بر روی گیاه می نامیدند [۱]. گیاه درمنه (*Artemisia*) از خانواده Asteraceae (compositae) با حدود ۳۴ گونه در ایران از نظر ایجاد پوشش و تراکم و پراکنش وسیع یکی از با اهمیت ترین جنسهای گیاهی ایران است. گونه های این جنس همچنین دارای ویژگی های مهم از منظر سلامت و گیاهان دارویی می باشند و این مهم به خاطر اسانس فراوان و وجود ترکیب های معطر و ارزشمند به عنوان ماده موثره گیاه در اندام های مختلف این گونه می باشد. درمنه ها از دوران گذشته در طب سنتی دارای اهمیت و مصارف گوناگون بوده و از آنها با نام های درمنه، افسنتین، یوشان، برنجاسف، قيصوم و ترخون نام برده و این نام ها امروزه نیز در اکثر مناطق متداول است [۳]. گونه های مختلف این جنس در طب سنتی اروپا جهت رفع سودا و جلوگیری از خونریزی بکار می رود [۴]. همچنین مواد موثره موجود در گونه های جنس درمنه دارای خواص درمانی نظیر ضد مالاریا، ضد ویروس و باکتری، ضد تومور، تب بر، درمان هپاتیت، التیام زخم ها، ضد اسپاسم و درد های عصبی است [۵]. اسانس های موجود در گونه های مختلف درمنه در فعالیت های بیولوژیکی بسیار نقش بسزایی دارند [۶]. فعالیت های بیولوژیکی بعضی از این اسانس به طور مستقیم توسط بشر تجربه شده است. به عنوان مثال، توجون (*Thujone*) یک مونوترپن شاخص در بعضی گونه های *Artemisia* است که باعث ایجاد مسمومیت مزمن می شود [۷]. در سال ۱۹۹۳، ترکیب *Eudesmanolides* در گیاه *A. spicigera* گزارش شده است [۸ و ۹]. جداسازی و آنالیز ترکیبات شیمیایی *A. spicigera* نشان داد که مقدار کامفن در این گونه، نسبت به سایر گونه ها بیشتر بوده، که به این دلیل، به طور وسیع در تهیه مخلوط های ارزان قیمت جهت معطر ساختن تولیدات بهداشتی استفاده می شود. همچنین مقدار ۸-۱۰ سینئول در *A. spicigera* که مقدار بالایی دارد، دارای اثرات میکروب کشی، در تهیه شربت اسپکتورانت و درمان برونشیت مزمن به عنوان بی حس کننده موضعی و ضد عفونی کاربرد دارد. در اسپری های خانگی، داروهای شست و شو و در انواع روغن های پوست و مو مصرف دارد. در مقابل حشرات اثر کشنده گی دارد و در تهیه عطر و مواد معطرکننده نیز به کار می رود [۲ و ۱۷]. روشهای نوین به منظور استخراج و شناسایی ترکیبات روغن های اسانس گیاهان با هدف کاهش زمان استخراج، کاهش مصرف حلال و مقدار نمونه، افزایش راندمان و کمیت و کیفیت ترکیبات استخراجی به کار گرفته شد. استخراج بدون حلال به کمک میکروویو (SFME)، یکی از این روشها است. تکنیک SFME ترکیبی از حرارت میکروویو با تقطیر خشک، تحت فشار اتمسفری برای جداسازی و تغلیظ روغن های اسانسی در گیاهان می باشد. در روش SFME اگر گیاه تازه باشد، نیازی به افزایش حلال یا آب نیست. اما اگر گیاه خشک باشد، ضرورت دارد تا گیاه برای زمان مشخصی در آب خیس شده، و سپس به منظور اسانس گیری صاف گردد [۱۰-۱۲]. در تحقیقات بسیاری از روش SFME برای استخراج و شناسایی ترکیبات شیمیایی روغن های اسانسی گیاهان

استفاده شده است [۱۵-۱۳]. روش SFME به دلیل عدم استفاده از حجم زیاد آب، از ایجاد ترکیباتی که به طور ناخواسته از هیدرولیز ترکیبات اصلی به وجود می آیند جلوگیری کرده و در بهبود کیفیت اسانس تولیدی بسیار مؤثر است. هدف از پژوهش حاضر، جداسازی ترکیبات روغن‌های اسانسی اندام‌های مختلف گیاه دو گونه *Artemisia* به نام‌های A. *spicigera* و *A. chamaemelifolia* به وسیله‌ی تکنیک استخراج با میکروویو بدون استفاده از حلال (SFME) و شناسایی این ترکیبات با دستگاه کروماتوگرافی گازی- طیف‌سنجی جرمی (GC-MS) می‌باشد.

۲. ویژگی‌های گیاه شناسی

۱-۲. گونه درمنه سنبله ای . *Artemisia spicigera* C. Koch

گیاهی است یک ساله، خشبی (بوته ای)، به ارتفاع ۵۰-۲۵ سانتی متر، ساقه‌های بارور (گل دهنده) متعدد، راست، برگ‌های سبز- خاکستری، پوشیده از کرک‌های نمدی خاکستری پراکنده، با پهنک دو بار شانه ای منقسم، گل آذین طویل، هرمی باریک، شاخه‌های کوتاه، ۴-۱ سانتی متر کلاپرک‌های متعدد، خاکستری، تخم مرغی باریک یا گاه گاهی تقریباً استوانه ای. این گیاه در بسیاری از کشورهای جهان از جمله، چین، بلغارستان، فرانسه، رومانی، ایتالیا، اسپانیا، ایالات متحده، و ایران می‌روید. در ایران زیستگاه طبیعی آن، در نواحی شمالی کشور شامل، گرگان، مازندران و گیلان می‌باشد. گیاه *A. spicigera* با توجه به حضور ترکیبات فراوان دارای خواص درمانی زیادی است. از درمنه سنبله ای روغن‌های ضروری استخراج شده که خاصیت آنتی بیوتیکی و ضد قارچی دارد. در طب سنتی از این گیاه معطر به عنوان ضد عفونی کننده و مفید برای معده استفاده می‌شود [۳].

۲-۲. گونه درمنه با بونه ای . *Artemisia chamaemelifolia* Vill

گیاهی است یک ساله، در قاعده چوبی، با ساقه‌های کم یا زیاد، اغلب گسترده بر روی زمین، گاهی ایستاده، به ارتفاع تا ۶۰ سانتی متر. ساقه‌ها بدون کرک یا با کرک‌های پراکنده، به رنگ قهوه ای تا قهوه ای - بنفش از ویژگی این گیاه است. برگ‌ها قاعده ای اغلب سریعاً ریزان، برگ‌های ساقه ای ۲ تا ۳ بار شانه ای، با لوب‌های نخی شکل کوتاه و کرک‌های کوتاه و پراکنده، محور برگ در بین قطعات اصلی دندانه دار یا لوبدار، عموماً به رنگ سبز مایل به خاکستری است. گل آذین پانیکول متراکم، گاهی خوشه مانند با شاخه‌های بسیار کوتاه نزدیک به ساقه اصلی می‌باشد. کپه‌ها پرگل، کروی - توسری خورده، به عرض ۴ تا ۶ میلی متر، برگه‌های گریبانی بدون کرک یا کرک‌های تنک، بیرونی‌ها سبز و سرنیزه ای، درونی‌ها قهوه ای تیره با لبه غشایی، گل‌های کناری ماده، گل‌های مرکزی نر - ماده، جام گل زردرنگ. این گیاه با بوی معطر در درمان هومئوپاتی به کار می‌رود. مواد استخراجی از گل‌های نشکفته این گیاه به دست می‌آید. به طور منقطع در کوهستانها و مراتع واقع در آسیای شرقی (ایران، ارمنستان، آذربایجان، گرجستان، شوروی و ترکیه) و در جنوب شرقی و جنوب غربی اروپا (بلغارستان، اسپانیا، فرانسه و ایتالیا) یافت می‌شود. در اروپا جمعیت‌های درمنه بابونه ای نسبت به آسیا کم تر است. در اسپانیا، دو زیرگونه از آن به نام‌های A.

chamaemelifolia subsp. chamaemelifolia و *chamaemelifolia subsp. cantabrica* دیده می شود. در حالی که در نقاط دیگر فقط زیرگونه دوم یافت شده که سزکوئی ترین ها از مشتقات مهم این گیاه است [۳].

۳. بخش تجربی

۳-۱. جمع آوری و شناسایی نمونه گیاهی

در این پژوهش، گیاه دو گونه *Artemisia* به نام های *A. spicigera* و *A. chamaemelifolia* در تابستان سال ۱۳۹۰ از مناطق مختلف استان مازندران جمع آوری شده و شناسایی آن در هرباریم مؤسسه تحقیقات جنگل ها و مراتع تهران انجام گرفت. گیاهان جمع آوری شده در حرارت معمولی و در سایه خشک و سپس با دقت زیاد بخش های مختلف آن (ساقه، برگ و میوه) جداسازی شدند. بدین منظور، قطعات خشک شده گیاهان به وسیله آسیاب برقی خرد و اندام های مختلف آنها شامل ساقه ها، برگ ها و میوه ها جهت استحصال اسانس مورد استفاده قرار گرفتند.

۳-۲. استخراج اسانس

جهت استخراج اسانس از یک دستگاه میکروویومدل مایلستون SRL با فرکانس کاری ۲۴۵۰ مگاهرتز استفاده گردید. بالاترین توان آون دستگاه ۱۰۰۰ وات بوده که توسط یک سنسور از نوع ATC-EO اندازه گیری و تنظیم می شد. در این روش به ۳۰ گرم گیاه تازه و یا گیاه خشک پودر شده ای که به مدت کافی آب جذب کرده است بدون هیچ گونه آب اضافی به مدت ۲۵ دقیقه و تحت تاثیر توان ۸۰۰ وات، گرما داده شد. یک دستگاه کلونجر بیرون از محوطه میکروویو و متصل به آن، بخارات را مرتب خنک و رفلکس می کرد. آب های رفلکس شده با برگشت به ظرف استخراج که تحت تاثیر انرژی میکروویو بود باعث یکنواخت شدن دما و رطوبت محفظه استخراج می شد. اسانس بدست آمده توسط سدیم سولفات بدون آب، رطوبت زدایی و در یک ظرف تیره و در بسته تا زمان آنالیز در یخچال و در دمای ۴ درجه سانتی گراد نگهداری شد.

۳-۳. جداسازی و شناسایی اجزاء

برای تفکیک و شناسایی ترکیبات موجود در اسانس این گیاهان، از دستگاه کروماتوگرافی گازی و کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی استفاده گردید. شناسایی اجزای اسانس با استفاده از بانک اطلاعات جرمی، زمان بازداری ترکیب ها (T_R) و اندیس بازداری کواتس (KI) مندرج در منابع علمی، مطالعه طیف های جرمی هر یک از اجزای اسانس و مقایسه ی آنها با طیف های مرجع انجام شد [۱۶]. هم چنین، بررسی های تکمیلی با تطبیق الگوهای شکافتگی طیف های جرمی و اندیس های کواتس با استانداردهای موجود در کتابخانه دستگاه صورت گرفت.

۳-۴. مشخصات دستگاه های کروماتوگرافی گازی و کروماتوگرافی گازی-طیف سنج جرمی

جهت بررسی کمی و کیفی ساختار اسانس ها، از دستگاه کروماتوگراف گازی شیمادزو (Shimadzu) مدل GC-9A با آشکارساز FID و ستون DB-1، به طول ۳۰ متر و قطر داخلی ۰/۲۵ میلی متر و ضخامت فیلم فاز ساکن ۰/۲۵ میکرومتر استفاده

شد. برنامه ریزی حرارتی ستون از ۶۰ °C تا ۱۹۰ °C با سرعت خطی ۵ درجه سانتی گراد بر دقیقه و از ۱۹۰ °C تا ۲۵۰ °C با سرعت ۱۵ درجه سانتی گراد بر دقیقه افزایش یافته و از گاز هلیوم با سرعت ۱/۱ میلی لیتر بر دقیقه به عنوان گاز حامل استفاده شد. از طرف دیگر، از دستگاه کروماتوگراف گازی Thermo quest- finnigan مدل متصل به طیف سنج جرمی مجهز به ستون DB-1، به طول ۳۰ متر و قطر داخلی ۰/۲۵ میلی متر و ضخامت فیلم فاز ساکن ۰/۲۵ میکرومتر استفاده شد. برنامه ریزی حرارتی ستون شبیه برنامه ریزی ستون در دستگاه GC بوده و از گاز هلیوم با سرعت ۱/۱ میلی لیتر بر دقیقه به عنوان گاز حامل استفاده گردید. زمان اسکن برابر یک ثانیه و انرژی یونیزاسیون ۷۰ الکترون ولت بوده است.

۴. نتایج و بحث

۴-۱. گونه *Artemisia spicigera*

با بررسی و مطالعه کروماتوگرام و طیف های جرمی حاصل از دستگاه GC-MS که در شکل های ۱، ۲ و ۳ نشان داده شده، ترکیبات شیمیایی موجود در روغن اسانسی اندام های مختلف (ساقه، برگ، و میوه) گیاه *A. spicigera* شناسایی و در جدول ۱ نشان داده شده اند.

جدول ۱. ترکیبات شیمیایی موجود در روغن اسانسی اندام های مختلف (ساقه، برگ و میوه) گیاه *A. spicigera* با روش SFME.

No.	Compound	RI	Stems oil (%)	Leaves oil (%)	Fruit oil (%)
1	Tricyclene	۹۲۷	۰/۲۴	-	۰/۶۱
2	α -Pinene	۹۳۹	۰/۲۹	۰/۴۵	۱/۲۸
3	Camphene	۹۵۴	۴/۹۳	۵/۵۲	۸/۶۴
4	Sabinene	۹۷۵	۰/۹۹	۰/۵۱	۰/۷۶
5	β -Pinene	۹۷۹	۰/۵۳	۰/۵۲	۱/۰۷
6	Myrcene	۹۹۱	-	-	۰/۹۶
7	α -Terpinene	۱۰۱۷	-	-	۰/۳۰
8	p-Cymene	۱۰۲۵	۱/۳۸	۱/۰۳	۱/۴۶
9	1,8-Cineole	۱۰۳۱	۱۸/۳۰	۲۲/۷۶	۲۰/۳۴
10	γ -Terpinene	۱۰۶۰	۰/۳۱	-	-
11	cis-Sabinene hydrate	۱۰۷۰	۰/۶۲	۰/۶۸	۰/۴۷
12	trans-Sabinene hydrate	۱۰۹۸	۰/۶۸	۰/۶۷	۰/۳۶
13	Cis-p-Ment-2-en-1-ol	۱۱۲۲	۶/۱۹	۳/۵۳	۲/۷۴
14	Chrysanthenone	۱۱۲۸	-	۱/۵۹	۱/۵۴
15	1-Terpineol	۱۱۳۴	۳/۴۱	۲/۶۳	۲/۰۲
16	trans-Pinocarveol	۱۱۳۹	-	۰/۷۸	۰/۴۹
17	Camphor	۱۱۴۶	۱۲/۳۹	۱۱/۹۷	۱۰/۳۴
18	cis-Chrysantheno	۱۱۶۴	-	۱/۱۶	۰/۹۳
19	Pinocarvone	۱۱۶۵	۲/۳۹	۰/۹۰	۰/۹۸

20	Borneol	۱۱۶۹	۲۲/۰۷	۲۶/۲۲	۲۶/۱۹
21	4-Terpineol	۱۱۷۷	۱/۱۴	۰/۹۱	۰/۷۲
22	α -Terpineol	۱۱۸۹	۱/۱۷	۱/۰۴	۰/۸۴
23	Myrtenol	۱۱۹۶	۰/۶۴	-	-
24	cis-Piperitol	۱۱۹۶	۱/۱۰	۰/۷۷	۰/۵۸
25	Myrtenal	۱۱۹۶	۰/۶۰	-	-
26	trans-Piperitol	۱۲۰۸	۵/۴۷	۴/۵۴	۳/۰۹
27	trans-Carveol	۱۲۱۷	۰/۲۷	-	-
28	cis-Carveol	۱۲۲۹	۰/۴۵	-	-
29	Isobornyl formate	۱۲۳۹	۰/۴۴	۰/۵۳	۰/۷۱
30	Carvone	۱۲۴۳	۱/۰۵	۰/۸۳	۰/۶۲
31	Piperitone	۱۲۵۳	-	-	۱/۲۴
32	Piperitone epoxide	۱۲۵۴	۲/۱۵	۱/۶۶	-
33	Bornyl acetate	۱۲۸۹	۸/۲۴	۸/۳۰	۹/۷۴
34	Eugenol	۱۳۵۹	۰/۳۲	-	-
35	Geranyl acetate	۱۳۸۱	۰/۱۸	-	-
36	Germacrene D	۱۴۸۵	۰/۳۲	-	-
37	Spathulenol	۱۶۸۶	۰/۵۹	۰/۵۰	۰/۴۵
38	Cubenol	۱۷۸۰	۰/۱۵	-	-
Total percentage			۹۹	۱۰۰	۹۹/۴۷
Monoterpene hydrocarbons (%)			۸/۶۷	۸/۰۳	۱۵/۰۸
Oxygen-containing monoterpens(%)			۸۹/۶۱	۹۱/۴۷	۸۳/۹۴
Sesquiterpene hydrocarbons (%)			۰/۳۲	-	-
Oxygen-containing sesquiterpens(%)			۰/۴۰	۰/۵۰	۰/۴۵
Number of compound			۲۸	۲۰	۲۰
Extraction time			۳۰	۳۰	۳۰
Yield (% ,w/w-dry basis)			۰/۲۰	۰/۵۰	۰/۴۰

روغن های اسانسی ساقه، برگ و میوه گیاه *Artemisia spicigera*، با روش استخراج بدون حلال به کمک میکروویو (SFME) استحصال و ترکیبات متشکله آنها به کمک روش کروماتوگرافی گازی توام با طیف سنج جرمی (GC/MS) بررسی و شناسایی گردید. نتایج به دست آمده در جدول شماره (۱) نشان داده شده است. با بررسی درصد ترکیبات در روغن اسانسی بدست آمده از اندامهای مورد مطالعه این گیاه نتایج زیر حاصل گردید. در روغن اسانسی حاصل از ساقه این گیاه به روش SFME، ۲۸ ترکیب شناسایی شده، که ۹۹٪ کل اسانس را تشکیل می دهد. ترکیبات اصلی این اسانس، به ترتیب کامفن (۴/۹۳٪)، او-۸-

سینئول (۱۸/۳۰٪)، کامفور (۱۲/۳۹٪)، بورنتول (۲۲/۰۷٪) و بورنیل استات (۸/۲۴٪) مورد شناسایی قرار گرفت. روغن اسانسی ساقه حاوی ۸/۶۷٪ منوترین‌های هیدروکربنی، ۸۹/۶۱٪ منوترین‌های اکسیژن‌دار، ۰/۳۲٪ سزکویی‌ترین‌های هیدروکربنی و ۰/۴۰٪ سزکویی‌ترین‌های اکسیژن‌دار بوده است. در روغن اسانسی حاصل از برگ این گیاه به روش SFME، ۲۰ ترکیب شناسایی شده، که ۱۰۰ درصد کل اسانس را تشکیل می‌دهد. ترکیبات اصلی این اسانس، به ترتیب کامفن (۵/۵۲٪)، او۱-۸ سینئول (۲۲/۷۶٪)، کامفور (۱۱/۹۷٪)، بورنتول (۲۶/۲۲٪) و بورنیل استات (۸/۳۰٪) مورد شناسایی قرار گرفت. روغن اسانسی برگ حاوی ۸/۰۳٪ منوترین‌های هیدروکربنی، ۹۱/۴۷٪ منوترین‌های اکسیژن‌دار و ۰/۵۰٪ سزکویی‌ترین‌های اکسیژن‌دار بوده است. همچنین در روغن اسانسی حاصل از میوه این گیاه به روش SFME، ۲۰ ترکیب شناسایی شده، که ۹۹/۴۷ درصد کل اسانس را تشکیل می‌دهد. ترکیبات اصلی این اسانس، به ترتیب کامفن (۸/۶۴٪)، او۱-۸ سینئول (۲۰/۳۴٪)، کامفور (۱۰/۳۴٪)، بورنتول (۲۶/۱۹٪) و بورنیل استات (۹/۷۴٪) مورد شناسایی قرار گرفت. روغن اسانسی میوه حاوی ۱۵/۰۸٪ منوترین‌های هیدروکربنی، ۸۳/۹۴٪ منوترین‌های اکسیژن‌دار و ۰/۴۵٪ سزکویی‌ترین‌های اکسیژن‌دار بوده است.

۲-۴. گونه *Artemisia chamaemelifolia*

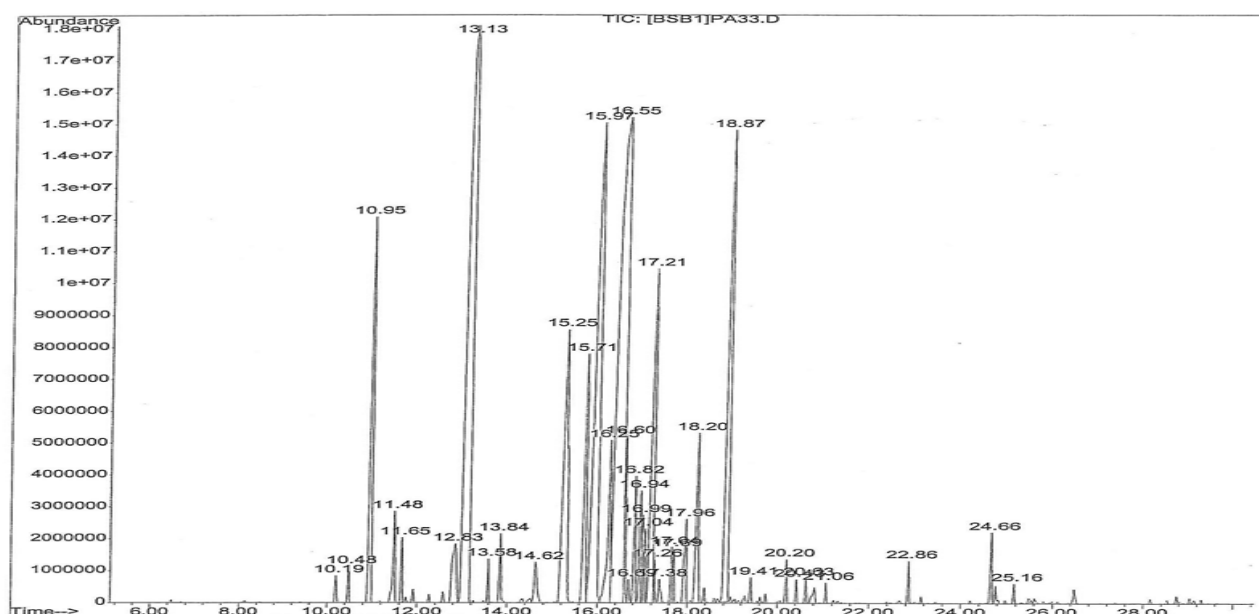
با بررسی و مطالعه کروماتوگرام و طیف‌های جرمی حاصل از دستگاه GC-MS که در شکل‌های ۴ و ۵ و ۶ نشان داده شده، ترکیبات شیمیایی موجود در روغن اسانسی اندام‌های مختلف (ساقه، برگ، و میوه) گیاه *Artemisia chamaemelifolia* شناسایی و در جدول ۲ نشان داده شده‌اند.

جدول ۲. ترکیبات شیمیایی موجود در روغن اسانسی اندام‌های مختلف (ساقه، برگ و میوه) گیاه *A. chamaemelifolia* با روش SFME.

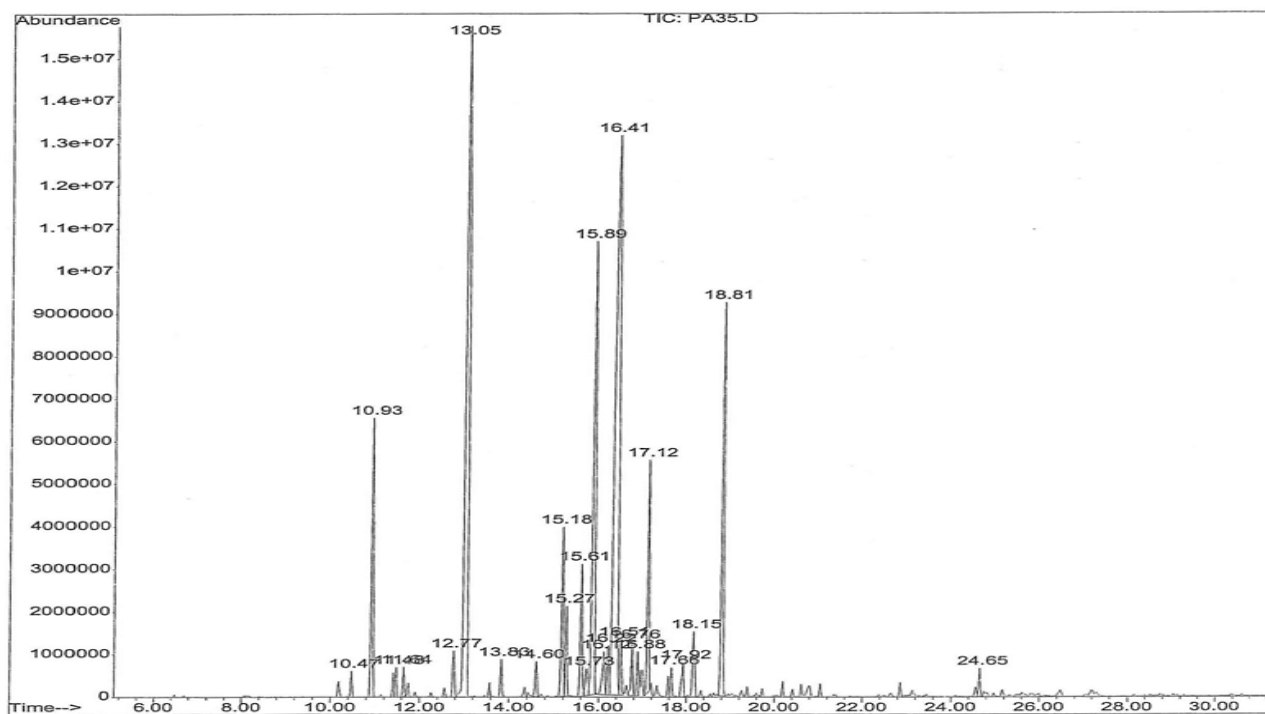
No.	Compound	RI	Stems oil (%)	Leaves oil (%)	Fruit oil (%)
1	Santolina trien	۹۰۹	۱/۶۶	۱۸/۷۸	۲۲/۷۹
2	α -Pinene	۹۳۹	-	۰/۵۳	۰/۹۱
3	1-Octen-3-ol	۹۷۹	-	۱/۱۸	۰/۸۸
4	Myrcene	۹۹۱	-	۰/۸۷	۳/۳۰
5	p-Cymene	۱۰۲۵	-	-	۰/۵۸
6	1,8-Cineole	۱۰۳۱	-	-	۰/۳۲
7	Linalool	۱۰۹۷	۰/۷۱	-	-
8	Camphor	۱۱۴۶	-	-	۱/۱۹
9	tetrahydro-Lavandolol	۱۱۶۲	-	-	۱/۲۲
10	Borneol	۱۱۶۹	۲/۴۵	۲/۰۶	۱/۷۲
11	4-Terpeneol	۱۱۷۷	۰/۷۵	-	۰/۴۱
12	Citronellol	۱۲۲۶	۱/۴۸	۰/۵۲	-
13	Geraniol	۱۲۵۳	-	-	-

14	Bornyl acetate	۱۲۸۹	۸/۸۸	۴/۰۴	۱/۴۲
15	Eugenol	۱۳۵۹	-	۰/۸۶	۰/۵۶
16	α --Copaene	۱۳۷۷	-	-	۰/۵۶
17	Geranyl acetate	۱۳۸۱	۰/۷۷	-	-
18	β -Caryophyllen	۱۴۱۹	۰/۷۸	۲/۳۱	۳/۱۹
19	Linalyl butanoate	۱۴۲۳	-	-	۰/۲۸
20	γ -Gurjunene	۱۴۷۷	-	-	۰/۷۰
21	γ -Muurolene	۱۴۸۰	-	۱/۱۶	-
22	Germacrene D	۱۴۸۰	-	۳/۶۴	۳/۷۲
23	β -Selinene	۱۴۹۰	-	۲/۰۷	۲/۰۷
24	Bicyclogermacrene	۱۵۰۰	-	۱/۵۷	۰/۸۶
25	Δ -Cadinene	۱۵۲۳	-	-	۱/۰۰
26	(z)-Nerolidol	۱۵۳۳	۱۵/۲۰	۷/۸۷	۱/۹۸
27	Spathulenol	۱۵۷۸	۲۰/۴۳	۱۳/۴۸	۱۱/۵۳
28	Caryophyllen oxide	۱۵۸۳	۶/۰۳	۴/۹۵	۹/۹۰
29	Viridiflorol	۱۵۹۳	۱/۴۷	-	-
30	1-epi-Cubenol	۱۶۲۹	-	-	۰/۵۶
31	epi- α -Muurolol	۱۶۴۲	-	-	۴/۸۲
32	Cubenol	۱۶۴۷	۲۶/۰۱	۱۵/۸۶	۶/۴۴
33	5-neo-Cedranol	۱۶۸۵	۲/۸۵	۲/۷۷	۵/۲۲
34	α -Bisabolol	۱۶۸۶	۶/۴۲	۳/۴۸	۱/۲۳
35	10-nor-Calamenen-1one	۱۳۸۱	-	-	۰/۶۶
36	o-Methyl α -Pipetzol	۱۸۴۱	-	-	۰/۴۰
37	o-Methyl β Pipetzol	۱۸۵۵	۰/۸۷	۲/۷۵	۲/۵۴
Total percentage			۹۸/۷۰	۹۸/۱۴	۹۷/۳۳
Monoterpene hydrocarbons (%)			۲۴/۷۱	۲۹/۲۸	۲۴/۷۲
Oxygen-containing monoterpens(%)			۶۱/۷۱	۶۸/۹۵	۷۲/۷۱
Sesquiterpene hydrocarbons (%)			۳/۲۹	۰/۸۹	۱/۵۱
Oxygen-containing sesquiterpens(%)			۸/۵۴	۰/۵۸	۱/۰۵
Number of compound			۱۷	۲۰	۳۱
Extraction time			۳۰	۳۰	۳۰
Yield (% ,w/w-dry basis)			۰/۱۵	۰/۲۰	۰/۲۰

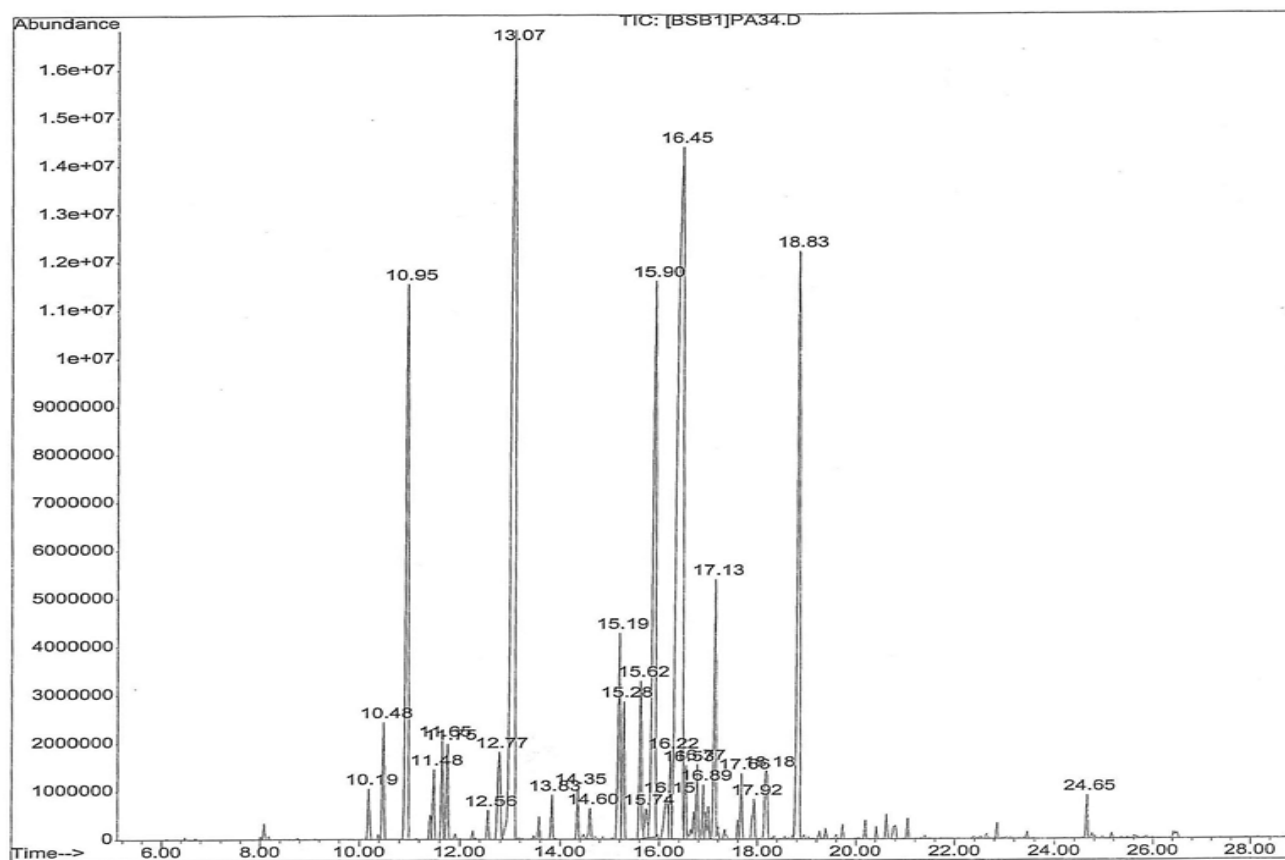
روغن های اسانسی ساقه، برگ و میوه گیاه *Artemisia chamaemelifolia*، با روش استخراج بدون حلال به کمک میکروویو (SFME) استحصال و ترکیبات متشکله آنها به کمک روش کروماتوگرافی گازی توام با طیف سنج جرمی (GC/MS) بررسی و شناسایی گردید. نتایج به دست آمده در جدول شماره ۲ نشان داده شده است. با بررسی درصد ترکیبات در روغن اسانسی بدست آمده از اندامهای مورد مطالعه این گیاه نتایج زیر حاصل گردید. در روغن اسانسی حاصل از ساقه این گیاه به روش SFME، ۱۷ ترکیب شناسایی شده، که ۹۸/۷۰٪ کل اسانس را تشکیل میدهد. ترکیبات اصلی این اسانس، به ترتیب بورنیل استات (۸/۸۸٪) نورلیدول (۱۵/۲۰٪) اسپاتونول (۲۰/۴۳٪) کاریوفیلین اکساید (۶/۰۳٪) آلفا بیسابولول (۶/۴۲٪) و کوبنول (۲۶/۰۱٪) مورد شناسایی قرار گرفت. روغن اسانسی ساقه حاوی ۲۴/۷۱٪ منوترپن های هیدروکربنی، (۶۱/۷۱٪) منوترپن های اکسیژن دار، ۳۵/۲۹ سزکویی-ترین های هیدروکربنی و ۸۵/۵۴ سزکویی ترین های اکسیژن دار بوده است. در روغن اسانسی حاصل از برگ این گیاه به روش SFME، ۲۰ ترکیب شناسایی شده، که ۹۸/۱۴ درصد کل اسانس را تشکیل می دهد. ترکیبات اصلی این اسانس، به ترتیب سانتولینا تری ان (۸۵/۷۱٪) ورولیدول (۸۵/۸۷٪) اسپاتونول (۱۳/۴۸٪) کاریوفیلین اکساید (۹۵/۴۵٪) و کوبنول (۸۵/۱۵٪) مورد شناسایی قرار گرفت. روغن اسانسی برگ حاوی ۲۹/۲۸٪ منوترپن های هیدروکربنی، (۶۸/۹۵٪) منوترپن های اکسیژن دار، (۰/۸۹٪) سزکویی ترین های هیدروکربنی و ۰/۵۸ سزکویی ترین های اکسیژن دار بوده است. همچنین در روغن اسانسی حاصل از میوه این گیاه به روش SFME، ۳۱ ترکیب شناسایی شده، که ۹۷/۳۳ درصد کل اسانس را تشکیل می دهد. ترکیبات اصلی این اسانس، به ترتیب سانتولینا تری ان (۲۲/۷۹٪) اسپاتونول (۱۱/۵۳٪) کاریوفیلین اکساید (۹/۹۰٪) کوبنول (۶/۴۴٪) و ۵- نئو سدرانول (۵/۲۲٪) مورد شناسایی قرار گرفت. روغن اسانسی میوه حاوی ۲۴/۷۲٪ منوترپن های هیدروکربنی، (۷۲/۷۱٪) منوترپن های اکسیژن دار، (۱/۵۱٪) سزکویی ترین های هیدروکربنی، (۱/۰۵٪) سزکویی ترین های اکسیژن دار به دست آمد.



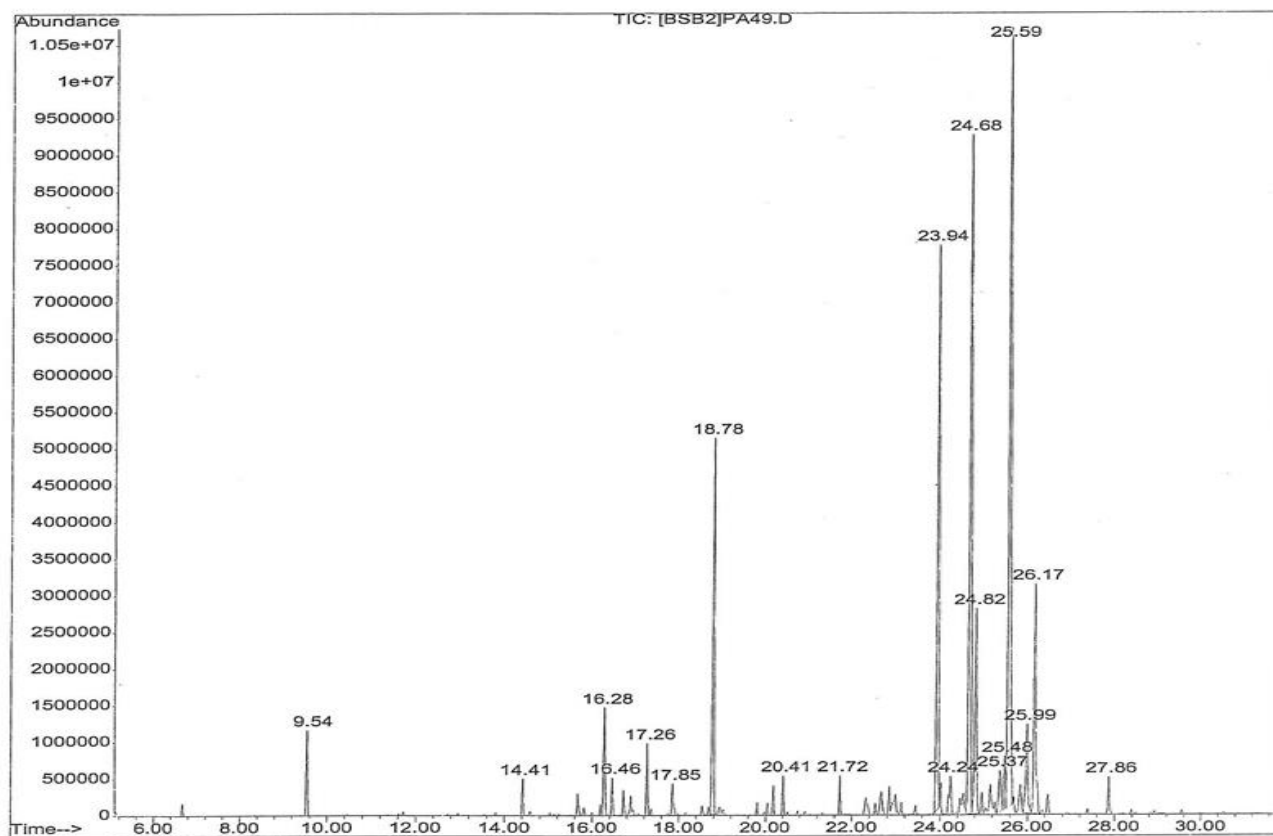
شکل ۱. کروماتوگرام روش SFME برای روغن اسانسی ساقه گیاه *A. spicigera*



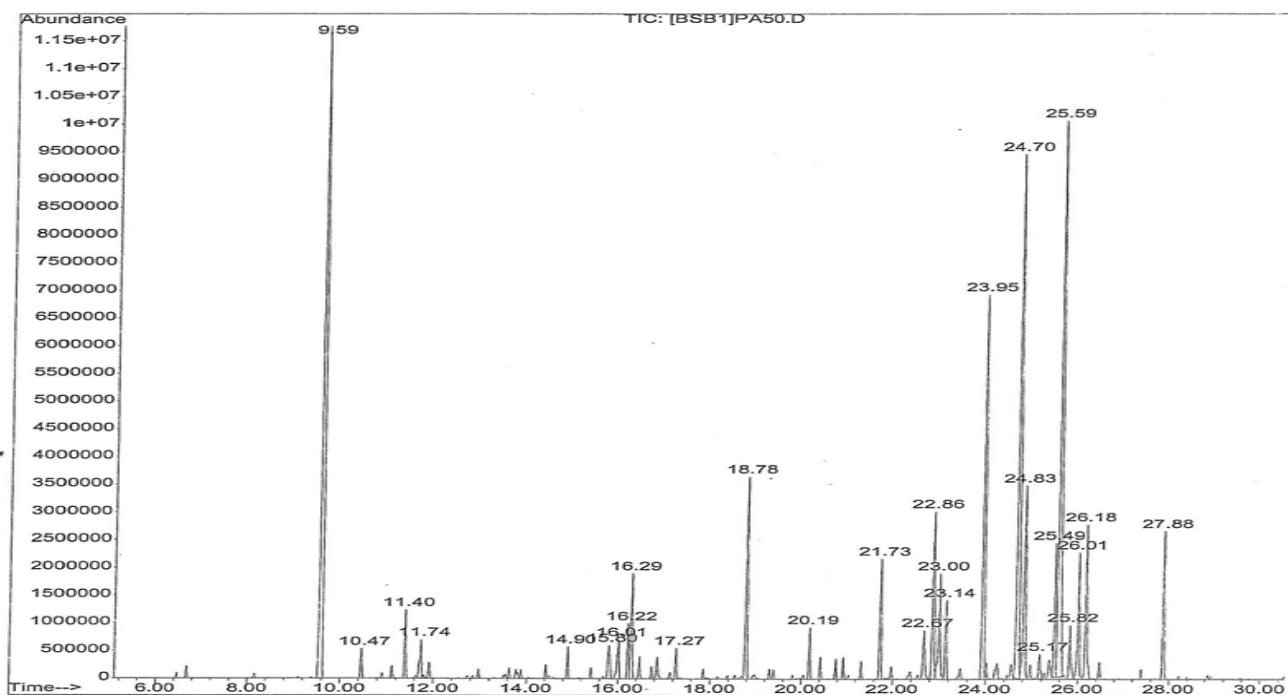
شکل ۲. کروماتوگرام روش SFME برای روغن اسانسی برگ گیاه *Artemisia spicigera*



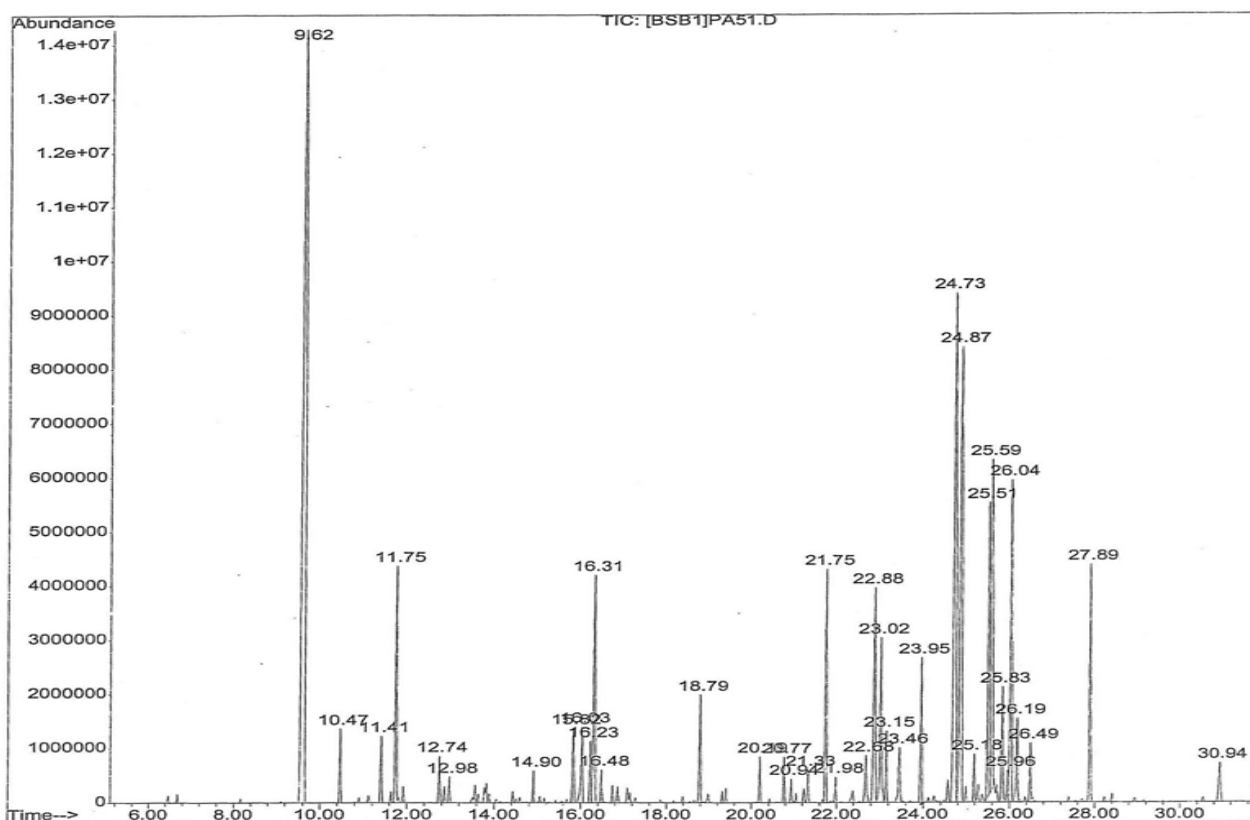
شکل ۳. کروماتوگرام روش SFME برای روغن اسانسی میوه گیاه *Artemisia spicigera*



شکل ۴. کروماتوگرام روش SFME برای روغن اسانسی ساقه گیاه *Artemisia chameamelifolia*



شکل ۵. کروماتوگرام روش SFME برای روغن اسانسی برگ گیاه *Artemisia chameamelifolia*



شکل ۶. کروماتوگرام روش SFME برای روغن اسانسی میوه گیاه *Artemisia chamaemelifolia*

۵. نتیجه گیری

امروزه استفاده از روغنهای اسانسی در صنایع بهداشتی - آرایشی، غذایی و دارویی به قدری وسیع است که در بسیاری از کشورها مقادیر زیادی از این اسانسها و یا ترکیبهای تشکیل دهنده آنها به صورت سنتزی تهیه می شوند. اسانسهای طبیعی به دلیل عدم خطرات ناشی از آلودگی با مواد شیمیایی و نیز از آن جا که ترکیبهای سنتزی به راحتی قابل دسترس نیست، بسیار مورد توجه هستند. در این پژوهش، از روش نوین و توانمند SFME جهت جداسازی روغنهای اسانسی اندام های مختلف (ساقه، برگ و میوه) گیاهان دارویی دو گونه *Artemisia* به نام های *A. spicigera* و *A. chamaemelifolia* که از مناطق شمال ایران جمع آوری شده، انجام و ترکیبات متشکله به کمک روش GC/MS بررسی و شناسایی گردید. بر این اساس، در گیاه دارویی *A. spicigera* (۸۱- سینئول و بورنتول دو ترکیب با مقدار بالا بوده و همچنین در گونه *A. chamaemelifolia*، سانتولینا تری ان، اسپاتولول و کوبنول سه ترکیب با مقدار بالا هستند. ترکیب شیمیایی کامفن که در گونه *A. spicigera*، وجود دارد، به طور گسترده در تهیه مخلوط های ارزان قیمت جهت معطر سازی تولیدات بهداشتی استفاده می شود. ترکیب شیمیایی پاراسیمن که در هر دو گونه وجود دارد، برای خوش بو کردن صابون و تولیدات بهداشتی، رفع بوهای نامطلوب و ساخت اسانس ها بکار می رود. همچنین ترکیب شیمیایی کامفور که در هر دو گونه وجود دارد، ضد عفونی کننده، تسکین دهنده، کاهنده تب و افزایش عرق و شیر و ترشحات

غدد فوق کلیوی است. محرک مراکز عصبی، حرکتی، تنفسی و مقوی قلب می باشد. در شیمی لاستیک و کاغذ، عطر سازی، لوازم آرایشی، صابون سازی، صنایع چسب و رنگ ها نیز استفاده می شود. ترکیب شیمیایی او ۸- سینثول که در گونه *A. spicigera*، به مقدار بالایی وجود دارد، اثر میکروب کشی داشته و در فرمول گرد دندان به مقدار ۲۵ درصد وارد می شود. در تهیه شربت اسپکتورانت و درمان برونشیت مزمن به عنوان بی حس کننده موضعی و ضد عفونی بکار می رود.

۶. مراجع

- [۱] م. صفایی خرم، س. جعفرنیا. مهمترین گیاهان دارویی جهان، انتشارات مجتمع آموزش کشاورزان سبز ایران، مشهد، (۱۳۸۹).
- [۲] م. ربیعی، ع. جلیلی. بررسی ترکیبات شیمیایی اسانس چهار گونه *Artemisia* در شمال ایران. پژوهش و سازندگی. شماره ۶۱، صفحه ۶۳-۵۷، (۱۳۸۲).
- [۳] و. مظفریان، بررسی و شناخت درمنه های ایران، پایان نامه کارشناسی ارشد دانشگاه تهران، (۱۳۷۵).
- [4] da silva, J. A. T. (2004). Mining the essential oils of the Anthemideae. *African Journal of Biotechnology*, 3 (12), 706-720.
- [5] Tan, R. X., Zheng, W.F., & Tang, H.Q. (1998). Biologically active substances from the genus *Artemisia*. *Planta Medica*, 64(04), 295-302.
- [6] Janssen, A.M., Scheffer, J.J.C., Baerhein - Svendsen A., & Svendsen A. B. (1987). Antimicrobial activities of essential oils. A 1967-1986 literature review on possible applications , *Pharmaceut. Weekbl*, 9, 193-197.
- [7] Wagner, H. (1977). Pharmaceutical and economic uses of the Compositae ,In V.H. Heywood J.B. Harborne and B.L. Turner, (eds.) ,The Biology and chemistry of the Compositae, *Academic Press, London, vol. II, chapter 14*, 412-428.
- [8] Alberto Marco, J., Sanz, J.F., & Sancenon, F. (1993) . Sesquiterpene lactones from *Artemisia* species. *Phytochemistry*, 32(3), 460-462 .
- [9] Gilani, A.H., Janbaz, K.H., & Lateef, A. (1994). Ca²⁺ channel blocking activity of *Artemisia scoparia* extract, *Phytotherapy Research*, 83(3), 161-165 .
- [10] Bayramoglu, B., Sahin, S., & Sumnu, G. (2008). Solvent- free microwave extraction of essential oil from *Oregano*. *J. Food Engineering*, 88, 535-540.
- [11] Bellomaria, N., Valentini, G., & Biondi, E. (2001). Chemotaxonomy of *Artemisia variabilis* ten. And *A. eampestris* L. ssp. *glutinosa* (Ten) Bric. Et Cavill. (Asteraceae) from Italy. *J. Essent. Oil Res*, 13, 90-94.
- [12] Ziming, W., Ding, L., Li, T., Zhou, X., Wang, I., Zhang, H., Liu, L., & Li, Y. (2006). Improved solvent-free microwave extraction of essential oil from dried *Cuminum cyminum* L. and *Zanthoxylum bungeanum* Maxim. *J. Chromatography A*. 1102, 11-17.
- [13] Lucchesi, M. E., Smadja, J., & Bradshaw, S. (2007). Solvent- free microwave extraction of *Elletaria cardamomum* L. : A multivariate study of a new technique for the extraction of essential oil. *J. Food Engineering*, 79 (3), 1079-1086.
- [14] Lucchesi, M. E., Chemat, F., & Smadj, J. (2004b). Solvent- free microwave extraction of essential oil from aromatic herbs: Comparison with conventional hydro-distillation. *J. Chromatography A*, 1043 (2), 323-327.
- [15] Lucchesi, M. E., Chemat F., & Smadja, J. (2004a). An original Solvent- free microwave extraction of essential oils from spices, *Flav. and Fragr*, J, 19(2), 134-138.
- [16] Adams, R.P., Identification of essential oil components by gas chromatography/ mass Spectroscopy, Allured Publ. Corp., *Carol Stream, IL USA* (1995).
- [17] Goevenalp, Z., Cakir, A ., & Harmander, M. (1998) . The essential oils of *A. austriaca* and *A. spicigera* from Turkey. *Flav. Fragr. J*, 13, 26-28.

Separation and identification of chemical compounds of essential oil of two *Artemisia* species in northern Iran (*Artemisia spicigera* and *Artemisia chamaemelifolia*)

Mohammad Bagher Pasha Zanousi *¹

¹Department of Chemistry, Faculty of Science, Chalous Branch, Islamic Azad University, Chalous, Iran

Submitted: 27 October 2022, Revised: 10 January 2023, Accepted: 19 January 2023

Abstract

Essential oils of different organs (stem, leaf and fruit) of two medicinal species named C. Koch *Artemisia spicigera* and *Artemisia chamaemelifolia* Vill. collected from the northern regions of Iran, were extracted by solvent-free microwave extraction (SFME) and the compounds were analyzed and identified by gas chromatography coupled with mass spectrometry (GC/MS) technique. In the essential oil obtained from the stem, leaf and fruit of *A. spicigera* by SFME method, 28, 20 and 20 compounds were identified, which constituted 99%, 100% and 99.47% of the total essential oil compounds. Borneol, 1-8-cineole, camphor and bornel acetate were introduced as the main compounds in the essential oils of stem, leaf and fruit, respectively. So that oxygenated monoterpenes were the most important components of the essential oil of this plant. Also, in the essential oil obtained from the stem, leaf and fruit of *A. chamaemelifolia* by SFME method, 17, 20 and 31 compounds were identified, which constituted 98.70%, 98.14% and 97.33% of the total essential oil compounds. In the essential oils of stem, leaf and fruit, spatholnol, cubenol, santolina trienone and caryophyllene oxide were introduced as the main compounds, respectively. So that oxygenated monoterpenes and hydrocarbon monoterpenes were the most compounds of the essential oil of this plant.

Keywords: Solvent-free microwave extraction (SFME), gas chromatography-mass spectrometry, essential oils

*Corresponding author: Mohammad Bagher Pasha Zanousi

Address: Department of Chemistry, Faculty of Science, Chalous Branch, Islamic Azad University, Chalous, Iran

Tel: 09113942701

E-mail: mpashazanousi@yahoo.com