



Phytochemical investigation and inhibitory effect of *Thymus eriocalyx* (Ronniger) Jalas essential oil on the growth of bacteria (*Enterococcus faecalis* and *Salmonella typhimurium*)

Somayeh Farhamand^{1*}, Farshid Rezaei¹, Sahar Kaousi²

¹ Department of Biology, Payame Noor University (PNU), Tehran, Iran, Email: s.farahmand@pnu.ac.ir

² Department of Biology, Borujerd Azad University, Lorestan, Iran

Article type:

Research article

Abstract

Nowadays, due to the complications caused by the use of chemical drugs and the increase of antibiotic-resistant microbial strains, studies have been conducted to find antibacterial drugs from plant compounds. In this research, the aerial parts of *Thymus eriocalyx* were collected from the heights of Kermanshah in June 1400 (810 meters) in the flowering stage. The essential oil was extracted by distillation with water using a Cloninger machine. The antimicrobial activity of the essential oil of this plant in successive concentrations of 250, 125, 62.5, 31.25, 15.62, 7.81, 3.9, 1.95, 0.97 and 0.48 mg/ml against two bacterial species *Enterococcus faecalis* and *Salmonella typhimurium* by determining the minimum inhibitory concentration (MIC) in broth medium, minimum lethal concentration (MBC) in agar medium and disk diffusion were investigated. Ampicillin with a concentration of 10 mg/ml, ciprofloxacin 5 mg/ml, erythromycin 15 mg/ml and cefixime 5 mg/ml were used as positive controls. Mass gas chromatography method showed that this type of thyme has 42 effective substances. The most phenolic composition of the pasture ovia is carvacrol (66.96%). MBC for *Enterococcus faecalis* and *Salmonella typhimurium* bacteria was 15.67 and 62.5 mg/ml, respectively. 250 and 125 mg/mol discs were better than selected antibiotics in inhibiting both bacteria. The essential oil of pasture thyme plant contains antiseptic substances with antibacterial effects. The effect of essential oil in stopping the growth of Gram-positive bacteria was greater than that of Gram-negative bacteria. Considering that the essential oil of the plant had significant antibacterial effects compared to antibiotics in laboratory conditions, it is suggested to carry out more experiments to evaluate its effect in animal models.

Article history

Received: 15-7-2022

Revised: 21-8-2022

Accepted: 20-9-2022

Keywords

Antibacterial, Carvacrol
Enterococcus faecalis
Salmonella typhimurium
Thymus eriocalyx
(Ronniger)

Cite this article as: Farhamand, S., Rezaei, F., Kaousi, S. (2023). Phytochemical investigation and inhibitory effect of *Thymus eriocalyx* (Ronniger) Jalas essential oil on the growth of bacteria (*Enterococcus faecalis* and *Salmonella typhimurium*). *Eco-phytochemical Journal of Medicinal Plants.*, 11(3):67-78.



©The author(s)

Publisher: Islamic Azad University, Gorgan branch

Doi: 10.30495/ejmp.2022.1963334.1698 Dor: 20.1001.1.23223235.1402.11.3.5.0

مقدمه

عوارض جانبی داروهای شیمیایی، استفاده نادرست و مداوم از آنتی بیوتیک‌ها در جهت کنترل و درمان بیماری‌های عفونی، باعث بروز پدیده مقاومت به آنتی‌بیوتیک و پیدایش سویه‌های مقاوم شده و گرایش تدریجی به سمت گیاه درمانی افزایش یافته است. امروزه بیش از یک‌سوم داروهای مورد استفاده دارای منشأ گیاهی هستند و این میزان نیز به شدت رو به افزایش است (Salehi et al., 2010, Farahmand et al., 2016).

با توجه به تنوع آب و هوایی و فلور گیاهی متنوع در ایران امکان شناسایی ترکیبات موثر گیاهی در گیاهان مختلف بومی و استخراج آنها به منظور تولید آنتی‌بیوتیک‌ها در سطح صنعتی و به مقدار زیاد وجود دارد. این کار اهمیت زیادی در مورد گیاهانی دارد که به صورت خودرو و بومی در ایران وجود دارند اما تا کنون کمتر مورد ارزیابی قرار گرفته‌اند (Davarpanah et al., 2022).

آویشن متعلق به تیره نعناع Lamiaceae است که در نواحی زاگرس ایران یافت می‌شود (Yousefzadeh et al., 2022). اسانس آویشن با اثر گذاشتن روی زنجیره ی انتقال الکترون روی نفوذ پذیری غشاء میکروارگانیسم‌ها اثر گذاشته و باعث کاهش میزان پرتون، فسفات و پتاسیم داخلی سلول می‌شود (Mohseni et al., 2018). مطالعات فیتوشیمیایی نشان می‌دهد که قسمت اعظم اسانس انواع مختلف آویشن از فنل‌ها (۲۰ تا ۸۰ درصد) تشکیل شده است (Batani et al., 2015). به‌طور کلی کارواکرول از اجزای اصلی فنولی در انواع آویشن است. کارواکرول^۱ کارواکرول^۱ (۵- ایزوپروپیل-۲- متیل فنول) یک ترکیب فنولی مونوترپنیک با فرمول شیمیایی C₁₀H₁₄O است. این ترکیب دارای خواص مختلف

دارویی و بیولوژیکی همچون ضدباکتری، ضدقارچی، آنتی‌اکسیدانی، ضدسرطان و ضدالتهاب می‌باشند (Kaeidi et al., 2020). لذا از نظر دارویی دارای اهمیت می‌باشند. کارواکرول می‌تواند به کاتیون‌های سطح غشای پاتوژن‌ها متصل شده و در نهایت باعث اختلال در عملکرد حیاتی آنها شوند (Kaeidi et al., 2020) همچنین می‌تواند با کاهش هیدرولیز بدون ایجاد تغییر در نفوذ پذیری غشاء، منجر به حذف ATP داخل سلول باکتری می‌گردد (Mohseni et al., 2018).

انتروکوک‌ها کوکسی‌های کاتالاز منفی، گرم مثبت و بیهوازی اختیاری هستند که به‌طور طبیعی در دستگاه گوارش پستانداران، خاک و آب یافت می‌شوند و به عنوان پاتوژنهای مهم در عفونت‌های بیمارستانی شناخته شده‌اند (Alghamdi et al., 2020). انتروکوک فکالیس به عنوان پاتوژن فرصت طلب و عامل افزایش درصد عفونت‌های باکتریومی داخل شکمی و عفونت‌های دستگاه ادراری شناخته شده است. همچنین در کانال ریشه‌ی دندان‌هایی که تحت معاینات و دستکاری‌های دندانپزشکی قرار گرفته‌اند و در ایجاد عفونت‌های بیمارستانی نقش دارد (Alghamdi et al., 2020). این باکتری به تعداد زیادی از آنتی بیوتیک‌ها مقاوم است که این مسئله تهدید بزرگی برای بهداشت عمومی به حساب می‌آید (Miller et al., 2020).

سالمونلا یک باکتری میله‌ای گرم منفی است و یکی از مهمترین بیماری‌های با منشأ غذایی در دنیا است که می‌تواند اثرات بهداشتی مختلفی بر افراد جامعه بگذارد (Matera et al., 2022). سالمونلا دارای سروتیپ‌های مقاوم به چندین آنتی بیوتیک است. سالمونلا تایفی‌موریوم یکی از مهمترین و شایعترین سروتیپ‌های سالمونلا می‌باشد. محصولات گوشتی یکی از مهمترین محصولات غذایی است که در

1. Carvacrol

دستگاه کروماتوگرافی گازی روی ۲۳۰ درجه سانتیگراد و دمای آنالیزر (کوادرپل) روی ۲۳۰ درجه سانتیگراد با گستره ی جرمی m/z ۴۰-۶۰۰ تنظیم گردید. گاز حامل هلیوم ۹۹/۹۹٪ و مقدار تزریق و سرعت جریان گاز ۱ ml در دقیقه تنظیم شده بود. حجم ۱۱ μl از اسانس گیاه به دستگاه GC-MS تزریق شد. در نهایت نتایج به دست آمده از دستگاه بر اساس اندیس کوآتس و مراجعه به فرهنگ طبیعی ترکیبات طبیعی شناسایی شد. تفسیر طیفهای GC-MS با استفاده از دیتابیس های National Institute Standard and Technology (NIST) با بیش از ۶۲۰۰۰ الگو و کتابخانه طیفی جرمی ویلی (Wiley) انجام شد. نام، ساختار ترکیب و وزن مولکولی مواد جداسازی شده تایید شد.

تهیه سوسپانسیون باکتری: باکتری های *انتروکوک فکالیس* (ATTC25912) و *سالمونلا تایفی موریوم* (ATTC14028) از سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران تهیه شد. این باکتریها با استفاده از محیط نوترینت برات (دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت) احیا شدند. پس از کشت هر یک از باکتریها در محیط نوترینت آگار، از روش های رنگ آمیزی و بررسی خصوصیات بیوشیمیایی جهت تایید باکتری ها استفاده شد.

در کنار شعله با آنس استریل از هر یک از ظروف حاوی باکتری، چند کلنی برداشته و در ۵ میلی لیتر محیط مایع استریل کشت داده شد. لوله های حاوی باکتری به منظور دستیابی به یک کدورت نسبی، در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۱۶ تا ۱۸ ساعت قرار گرفتند. سرانجام کدورت آنها با شماره ۰/۵ مک فارلند مورد سنجش قرار گرفت. به منظور دستیابی به کدورت مورد نظر، در صورتیکه کدورت سوسپانسیون باکتری بیشتر از لوله شماره ۰/۵ مک فارلند (cfu/ml) $10^8 \times 1/5$ بود، آب مقطر استریل به سوسپانسیون

معرض آلودگی با این باکتری می باشند و زمانی که به انسان منتقل می شوند در انسان ایجاد التهاب روده، عفونت سیستمیک و تب روده ای می کنند (Ansari et al., 2017).

تاکنون از اثرات آنتی باکتریایی ترکیبات آویشن مرتعی گزارش کاملی ارائه نشده است؛ بنابراین در این پژوهش به بررسی اثر اسانس آویشن مرتعی بر دو نوع باکتری شایع گرم مثبت و منفی (*انتروکوک فکالیس* و *سالمونلا تایفی موریوم*) پرداخته شد و نسبت به داروهای شیمیایی مورد ارزیابی قرار گرفت.

مواد و روش ها

تهیه اسانس از گیاه: پس از وارد نمودن ۱۰۰ گرم از پودر بخش های هوایی گیاه به یک بالون یک لیتری، آب مقطر به آن اضافه شد. سپس بالن به دستگاه کلونجر متصل شد. استخراج اسانس با استفاده از دستگاه کلونجر طبق فارماکوپه بریتانیا به مدت ۴ ساعت انجام شد. اسانس به دست آمده با استفاده از مقدار مناسب سولفات سدیم (۰،۱ وزن اسانس به دست آمده) خشک و در شیشه های تیره و دربسته در دمای ۴ درجه سانتی گراد در یخچال نگهداری شد (Mehran et al., 2016). برای تعیین ترکیبات موثره موجود در اسانس آویشن مرتعی، از دستگاه کروماتوگرافی گازی- طیف سنجی جرمی (Agilent، آمریکا) شامل ردیاب جرمی Agilent HP-5973 با منبع یونیزاسیون الکترونی (EI) با انرژی ۷۰ الکترون ولت کوپل شده با دستگاه کروماتوگرافی گازی Agilent HP-6890 دارای ستون cp-sil 8cb-ms با طول ۵۰m، قطر داخلی ۰/۲۵ mm و ضخامت فیلم ۰،۲۵ میکرومتر استفاده شد. برنامه ریزی حرارتی ستون از ۶۰ تا ۲۸۰ درجه سانتی گراد با سرعت افزایش دمای ۵ درجه سانتی گراد در دقیقه و توقف در این دما به مدت دو دقیقه انجام شد. دمای محل تزریق

تعیین حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC): در این روش حداقل غلظتی از اسانس آویشن مرتعی که باعث مهار رشد باکتری‌های مورد نظر شده بررسی می‌شود. بدین منظور از یک سری لوله های آزمایش ده تایی استفاده شد. برای تهیه غلظت ۲۵۰ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر از اسانس گیاه، ابتدا ۰,۵ میلی‌لیتر از اسانس تغلیظ شده (معادل ۵۰۰ میلی‌گرم/میلی لیتر) به لوله اول آزمایش اضافه، سپس به آن یک‌ونیم میلی‌لیتر از محلول دی‌متیل سولفوکسید (DMSO) ۱۰۰درصد اضافه گردید، سپس به نسبت ۱ به ۲ از اسانس ها به سرال غلظت تهیه شد. از یک سری لوله‌های ده تایی آزمایش برای هر باکتری استفاده شد (۸ لوله برای غلظت های مختلف هر اسانس و یک لوله به عنوان کنترل مثبت و یک لوله به عنوان کنترل منفی). پس از آن به تمامی لوله ها، ۰/۵ میلی لیتر محیط کشت مولر هیتتون برات اضافه گردید. سپس به مقدار مساوی و ۰,۵ میلی لیتر از سوسپانسیون میکروبی ۰,۵ مک فارلندی که قبلا تهیه شده بود، به لوله ها اضافه گردید (Hasanloo et al., 2015).

جهت محاسبه حداقل غلظت اسانس الکلی آویشن مرتعی که منجر به مرگ باکتری‌ها میشود، از نتایج آزمون حداقل غلظت مهارکنندگی استفاده شد. بنابراین برای تهیه MBC، ۱۰ میلی لیتر از غلظت MIC و غلظت‌های قبل از آن (کلیه غلظت های موجود در لوله‌ها) که کدورتی در آن‌ها مشاهده نشده بود، بر روی محیط نوترینت آگار کشت سطحی داده شدند. تمام پلیت های کشت شده به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد انکوبه شدند. به منظور دستیابی به MBC، پس از بررسی پلیت‌ها، غلظت اولین کشت سطحی که هیچ رشدی را نشان نداد، در نظر گرفته شد (Hasanloo et al., 2015).

باکتری افزوده میشد و اگر کدورت کمتر بود، تعدادی کلنی به آن اضافه می گردید (Hasanloo et al., 2015).

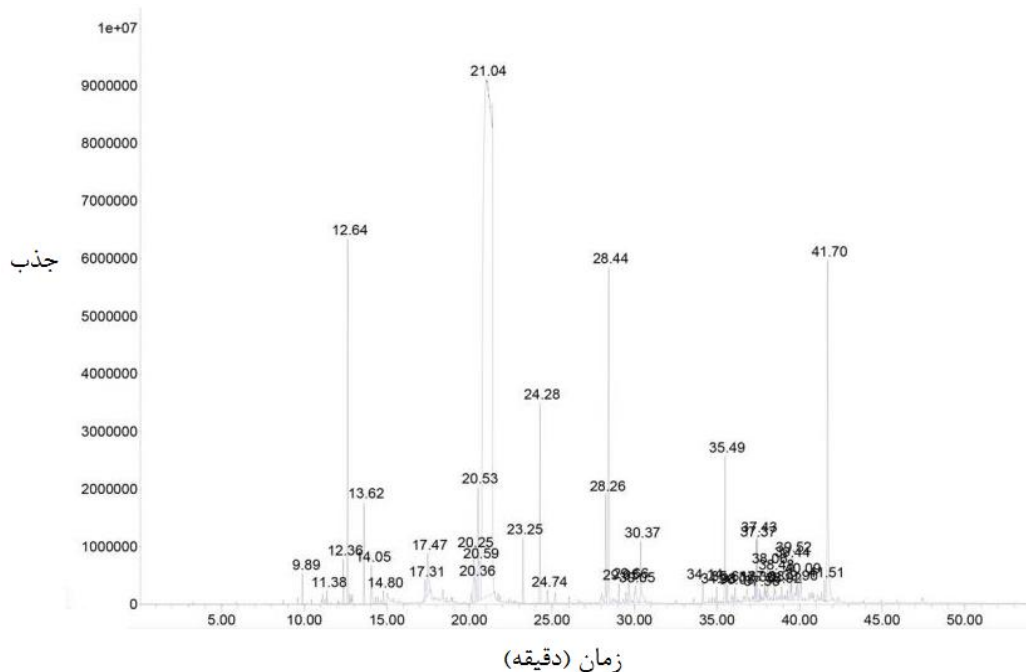
روش‌های سنجش اثرات ضد میکروبی: جهت سنجش اثر ضد میکروبی از روش دیسک دیفیوژن آگار استفاده شد و میزان حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC) اندازه‌گیری شد (Hasanloo et al., 2015). این پژوهش سه بار و با سه تکرار انجام شد.

دیسک دیفیوژن آگار: ابتدا دو سوم پلیتها با استفاده از محیط کشت مولر هیتتون آگار استریل، پر شدند. پس از سرد شدن محیط کشت ۱۰۰ میکرولیتر از سوسپانسیونهای باکتریایی مقایسه شده با ۰,۵ مک فارلند (در شرایط کاملا استریل)، توسط سواب استریل در جهات مختلف روی محیط مولر هیتتون آگار تلقیح و پخش گردید. سپس غلظت‌های مورد نظر از اسانس تهیه شد و به میزان ۳۰ میکرولیتر از آن توسط سمپلر روی دیسک بلانک های استریل (شرکت داروسازی پادتن طب با قطر ۶/۶ mm)، ریخته شد. دیسک های حاوی اسانس با رعایت فاصله مناسب از لبه پتری دیش و از یکدیگر بر روی محیط کشت قرار گرفتند. از دیسک های آنتی بیوتیک شرکت پادتن طب آمپی سیلین با غلظت ۱۰ میلی گرم/ میلی لیتر، سیپروفلوکساسین ۵ میلی گرم/ میلی‌لیتر، اریترومایسین ۱۵ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر و سفکسیم ۵ میلی گرم/ میلی لیتر به عنوان شاهد مثبت و از یک دیسک بلانک آغشته به ۳۰ میکرولیتر DMSO ۱۰۰ درصد به عنوان شاهد منفی استفاده شد. پلیتها به مدت ۲۴ ساعت در ۳۷ درجه سلسیوس داخل انکوباتور قرار داده شد. در نهایت هاله های عدم رشد در اطراف هر دیسک با خط کش اندازه گیری شدند (Hasanloo et al., 2015).

نتایج

بازده و ترکیبات شیمیایی اسانس آویشن مرتعی: کروماتوگرام گازی آویشن مرتعی در شکل ۱ ارائه شده است. جدول ۱، ترکیبات شناسایی شده در اسانس اندام‌های هوایی گیاه آویشن مرتعی مورد آزمایش را نشان می‌دهد. نتایج این بررسی، ۴۲ ترکیب مختلف را در اسانس اندام‌های هوایی گیاه نشان داد. پس از مقایسه طیف‌ها با داده‌های کتابخانه NIST و Wiley، ۹۹٫۹۹ درصد از کل اسانس گیاه *Thymus eriocalyx* شناسایی شد. ترکیبات عمده موجود در اسانس شامل، کارواکرول (۶۶٫۹۶ درصد)، *IPodocarp - 7 - en - 3.beta - ol* (۵٫۲۷ درصد)، کاریوفیلین اکساید (۴٫۵۴ درصد)، پارا - سایمین (۳٫۹۵ درصد)، کاریوفیلین (۱٫۸۷ درصد)، بنزآلدئید (۱٫۵۷ درصد)، وولگارول (۱٫۰۴ درصد)، تریدکان

(۱٫۲۴ درصد)، اسپاتونول (۲۱٫۲۱ درصد)، بایوزول (۱٫۰۲ درصد) و تیمول (۱ درصد) می‌باشد (جدول ۱). به‌طور کلی ۸۹٫۶۷ درصد از پروفایل اسانس اندام‌های هوایی گیاه مربوط به این ترکیبات می‌باشد و ۳۱ ترکیب دیگر تنها ۱۰٫۳۳ درصد از اسانس این گیاه را تشکیل می‌دهد. تحقیقات نشان داده است که این ترکیبات دارای خواص ضد میکروبی می‌باشند. آویشن مرتعی، دارای درصد بالایی از مواد فنولی مخصوصاً کارواکرول است. کارواکرول مایع بی‌رنگ مایل به زرد، یک ترکیب فنلی و مشتق مونوترپن طبیعی از سایمن است که بیشترین مقدار از مواد تشکیل‌دهنده اسانس را تشکیل می‌دهد. این ترکیب ضدالتهاب و مهارکننده رشد باکتری و قارچ بوده و سرعت مرگ سلول‌های سرطانی را افزایش می‌دهد و به‌عنوان یک افزودنی غذایی استفاده می‌شود.



شکل ۱: کروماتوگرام اسانس گیاه آویشن مرتعی به دست آمده از دستگاه GC-MS

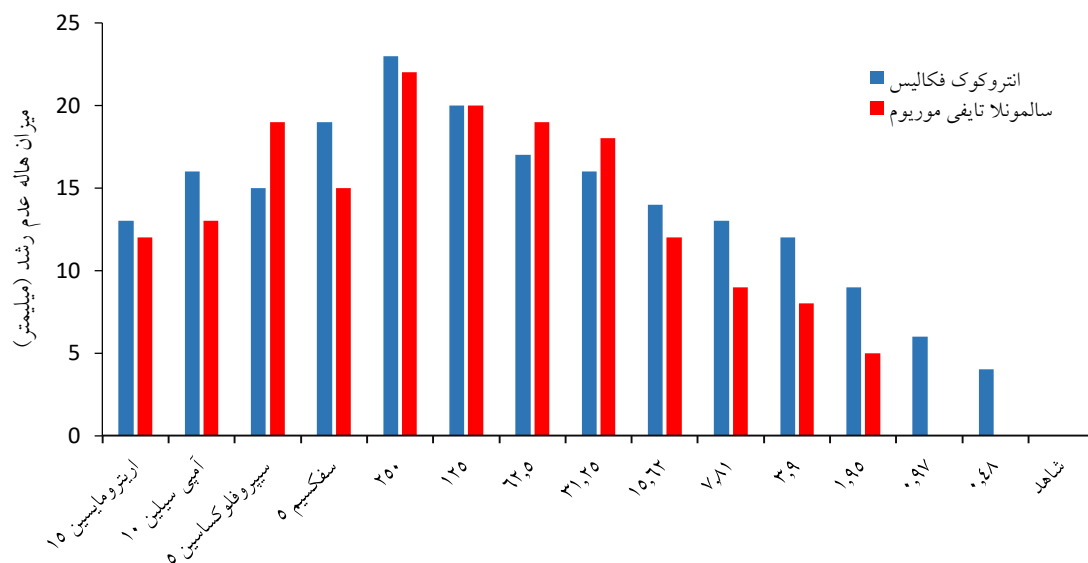
جدول ۱: آنالیز مواد موثره اسانس گیاه آویشن مرتعی

ردیف	نام ترکیب	زمان بازداری (دقیقه)	درصد ترکیب
۱	alpha- Pinene	۹,۸۹	۰,۲۵
۲	beta- Myrcene	۱۱,۳۸	۰,۱۰
۳	alpha- Terpinene	۱۲,۳۶	۰,۳۹
۴	Para - Cymene	۱۲,۶۴	۳,۹۵
۵	gamma- terpinene	۱۳,۶۲	۰,۸۵
۶	cis -beta –Terpineol,	۱۴,۰۵	۰,۵۳
۷	Linalool L	۱۴,۸۰	۰,۱۴
۸	Borneol	۱۷,۳۱	۰,۳۷
۹	4 – Terpineol	۱۷,۴۷	۰,۸۳
۱۰	Biosol	۲۰,۲۵	۱,۰۲
۱۱	Phenol	۲۰,۳۶	۰,۳۷
۱۲	Tridecane	۲۰,۵۳	۱,۲۴
۱۳	Thymol	۲۰,۵۹	۱,۰۰
۱۴	Carvacrol	۲۱,۰۴	۶۶,۹۶
۱۵	Tetradecane	۲۳,۲۵	۰,۵۴
۱۶	Caryophyllene	۲۴,۲۸	۱,۸۷
۱۷	(+) - Aromadendrene	۲۴,۷۴	۰,۱۷
۱۸	(+) Spathulenol	۲۸,۲۶	۱,۲۱
۱۹	Caryophyllene oxide	۲۸,۴۴	۴,۵۴
۲۰	Naphthalene	۲۹,۰۵	۰,۱۹
۲۱	Adamantane	۲۹,۶۶	۰,۳۸
۲۲	alpha-Farnesene	۳۰,۰۵	۰,۴۳
۲۳	Vulgarol	۳۰,۳۷	۱,۰۴
۲۴	Phthalic acid	۳۴,۱۴	۰,۲۰
۲۵	Cis-Cinerone	۳۴,۹۸	۰,۱۵
۲۶	Benzaldehyde	۳۵,۴۹	۱,۵۷
۲۷	3 - Benzylsulfonyl - 2 , 6,6 - trimethyl ...	۳۵,۶۱	۰,۱۸
۲۸	Dibutyl phthalate	۳۶,۰۸	۰,۲۰
۲۹	(+) –6-Oxocamphene	۳۷,۳۰	۰,۱۶
۳۰	Durenol	۳۷,۳۷	۰,۵۷
۳۱	Isopimaradiene	۳۷,۴۳	۰,۶۰
۳۲	4- vinyl- 2 -methoxy-phenol	۳۷,۵۸	۰,۱۰
۳۳	Isodurol	۳۷,۸۸	۰,۱۷
۳۴	methylcarbamate	۳۸,۰۶	۰,۳۵

ردیف	نام ترکیب	زمان بازداری (دقیقه)	درصد ترکیب
۳۵	Benzene	۳۸,۴۸	۰,۱۹
۳۶	Indan	۳۸,۹۲	۰,۱۳
۳۷	1-Methoxyestrone	۳۹,۴۴	۰,۴۵
۳۸	Androst - 4 - ene - 3 , 6 , 17 - trione	۳۹,۵۲	۰,۴۷
۳۹	6 - Chilor - 4- Nitro - O - Cresol	۳۹,۹۰	۰,۲۶
۴۰	Quebrachamine	۴۰,۰۹	۰,۴۰
۴۱	benzo phenanthridin	۴۱,۵۱	۰,۲۰
۴۲	1 Podocarp - 7 - en - 3.beta - ol	۴۱,۷۰	۵,۲۷
Total			۹۹,۹۹

۲۰ میلی‌متر بود در حالی که بیشترین مقدار هاله عدم رشد در اطراف دیسک‌های آنتی‌بیوگرام، اطراف دیسک سفکسیم ۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر، به میزان ۱۹ میلی‌متر مشاهده شد. همچنین هاله عدم رشد در باکتری *سالمونلا تایفی موربوم* در غلظت ۲۵۰ و ۱۲۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر، به ترتیب ۲۲ و ۲۰ میلی‌متر بود در حالی که بیشترین مقدار هاله عدم رشد در اطراف دیسک‌های آنتی‌بیوگرام، حول *سیروفلوکساسین* ۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر، به میزان ۱۹ میلی‌متر مشاهده گردید. بنابراین اسانس گیاه آویشن مرتعی در دو غلظت ۲۵۰ و ۱۲۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر روی هر دو باکتری مورد مطالعه بیشتر از آنتی‌بیوتیک اثرگذار بوده است (شکل ۲، جدول ۲). همچنین اثر اسانس گیاه آویشن مرتعی در توقف رشد باکتری‌های گرم مثبت بیشتر از باکتری‌های گرم منفی بود.

روش دیسک دیفیوژن آگار: اسانس گیاه آویشن مرتعی در تمامی غلظت‌ها اثر ضدباکتریایی مناسبی بر باکتری *انتروکوک فکالیس* داشت. غلظت‌های ۲۵۰ تا ۱,۹۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر اسانس آویشن مرتعی اثر مهاری بر باکتری *سالمونلا تایفی موربوم* داشت (شکل ۲، جدول ۲). بین افزایش غلظت و افزایش قطر هاله بازدارندگی از رشد هر دو باکتری مورد آزمایش رابطه مستقیم برقرار بود. *انتروکوک فکالیس* با قطر هاله ۲۳ میلی‌متری در غلظت ۲۵۰ میلی‌گرم / میلی‌لیتر از اسانس آویشن مرتعی به عنوان حساسترین سویه باکتریایی مشاهده شد. اثر مهارکنندگی اسانس با غلظت‌های ۲۵۰ و ۱۲۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر روی باکتری‌ها از هر چهار آنتی‌بیوتیک انتخابی بیشتر بود. هاله عدم رشد در باکتری *انتروکوک فکالیس* در غلظت ۲۵۰ و ۱۲۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر، به ترتیب ۲۳ و



غلظت های مختلف اسانس و آنتی بیوگرام (میلی گرم / میلی لیتر)

شکل ۲: میزان هاله عدم رشد اطراف هر دیسک (شاهد: DMSO ۱۰۰ درصد)

جدول ۲: مقایسه میزان هاله عدم رشد اطراف هر دیسک با آنتی بیوگرام

اسانس (mg/ml)	انتروکوک فکالیس	سالمونلا تایفی موریوم
۱۵	۱۳	۱۲
۱۰	۱۶	۱۳
۵	۱۵	۱۹
۲۵۰	۱۹	۱۵
۱۲۵	۲۳	۲۲
۶۲,۵	۲۰	۲۰
۳۱,۲۵	۱۷	۱۹
۱۵,۶۲	۱۶	۱۸
۷,۸۱	۱۴	۱۲
۳,۹	۱۳	۹
۱,۹۵	۱۲	۸
۰,۹۷	۹	۵
۰,۴۸	۶	۰
شاهد	۴	۰

حداقل غلظت کشندگی بود. حداقل غلظت مهارکنندگی اسانس آویشن مرتعی برای انتروکوک فکالیس و سالمونلا تایفی موریوم به ترتیب ۷,۸۱ و

حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC): مقدار حداقل غلظت مهارکنندگی در هر دو باکتری ذکر شده کمتر از

۳۱,۲۵ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر بود. حداقل غلظت کشندگی اسانس آویشن مرتعی برای باکتری گرم منفی *سالمونلا تایفی موریوم* ۶۲,۵ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر و برای باکتری گرم مثبت *انتروکوک فکالیس* بیش از ۱۵,۶۲ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر بود (جدول ۳).

جدول ۳: نتایج مربوط به تعیین MIC و MBC از غلظت‌های متفاوت اسانس گیاه آویشن بر روی باکتری‌ها

اسانس گیاه (میلی‌گرم/ میلی‌لیتر)		نوع باکتری
MBC	MIC	
۱۵,۶۲	۷,۸۱	<i>انتروکوک فکالیس</i>
۶۲,۵	۳۱,۲۵	<i>سالمونلا تایفی موریوم</i>

بحث

باکتری *انتروکوک فکالیس* هاله ی عدم رشد مشاهده شد. اما غلظت‌های کمتر از ۰/۹۷ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر از اسانس، در جلوگیری از رشد باکتری *سالمونلا تایفی موریوم* موثر نبوده است (شکل ۲، جدول ۲). حداقل غلظت مهارکنندگی اسانس الکی آویشن مرتعی برای *انتروکوک فکالیس* و *سالمونلا تایفی موریوم* به ترتیب ۷,۸۱ و ۳۱,۲۵ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر و حداقل غلظت کشندگی اسانس الکی آویشن مرتعی برای باکتری گرم منفی *سالمونلا تایفی موریوم* بیش از ۶۲,۵ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر و برای باکتری گرم مثبت *انتروکوک فکالیس* بیش از ۱۵,۶۲ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر بود (جدول ۳). بنابراین باکتری گرم مثبت حساسیت بیشتری نسبت به باکتری گرم منفی در برابر غلظت‌های مختلفی از اسانس نشان داده است.

اخوان و همکاران (۱۳۹۷) اثر مهارکنندگی اسانس آویشن شیرازی (*Zataria Multiflora*) را روی رشد باکتری‌های گرم مثبت و گرم منفی ارزیابی کردند. نتایج بیانگر این مطلب بود که اثر بازدارندگی اسانس آویشن شیرازی، با افزایش مقدار آنها به شکل معنی‌داری افزایش می‌یابد و قطر هاله عدم رشد افزایش می‌یابد. همچنین در مقایسه با آنتی‌بیوتیک‌ها، آویشن به طور قابل‌توجهی منجر به کاهش رشد باکتری‌ها شده است. آویشن تاثیر بیشتری روی مهار باکتری‌های گرم مثبت نسبت به باکتری‌های گرم منفی

مطالعه حاضر اولین گزارش از بررسی ترکیبات فیتوشیمیایی و اثر مهارکنندگی بخش‌های هوایی گیاه آویشن مرتعی کرمانشاه، بر رشد باکتری‌ها در مقایسه با آنتی‌بیوتیک‌ها را نشان می‌دهد. در این پژوهش بازده استخراج اسانس آویشن مرتعی ۹۹,۹۹ درصد است (جدول ۱). ترکیب اصلی تشکیل دهنده اسانس آویشن مرتعی، کارواکرول (۶۶,۹۶ درصد) بود (شکل ۱، جدول ۱). این ترکیب دارای خواص مختلف دارویی و بیولوژیکی همچون ضد باکتری، ضد قارچی، آنتی‌اکسیدانی، ضدسرطان و ضدالتهاب می‌باشد. کارواکرول با غشای میکروارگانیزم‌ها واکنش می‌دهد و می‌تواند به کاتیون‌های سطح غشای پاتوژن‌ها متصل شده و در نهایت باعث اختلال در عملکرد حیاتی آنها شود و با ایجاد تغییراتی روی نفوذپذیری ترکیباتی مانند پتاسیم و هیدروژن اثرات ضد میکروبی بر جای بگذارد. لذا از نظر دارویی دارای اهمیت می‌باشند (Kaeidi et al., 2020). اسانس آویشن مرتعی اثر ضدباکتریایی خوبی را بر علیه باکتری گرم مثبت در مقایسه با باکتری گرم منفی داشت. همچنین اسانس این گیاه در غلظت‌های ۲۵۰ و ۱۲۵ میلی‌گرم/ مول در مهار هر دو باکتری، بهتر از آنتی‌بیوتیک‌های انتخابی عمل کردند (شکل ۲، جدول ۲). در اطراف تمام دیسک‌ها در پلیت‌های حاوی

زیست دستیابی (Bioavailability) آویشن مرتعی و نیز آثار جانبی احتمالی آن برای استفاده های انسانی مشخص گردد.

نتیجه گیری نهایی

بر اساس نتایج حاصل از این مطالعه، اسانس بخش های هوایی گیاه آویشن مرتعی به دست آمده از ارتفاعات کرمانشاه، دارای درصد بالایی از ترکیبات فنولی، به خصوص کارواکرول می باشد و فعالیت ضد میکروبی خوبی را نشان داده است. با توجه به اینکه غلظت های ۲۵۰ و ۱۲۵ میلی گرم / مول از اسانس در مهار هر دو باکتری، بهتر از آنتی بیوتیک های انتخابی عمل کردند می توان آن را به عنوان جایگزینی برای آنتی بیوتیک ها معرفی نمود.

تشکر و قدردانی

این طرح با حمایت های مالی دانشگاه پیام نور (شماره مصوب ۴۰۳۷ص) انجام شده است. از کلیه همکارانی که در انجام این طرح ما را یاری نمودند، کمال تشکر و قدردانی را داریم.

داشته است (Akhavan et al., 2020). نتایج حاصل از این مطالعه با پژوهش حاضر مطابقت دارد.

فلاحی و همکاران (۱۳۸۸) به بررسی اثر اسانس آویشن باغی، اُکالیپتوس و ... و همچنین اثر آنتی بیوتیک استریپتومایسین بر روی پنج باکتری سالمونلا جدا شده از تخم مرغ و دو نمونه استاندارد سالمونلا تیغی موریوم و سالمونلا ایتریتیدیس پرداختند. نتایج، بیانگر اثرات بازدارندگی معنی دار اسانس این گیاهان روی رشد باکتری سالمونلا بود. میانگین قطر هاله ممانعت از رشد باکتری برای اسانس آویشن باغی (۲۵/۶ میلی متر) و در اُکالیپتوس (۳/۴ میلی متر) مشاهده گردید. در این تحقیق بیشترین و کمترین قطر هاله عدم رشد بر روی استریپتوکوک فکالیس (۲۵۰ میلی گرم / میلی لیتر) و سالمونلا (۰/۹۷ میلی گرم / میلی لیتر) بود. همچنین تاثیر اسانس آویشن روی باکتری سالمونلا تیغی موریوم نسبت به آنتی بیوتیک استریپتومایسین قابل توجه بود (Falahi et al., 2010). نتایج حاصل از این مطالعه با پژوهش حاضر مطابقت دارد. این مطالعه به صورت آزمایشگاهی انجام شده و برای استفاده های درمانی از نتایج این مطالعه نیاز به مطالعات بر روی موجودات زنده می باشد تا میزان

References

- Akhavan, F., Tahmazi Didehban, S. and Hojjati, M. 2020. Antibacterial effects of thyme, savory, rosemary, mint and peppermint essential oils on five gram-positive bacteria in comparison with effects of three antibiotics on the bacteria. Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology, 15(3): 97-103.
- Alghamdi, F. and Shakir, M. 2020. The influence of *Enterococcus faecalis* as a dental root canal pathogen on endodontic treatment: A systematic review. Cureus, 12(3): e7257- 7267.
- Ansari, N., Yazdian-Robati, R., Shahdordizadeh, M., Wang, Z. and Ghazvini, K. 2017. Aptasensors for quantitative detection of *Salmonella Typhimurium*. Analytical biochemistry, 533 (1): 18-25.
- Batani, A., Yousefi Jovan, I., Far Hangi, M. and Zare Moghadam, M. 2015. Introduction of thyme medicinal plant, its planting, growing and harvesting The first national conference of medicinal, aromatic and spice plants, 1-12 <https://civilica.com/doc/958923>.
- Davarpanah, M., Bakhtiari, R., Karimi, M., Hosseini, S.F. and Esmaeili, A. 2022. Iranian native medicinal plants affecting *Staphylococcus aureus* as septic pathogens: an updated review. Egyptian Journal of Veterinary Sciences, 53(1): 1-8.

- Falahi, J., Ebadi, M., Rezvani, M. P., Hedayai, M. and Tarighi, S. 2010. Evaluation of essential oil of six medicinal plant on controlling of *Salmonella bacteria* in comparison with streptomycin. Scientific-Research Iranian Veterinary Journal, 6(1): 25-33.
- Farahmand, S., Rasooli, A. and Saffarpour, M. 2016. Antifungal activities of methanolic extract of plants. Electronic Journal of Biology, 5, (1): 42-44.
- Hasanloo, T., Sepehrifar, R. and Farahmand, S. 2015. The effect of different doses of silymarin, extracted from the seeds of the *Silybum marianum* L. Gaertn on the growth of 6 bacterial species. Research in Medicine, 38(4): 193-199.
- Kaeidi, A., Rahmani, M.R. and Hassanshahi, J. 2020. The protective effect of carvacrol and thymol as main polyphenolic compounds of thyme on some biologic systems in disease condition: A narrative review. Journal of Rafsanjan University of Medical Sciences, 19(1): 81-96.
- Matera, G., Altuvia, Y., Gerovac, M., El Mouali, Y., Margalit, H. and Vogel, J. 2022. Global RNA interactome of *Salmonella* discovers a 5' UTR sponge for the MicF small RNA that connects membrane permeability to transport capacity. Molecular cell, 82(3): 629-644.
- Mehran, M., Hosseini, H., Hatami, A. R., Taghizade, M. and Safaei, A. R. 2016. Investigation of seven species of essential oils of thyme and comparison their antioxidant properties. Journal of Medicinal Plants, 15(58): 134-140.
- Miller, W.R., Murray, B.E., Rice, L.B. and Arias, C.A. 2020. Resistance in vancomycin-resistant enterococci. Infectious Disease Clinics, 34(4): 751-771.
- Mohseni, N.M., Daraei Garmakhany, A. and Mohamadi Sani, A. 2018. Study of the effect of thyme essential oil on the reduction of peroxidase enzyme activity in the black Spanish radish and green bean. Journal of Food Science and Technology, 82(15): 63-71.
- Salehi, M., Hasanloo, T., Mehrabian, S. and Farahmand, S. 2010. Effects of *Silybum marianum* (L.) Gaertn seeds extract on dermatophytes and saprophytes fungi in vitro compare to clotrimazol. Pharmaceutical Sciences, 16(4): 203-210.
- Yousefzadeh, K., Houshmand, S., Shiran, B., Mousavi-Fard, S., Zeinali, H., Nikoloudakis, N., Gheisari, M.M. and Fanourakis, D. 2022. Joint effects of developmental stage and water deficit on essential oil traits (content, yield, composition) and related gene expression: A case study in two thymus species. Agronomy, 12(5): 1008-1027.