

## بررسی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه (*Satureja hortensis* L.) بر تعدادی از میکروارگانیسم های بیماری زا و عامل فساد

مینا فراهانی<sup>۱</sup>، فخری شهیدی<sup>۲\*</sup>، فریده طباطبایی یزدی<sup>۳</sup>

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد  
۲- استاد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد، دانشگاه فردوسی مشهد گروه علوم و صنایع غذایی  
۳- استاد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد، دانشگاه فردوسی مشهد گروه علوم و صنایع غذایی  
(تاریخ دریافت: ۹۶/۱۱/۰۷ تاریخ پذیرش: ۹۷/۰۳/۰۴)

### چکیده

هدف از این مطالعه ارزیابی ترکیبات شیمیایی و اثر ضد میکروبی اسانس گیاه مرزه (*Satureja hortensis* L.) بر اشریشیا-کلی ATCC 25922، سودوموناس فلورسنس OS8، آلترناریا آلترناتا PTCC 5224 و استافیلوکوکوس اورئوس ATCC 2592 در شرایط آزمایشگاهی است. در این مطالعه، اسانس مرزه از شرکت داروسازی باریج اسانس (ایران- کاشان) خریداری شد. آنالیز شیمیایی اسانس با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی و اسپکترومتری جرمی انجام شد. عملکرد ضد میکروبی اسانس با روش انتشار در آگار (دیسک و چاهک) و میکروداپلوشن بر طبق استاندارد CLSI تعیین گردید. نتایج نشان داد که ترکیبات اصلی در این اسانس ایزوپروپیل میریستات (۵۹/۱۴٪) و کارواکرول (۳۷/۸۳٪) بودند. اسانس بر همه ی سویه های مورد آزمایش موثر بود. حداقل غلظت بازدارندگی (MIC) اسانس مرزه بر اشریشیا کلی، سودوموناس فلورسنس، استافیلوکوکوس اورئوس و آلترناریا آلترناتا به ترتیب ۱، ۲، ۵ و ۱ میلی گرم بر میلی لیتر بود. نتایج حاصل از بررسی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه در روش انتشار در آگار نشان داد با کاهش غلظت اسانس، اثر بازدارندگی آن در همه ی سویه های مورد بررسی به طور موثری کاهش می یابد. لذا می توان از اسانس مرزه در صنایع غذایی و دارویی به عنوان یک ماده ی طبیعی ضد میکروبی استفاده نمود. با توجه به نتایج حاصل و افزایش روز افزون مقاومت باکتری ها نسبت به آنتی بیوتیک های شیمیایی، پیشنهاد می گردد با مطالعات بیشتر روی ترکیبات ضد میکروبی این گیاه، امکان استفاده از آن ها برای درمان برخی از عفونت ها استفاده گردد.

کلمات کلیدی: مرزه (*Satureja hortensis*)، اسانس، اثر ضد میکروبی

\*مسئول مکاتبات: fshahidi@ferdowsi.um.ac.ir

## ۱- مقدمه

فاکتورهای ساختمانی، آنزیم و توکسین های بسیاری به منظور افزایش ویروالانس و مقاومت به آنتی بیوتیک های معمول تولید می کنند. این جنس شامل گونه هایی با عملکرد های اکولوژیکی، اقتصادی و پزشکی است که برخی اعضای آن قادرند مواد شیمیایی آلوده کننده را در محیط متابولیزه کنند. با انتشار وسیع در خاک، مواد معدنی، گیاهان و آب یافت می شوند و قادرند در محیط های مرطوب با مقادیر بسیار کمی از مواد غذایی رشد کنند که این توانایی باعث حضور مداوم آنها در محیط بیمارستان شده است [۴، ۵]. *آلترناریا*<sup>۵</sup> جنسی از کپک ها و متعلق به رده ی دوترومیست ها است. ساپروفیت بوده و روی پیش ماده های زیادی رشد می کند. *آلترناریا* در انسان بیشتر باعث عفونت های پوستی می گردد، اما می تواند عامل عفونت های چشمی نیز باشد. به علاوه کونیدی های موجود در هوای گونه های این قارچ در افراد مبتلا به بیماری های مزمن پوستی، عامل بروز آسم می باشد [۶، ۷].

خواص ضد میکروبی گیاهان از دیرباز مورد توجه بوده و استفاده از آن ها به منظور درمان با تاریخ زندگی انسان هم زمان بوده است. از سوی دیگر، ایران به لحاظ موقعیت جغرافیایی و تنوع آب و هوایی یکی از بهترین مناطق جهان در زمینه رشد انواع مختلف گیاهان دارویی محسوب می شود و در گذشته نیز منبع تولید و مصرف گیاهان دارویی بوده است. خواص دارویی درمانی گیاه به نوع و میزان ترکیبات موثره آن بستگی دارد. مواد موثره موجود در گیاهان به طور اساسی با هدایت فرایندهای ژنتیکی ساخته می شوند اما عوامل محیطی مانند شرایط آب و هوایی، بافت خاک و همچنین سن و مراحل رشد گیاه، روش خشک کردن و استخراج اسانس نیز باعث تغییرات کمی و کیفی در مواد موثره می شود [۸]. بهره گیری از روش های نوین، امکان شناسایی مواد موثره درمانگر موجود در گیاهان را فراهم کرده

بیماری های عفونی یکی از چالش های بزرگ علم پزشکی در قرن بیست و یکم است و به تبع آن، تولید آنتی بیوتیک های جدید روز به روز افزایش می یابد. در عین حال، بروز مقاومت روز افزون باکتری های بیماری زا و تغییر مداوم الگوهای حساسیت میکروارگانیسم ها به آنتی بیوتیک ها، درمان بیماری های عفونی را مشکل و پرهزینه کرده و مسئله نگران کننده، جان باختن بسیاری از انسان ها در اثر ابتلا به عفونت های مقاوم به درمان آنتی بیوتیکی است [۱، ۲]. باکتری ها عمومی ترین عامل در ارتباط با مسمومیت ها و عفونت های غذایی هستند. *استافیلوکوکوس اورئوس*<sup>۱</sup> باکتری گرم مثبت کوکسی شکل از جمله مهمترین عوامل ایجاد کننده عفونت های بیمارستانی و اکتسابی از جامعه می باشد و به دلیل قدرت بیماری زایی بالقوه و مقاومت روز افزون در برابر عوامل ضد باکتریایی به یکی از مشکلات بهداشتی مهم در جهان تبدیل شده است. این باکتری توانایی ایجاد طیف وسیعی از بیماری ها را دارد و از طریق تولید انواع توکسین ها، تهاجم مستقیم و تخریب بافت ها، تظاهرات بالینی متنوعی را پدید می آورد [۳]. *اشریشیا کلی*<sup>۲</sup> باکتری میله ای گرم منفی از خانواده انتروباکتریاسه<sup>۳</sup> و جز مهمترین باکتری ها به عنوان شاخص آلودگی مدفوعی مواد غذایی است. همچنین با داشتن ژن های حدت نقش مهمی را در ایجاد بیماری در انسان و حیوان ایفا می کند. شایع ترین عامل عفونت های بالینی در انسان؛ اسهال و بیماری های روده ای، عفونت های مجاری ادراری، سپتی سمی و مننژیت باکتری *اشریشیا کلی* است. *سودوموناس*<sup>۴</sup> ها باکتری های میله ای گرم منفی، اکسیداز و کاتالاز مثبت هستند و بوسیله یک یا چند تازک قطبی متحرک اند. *سودوموناس* ها

1. *Staphylococcus aureus*
2. *Escherichia coli*
3. Enterobacteriaceae
4. *Pseudomonas*

5. *Alternaria*

بررسی مطالعات پیش‌تر، اثر ضد میکروبی اسانس مرزه علیه برخی از میکروارگانیسم‌های عامل عفونت و فساد مواد غذایی بررسی می‌شود.

## ۲- مواد و روش‌ها

### ۲-۱- محیط کشت و سویه‌های میکروبی

این پژوهش در آزمایشگاه میکروبیولوژی صنعتی و فناوری‌های نوین دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد انجام پذیرفت. محیط کشت‌های مورد استفاده شامل مولر هیتون آگار<sup>۱</sup>، مولر هیتون برات<sup>۲</sup>، پوتیتو دکستروز آگار<sup>۳</sup>، پوتیتو دکستروز برات<sup>۴</sup> (مرک آلمان) بود. ۴ سویه میکروبی که جهت ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس مرزه در شرایط آزمایشگاهی استفاده شدند، در جدول شماره ۱، آورده شده است. این سویه‌ها از دانشگاه فردوسی مشهد و سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران<sup>۱</sup> (IROST) تهیه شد و فعال‌سازی آن‌ها در شرایط استریل صورت گرفت. اسانس مرزه نیز از شرکت داروسازی باریج اسانس (کاشان- مشهد اردهال) خریداری شد.

**Table 1** The Microorganism used in the study

Microorganism	Number
<i>Escherichia coli</i>	ATCC 25922
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 25923
<i>Alternaria alternata</i>	PTCC 5224
<i>Pseudomonas fluorescens</i>	OS8

### ۲-۲- مواد و دستگاه‌های مورد استفاده

مواد مصرفی و دستگاه‌های مورد استفاده در این پژوهش در جدول ۲، آمده است.

- Muller Hinton Agar
- Muller Hinton Broth
- Potato Dextrose Agar
- Potato Dextrose Broth
- Iranian Research Organization for Science and Technology

است؛ لذا در سال‌های اخیر تحقیقات گسترده‌ای جهت بررسی و ارزیابی اثرات ضد میکروبی فرآورده‌هایی با منشأ گیاهی از جمله اسانس‌ها و ادویه‌ها صورت گرفته و نتایج بیانگر قدرت و توانایی این ترکیبات در ممانعت از رشد دامنه وسیعی از میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا و عامل فساد می‌باشد [۹].

گیاه (*Satureja hortensis* L.) که به مرزه‌ی تابستانه معروف است و به خانواده نعناعیان<sup>۱</sup> تعلق دارد، گیاهی است یک‌ساله یا چندساله که منشأ اولیه‌ی آن نواحی مدیترانه بوده، اما به علت پراکندگی در تمام جنوب اروپا و نواحی دیگر مشاهده می‌گردد، پراکنش عمده آن در ایران، قفقاز، ترکمنستان، آناتولی و عراق است و در ایران ۱۲ گونه علفی یک‌ساله یا چندساله دارد که ۸ گونه آن مختص ایران می‌باشد. مرزه دارای ساقه‌ای منشعب با ارتفاع ۳۰-۱۰ سانتی‌متر به رنگ سبز متمایل به خاکستری، برگ‌های نرم و تقریباً بدون دم‌برگ، باریک، نوک‌تیز، پوشیده از کرک و دارای تارهای غده‌ای اسانس‌دار است [۱۰، ۱۱]. در مطالعات متعدد، خواص ضد میکروبی، ضد ویروسی و ضد قارچی، ضد اسپاسم، تقویت‌کننده معده و تسهیل‌کننده هضم این جنس گزارش شده است [۱۲، ۱۳].

جهت کاربردی کردن گیاهی در طب مکمل، بررسی اثرات ضد میکروبی آنها بر رشد باکتری‌های بیماری‌زا در شرایط آزمایشگاهی ضرورت دارد [۱۴]؛ اثرات ضد میکروبی عصاره و اسانس گیاه مرزه در دنیا شناخته شده است [۱۵، ۱۶، ۱۷] اما تا کنون مطالعه‌ی چندانی در مورد اثر ضد میکروبی اسانس مرزه بر یکپک آلترناریا آلترناتا و باکتری سودوموناس فلورسنس انجام نشده است. با توجه به اهمیت این سویه‌ها از نظر بیماری‌زایی، ایجاد فساد در مواد غذایی و نیز اقتصادی، در این پژوهش، ضمن

- Lamiaceae

Table 2 The Materials and Equipments

NO	Materials/Equipments	Company	Comments
1	Triphenyltetrazolium chloride-2,3,5(TTC)	SigmaAldrih USA	
2	Dimethyl sulfoxide (DMSO)	Merck, Germany	
3	Ringer Tablets	Merck, Germany	
4	Gentamicin Antibiotic Disk	Padtanteb, Iran	
5	Vancomycin Antibiotic Disk	Padtanteb, Iran	
6	Amphotericin B Antibiotic Disk	Padtanteb, Iran	
7	Sterilized 96-well Microplates		
8	Syring Filter		0/45µm
9	Digital scale		EK 300i, 0.01
10	Incubator		Flash shaker CIT 53
11	Autoclave		Memmert
12	spectrophotometer		Sigma , 3-30K
13	sampler		Eppendorf

### ۲-۳- شناسایی ترکیبات شیمیایی اسانس

#### ۲-۳-۱- مشخصات دستگاه گازکروماتوگرافی- طیف

##### سنج جرمی

برای شناسایی ترکیبات اسانس مرزه از دستگاه گاز کروماتوگرافی متصل به طیف نگار جرمی مدل TRACE MS (شرکت سازنده: ThermoQuset- Finnigan) دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی حاوی ستون DB-5 طول ۳۰ متر، قطر داخلی ۰/۲۵ میلی متر و ضخامت فاز ساکن ۰/۲۵ میکرومتر متصل به طیف سنج جرمی مدل Quadrupole استفاده شد. ۰/۲ میکرولیتر از اسانس به دستگاه تزریق گردید. دمای ستون از ۴۰ درجه سانتی گراد تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد با سرعت ۲/۵ درجه سانتی گراد بر دقیقه افزایش یافت. از گاز هلیوم با سرعت ۱/۱ میلی لیتر در دقیقه و از انرژی یونیزاسیون ۷۰ الکترون استفاده شد. نوع ترکیبات اسانس با کمک طیف نرمال آلمان ها و به دست آوردن شاخص بازداری آن (شاخص کوارتز) و مراجعه به فرهنگ ترکیبات طبیعی شناسایی گردید [۱۸].

#### ۲-۴- ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه به

##### روش های کمی و کیفی

#### ۲-۴-۱- تهیه ی سوسپانسیون میکروبی

به منظور دستیابی به کشت فعال و تازه از باکتری های مورد آزمایش، ۲۴ ساعت قبل از انجام آزمایش، باکتری های منجمد را در دمای آزمایشگاه از انجماد خارج کرده و پس از کشت خطی

آنها روی محیط کشت مولر هیتون آگار به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه گرمخانه گذاری گردیدند. از آنجا که تعداد باکتری های تلقیح شده یکی از مهمترین متغیرهایی است که بر نتیجه تحقیق اثر می گذارد، تراکم سوسپانسیون میکروبی تلقیحی باید استاندارد و معادل نیم مک فارلند ( $10^8 \times 1/5$  CFU/ml) باشد؛ لذا پس از رشد کلنی های باکتری، سطح محیط کشت با محلول رینگر شسته و سوسپانسیون غلیظ میکروبی حاصل گردید. سپس مقداری از این سوسپانسیون به لوله های استریل درب دار حاوی محلول رینگر منتقل و کدورت آن با اسپکتروفوتومتر در طول موج ۶۳۰ نانومتر اندازه گیری شد. تا هنگام برابر شدن کدورت محلول با کدورت محلول نیم مک فارلند، توسط محلول رینگر رقیق گردید [۱۹]. سوسپانسیون تهیه شده در تعیین اثر ضد میکروبی اسانس به دو صورت کمی و کیفی مورد استفاده قرار گرفت. ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس به صورت کیفی به روش انتشار در آگار (دیسک و چاهک) و به صورت کمی با روش میکروداپلوشن براث و در پلیت ۹۶ خانه ی استریل جهت تعیین حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC)<sup>۱</sup> انجام شد. پس از آن حداقل غلظت کشندگی (MBC)<sup>۲</sup> تعیین شد. برای این منظور؛ ابتدا غلظتی برابر ۵۱۲ میلی گرم بر میلی لیتر از اسانس در محلول دی متیل سولفوکساید تهیه و با استفاده از فیلتر سرنگی با اندازه قطر ذرات ۰/۴۵ میکرومتر استریل شد و پس از آن غلظت های متوالی به ترتیب

1. Minimum Inhibitory Concentration  
2. Minimum Bactericidal Concentration

در اطراف چاهک‌ها مورد بررسی قرار گرفتند و قطر هاله عدم رشد بوسیله خط کش اندازه‌گیری و برحسب میلی متر گزارش شد [۲۲].

#### ۲-۴-۵- تعیین حداقل غلظت بازدارندگی از رشد (MIC)

به منظور تعیین حداقل غلظت ممانعت‌کنندگی از روش میکرودايلوشن در پلیت ۹۶ خانه ای استریل استفاده شد. ۷۰ میکرولیتر محیط کشت مولر هیتتون برات (برای باکتری‌ها) و پوتیتو دکستروز برات (برای قارچ‌ها) به چاهک‌ها اضافه شد. ۷۰ میکرولیتر سوسپانسیون میکروبی نیم مک فارلند که حاوی برای هر یک از سوش‌ها به چاهک‌های میکروپلیت اضافه شد. سپس ۷۰ میکرولیتر از رقت‌های مختلف تهیه شده از اسانس به هر چاهک اضافه گردید. چاهک‌های حاوی سوسپانسیون میکروبی و محیط کشت به عنوان کنترل مثبت و چاهک‌های حاوی محیط کشت بدون میکروارگانیسم و اسانس به عنوان کنترل منفی در نظر گرفته شدند سپس گرمخانه‌گذاری میکروپلیت‌ها به مدت ۲۴ و ۷۲ ساعت در دمای ۳۷ و ۲۷ به ترتیب برای باکتری و قارچ انجام شد. در مرحله ی بعد ۲۰ میکرولیتر از نمک تترازولیوم حل شده در آب مقطر (با غلظت ۵ میلی گرم بر میلی لیتر به چاهک‌ها اضافه شد و به مدت نیم ساعت برای باکتری‌ها و ۲۴ ساعت برای قارچ گرمخانه‌گذاری شد. پس از گذشت مدت زمان ذکر شده در خانه‌هایی که میکروپوشش رخ داد، رنگ قرمز تیره یا ارغوانی ایجاد شد و اولین خانه‌ای که در آن رشد میکروبی روی نداد و رنگ قرمز تشکیل نشد، به عنوان حداقل غلظت بازدارندگی رشد گزارش شد [۲۰].

#### ۲-۴-۶- تعیین حداقل غلظت کشندگی (MBC)

از غلظتی که به عنوان MIC گزارش شد و غلظت‌های بیشتر از آن ۵ میکرولیتر روی محیط کشت مولر هیتتون آگار برای باکتری‌ها و محیط کشت پوتیتو دکستروز آگار برای قارچ کشت داده شد و پس از گرمخانه‌گذاری، پلیت‌ها از نظر رشد باکتری مورد بررسی قرار گرفتند. غلظتی که در آن هیچ گونه باکتری رشد نکرده بود به عنوان حداقل غلظت باکتری/قارچ کش گزارش شد [۲۴].

۰/۱۲۵، ۰/۲۵، ۱/۰۵، ۲، ۴، ۸، ۱۶، ۳۲، ۶۴، ۱۲۸، ۲۵۶ میلی گرم بر میلی لیتر از اسانس تهیه گردید. روش‌های انتشار چاهک در آگار و انتشار دیسک جهت غربالگری اولیه فعالیت ضد میکروبی اسانس‌ها و عصاره‌های گیاهی به کار گرفته می‌شوند [۲۰].

#### ۲-۴-۲- انتشار دیسک به روش کربی-بائر

در روش کیفی از روش انتشار دیسک به شیوه کربی-بائر<sup>۱</sup> استفاده شد که طی آن از سوسپانسیون میکروبی استاندارد هر سوش بر سطح محیط مولر هیتتون آگار (برای باکتری‌ها) و پوتیتو دکستروز آگار (برای قارچ) کشت سطحی انجام گرفت، سپس دیسک‌های کاغذی بلانک توسط پنس استریل و در کنار شعله با فاصله ی معین از یکدیگر و از لبه ی پلیت بر سطح آگار آلوده به باکتری قرار داده شدند. ۲۰ میکرولیتر از رقت‌های ۰/۱۲۵، ۰/۲۵، ۱/۰۵، ۲، ۴ و ۸ میلی گرم بر میلی لیتر تهیه شده از اسانس به دیسک‌ها اضافه گردید. DMSO (حلال اسانس) به عنوان کنترل منفی و از دیسک‌های آنتی‌بیوتیک جنتامایسین و ونکومایسین به ترتیب برای باکتری‌های گرم منفی و گرم مثبت و آنتی‌بیوتیک آمفوتریپسین B به عنوان کنترل مثبت برای قارچ استفاده شد. محیط کشت حاوی باکتری و قارچ به ترتیب در دمای ۳۷ و ۲۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ و ۷۲ ساعت گرمخانه‌گذاری شدند. قطر هاله‌های تشکیل شده در اطراف دیسک‌ها بوسیله خط کش اندازه‌گیری و به صورت میلی متر گزارش شد. نتایج حاصل از آنتی‌بیوتیک‌ها با جداول انستیتوی استانداردهای بالینی و آزمایشگاهی<sup>۲</sup> (CLSI) مقایسه گردید [۲۱].

#### ۲-۴-۳- انتشار چاهک در آگار

در روش انتشار چاهک مانند روش انتشار در آگار به کمک دیسک کشت یکنواخت از سوسپانسیون میکروبی استاندارد هر سوش بر محیط‌های کشت انجام شد. سپس در هر پلیت ۵ چاهک به قطر ۶ میلی متر با استفاده از انتهای پیت پاستور استریل در سطح محیط کشت ایجاد شد و ته چاهک‌ها با استفاده از محیط کشت مذاب آگار پوشانده شد. هر یک از چاهک‌ها با ۲۰ میکرولیتر از غلظت‌های ۰/۱۲۵، ۰/۲۵، ۱/۰۵، ۲، ۴ و ۸ تهیه شده از اسانس پر شد. چاهک هشتم پنجم نیز به عنوان شاهد با محلول DMSO پر شد. پس از گرمخانه‌گذاری به مدت معین، کشت‌های میکروبی از نظر تشکیل یا عدم تشکیل هاله عدم رشد

1. Kirby-Bauer  
2. Clinical and Laboratory Standards Institute

## ۲-۵- تجزیه و تحلیل آماری

در این پژوهش کلیه ی آزمون های بررسی اثر ضد میکروبی اسانس در سه تکرار انجام شدند. نتایج بدست آمده با استفاده از آزمون آنالیز واریانس یک طرفه (ANOVA) و مقایسه میانگین ها با استفاده از آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح احتمال ۹۵ درصد انجام پذیرفت. جهت تجزیه و تحلیل داده ها از نرم افزار آماری SPSS نسخه ۲۰ (SPSS Inc. Chicago, USA) استفاده شد. نمودار ها با استفاده از نرم افزار EXCEL ترسیم شدند.

## ۳- نتایج و بحث

### ۳-۱- شناسایی ترکیبات اسانس مرزه

ترکیبات شیمیایی اسانس ها با توجه به موقعیت جغرافیایی، محل رشد گیاه (نوع خاک، آب و هو، ارتفاع از سطح دریا و میزان آب موجود) می تواند متفاوت باشد و در نتیجه متابولیت های ثانویه متنوعی تحت شرایط محیطی و نیز ژنتیکی متفاوت بیوسنتز می شود. استفاده صحیح از گیاهان دارویی مستلزم اطلاعات دقیق و شناخت ترکیبات شیمیایی موجود در آن ها است، زیرا وجود ترکیبات شیمیایی در گیاه باعث اثر درمانی می گردد [۲۵].

نتایج حاصل از آنالیز اسانس مرزه در جدول ۳، آورده شده است. در آنالیز اسانس مرزه به روش گاز کروماتوگرافی جرمی (GC-MS)، ۱۶ ترکیب شناسایی شد که ترکیبات عمده آن را (۵۹/۱۴٪) ایزوپروپیل میریستات و (۳۷/۸۳٪) کارواکرول تشکیل می دهند. علاوه بر این ترکیبات اصلی دیگر شامل ایزوپروپیل دودکانوات (۰/۱٪)، تیمول (۰/۳۳٪)، لیمونن (۰/۱٪)، پارا سیمین (۰/۴۴٪) نیز ترکیبات غالب بودند. نتیجه این تحقیق با نتایج سایر پژوهشگران تا حدود زیادی همخوانی داشت [۲۶، ۲۷، ۲۸، ۲۹].

بر اساس تجزیه شیمیایی انجام شده ترکیبات ضد میکروبی اسانس ها به طور عمده شامل ترپن ها و دیگر ترکیب ها با ماهیت فنولیک یا گروه هیدروکسیل آزاد بود که همگی به عنوان فعال ترین ترکیب های ضد میکروبی شناخته شده اند، این ترکیبات در گیاه مورد مطالعه نیز شناسایی گردیدند. ترکیبات فنولی اسانس

در لایه فسفولیپید غشاء سلول گیاه ساخته شده و هر چقدر میزان مواد این ترکیبات، فنولی در اسانس بیشتر باشد خواص ضد میکروبی آن نیز بیشتر می گردد [۳۰]. نتایج تحقیقات یعقوبی و همکاران (۲۰۰۷) نیز اثرات ضد باکتریایی ترکیبات فنولی و فلاونوئید ها را تأیید کرده است [۳۱].

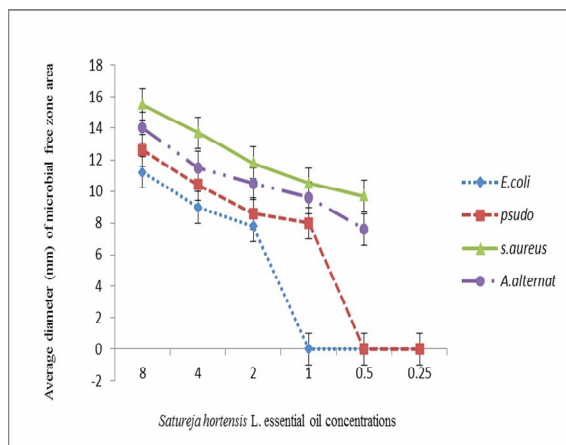
محبوبی و کاظم پور (۲۰۱۱) ترکیب شیمیایی و اثر ضد میکروبی دو اسانس مرزه و زنیان را بر تعدادی باکتری گرم مثبت و گرم منفی مورد بررسی قرار داده و با یکدیگر مقایسه کردند. نتایج نشان داد تیمول، گاماترپینن و پارا سیمین عمده ترین ترکیبات اسانس زنیان و مرزه بود. وجود ترکیب فنولی تیمول در هر دو اسانس نقش موثری در اثر ضد میکروبی آنها ایفا می کند. اثر ضد میکروبی تیمول به دلیل آسیب دیدن یکپارچگی غشاء سلولی می باشد که باعث تغییر در هموستازی pH و از دست دادن تعادل یونی می گردد. پارا سیمین به تنهایی خاصیت ضد میکروبی نداشته و اثر ضد میکروبی تیمول و کارواکرول را افزایش می دهد [۲۹].

**Table 3** Compounds identified in the using gas chromatography mass spectrometry (GC-MS)

<sup>a</sup>KI: The Kovats retention indices relative to n-alkanes were determined on DB5column capillary column

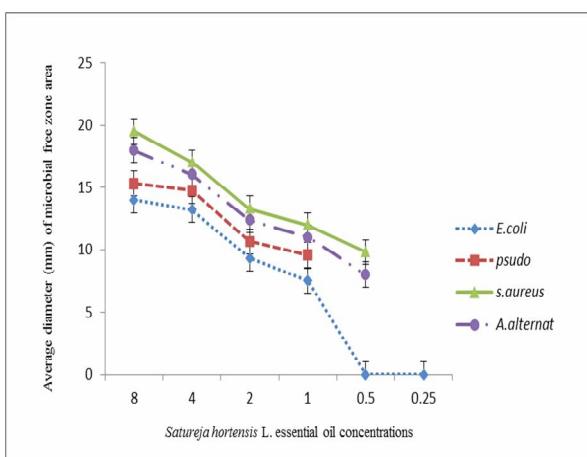
NO	Compound name	%	KI <sup>a</sup>
1	$\alpha$ -Pinene	0.04	934
2	Camphene	0.02	950
3	p-Cymene	0.44	1026
4	Limonene	0.1	1030
5	1,8-Cineol	0.8	1033
6	Terpinene(gamma)	0.04	1059
7	p-Allylanisole	0.87	1204
8	Thymol	0.33	1305
9	Carvacrol	37.83	1322
10	Spathulenol	0.07	1584
11	Isopropyl dodecanoate	0.1	1628
12	Tridecanoic acid	0.04	1727
13	Isobicylogermacrenal	0.04	1743
14	Isopropyl Myristate	59.14	1838
15	n-Nonadecane	0.02	1898
16	Isopropyl Palmitate	0.12	1024

1. Gas chromatography-mass



**Fig 2** Average of inhibition zone (mm) of *Satureja hortensis* L. essential oil concentrations on some pathogenic bacteria and fungi Disk Diffusion Agar

متوسط قطر هاله ی عدم رشد اسانس مرزه در روش دیسک دیفیوژن برای باکتری های گرم منفی، باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس و کپک آلترناریا به ترتیب ۹/۷، ۱۲/۳ و ۱۰/۷۶ میلی متر و برای آنتی بیوتیک های وانکومایسین، جنتامایسین و آمفوتریسین B به ترتیب حدود ۱۳، ۱۶/۲۵ و ۱۱/۳ میلی متر، و متوسط قطر هاله ی عدم رشد در روش چاهک گذاری برای باکتری های گرم منفی، گرم مثبت و کپک آلترناریا به ترتیب ۱۴/۱۱، ۳۵/۸۷ و ۱۰/۹۴ میلی متر بود. همچنین بررسی نتایج آنالیز واریانس یک طرفه (ANOVA) نشان داد که فعالیت ضد میکروبی اسانس وابسته به غلظت می باشد، به نحوی که با افزایش غلظت اسانس، قطر هاله بازدارندگی به طور معنی دار افزایش یافت ( $p < 0.05$ ).



**Fig 3** Average of inhibition zone (mm) of *Satureja hortensis* L. essential oil concentrations on some pathogenic bacteria and fungi Well Diffusion Agar

### ۲-۳- نتایج ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس

#### مرزه

#### ۱-۲-۳- نتایج ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه به

#### روش انتشار در آگار (دیسک و چاهک)

نتایج حاصل از اندازه گیری قطر هاله عدم رشد به روش انتشار در آگار (دیسک و چاهک) نشان داد، که اسانس مرزه بر همه ی میکروارگانیسم های مورد بررسی موثر بوده است. از نظر تئوری قطر هاله که نشان دهنده عدم رشد میکروب ها (ریزاندام ها) می باشد، عکس العملی از غلظت ماده موثره موجود در گیاه است [۳۲]. این پدیده یک ارتباط خطی بین اندازه قطر هاله عدم رشد و لگاریتم غلظت ماده مورد آزمایش است. نتایج حاصل از بررسی اثر ضد میکروبی اسانس در هر دو روش ذکر شده نشان داد با کاهش غلظت اسانس اثر بازدارندگی آن نیز کاهش می یابد به طوری که غلظت ۰/۲۵ میلی گرم بر میلی لیتر بر هیچ یک از باکتری های مورد آزمون موثر نبوده و نتوانسته هاله عدم رشد ایجاد کند. براساس نتایج حاصل کمترین میانگین قطر هاله عدم رشد مربوط به غلظت ۰/۵ درصد بود که در روش چاهک گذاری با میانگین قطر ۸/۳۳ و ۹/۸۳ میلی متر و در روش دیسک ۷/۴ و ۹/۷۶ میلی متر به ترتیب برای کپک آلترناریا و باکتری استافیلوکوکوس اورئوس می باشد. بیشترین میانگین قطر هاله نیز در غلظت ۸ درصد با مقادیر ۱۴/۱۶، ۱۵/۳۳، ۱۸/۱۶ و ۱۹/۵ میلی متر در روش چاهک گذاری و در روش دیسک با مقادیر ۱۱/۳۳، ۱۲/۷، ۱۴ و ۱۵/۵۳ به ترتیب برای باکتری اشیریشیا کلی، سودوموناس فلورسنس، آلترناریا آلترناتا و استافیلوکوکوس اورئوس می باشد.

نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد، وجود یا عدم وجود تفاوت معنی دار بین میانگین قطر هاله عدم رشد در غلظت های مختلف را می توان به مقدار ماده موثر موجود در اسانس نسبت داد. ارتباط مستقیمی بین افزایش غلظت اسانس و افزایش اثر مهارکنندگی وجود دارد. به طور کلی می توان نتیجه گرفت که با افزایش غلظت، قطر هاله عدم رشد به طور معنی داری افزایش می یابد ( $p < 0.05$ ). نتایج حاصل از بررسی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه به روش دیسک دیفیوژن و چاهک در آگار به ترتیب در شکل های ۲ و ۳ آورده شده است.

محیط کشت نسبت داد. بیشترین قطر هاله عدم رشد در هر دو روش چاهک گذاری و دیسک دیفیوژن ۱۹/۵ و ۱۵/۵۳ میلی متر در غلظت ۸ درصد گزارش شد که مربوط به باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس بود. صالحی و همکاران (۲۰۰۷) اثر ضد میکروبی قسمت های هوایی گیاه *Nepeta ispahanica* (نوعی گیاه بومی ایران و متعلق به خانواده نعنائیان)، را مورد بررسی قرار دادند. نتایج این پژوهشگران نشان داد که رشد باکتری های گرم مثبت (استافیلوکوکوس اورئوس، استافیلوکوکوس اپیدرمیس و باسیلوس سوبتیلیس) نسبت به باکتری های گرم منفی (اشریشیا کلی، کلبسیلا پنومونیه و سودوموناس آئروژینوزا) در غلظت های کمتری از اسانس گیاهی متوقف شد و اسانس گیاه بشتین اثر را بر باکتری استافیلوکوکوس اورئوس با قطر هاله عدم بازدارندگی ۲۴/۳ میلی متر داشت حساسیت بیشتر باکتری های گرم مثبت نسبت به گرم منفی اختلاف دیواره سلولی می باشد که مورد تایید اکثر پژوهشگران نیز می باشد [۳۶، ۳۷].

### ۲-۲-۳- نتایج حداقل غلظت بازدارندگی از رشد (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC/MFC) اسانس مرزه

نتایج مربوط به حداقل غلظت مهارکنندگی رشد (MIC) به روش میکروداپلوشن براث و حداقل غلظت بازدارندگی از رشد (MBC/MFC) اسانس مرزه بر میکروارگانسیم های مورد مطالعه در جدول ۴، آمده است نتایج نشان داد که MIC اسانس برای باکتری های اشیریشیا کلی، سودوموناس فلورسنس، استافیلوکوکوس اورئوس و کپیک آلترناریا آلترناتا به ترتیب ۱،۰/۵، ۱،۲ میلی گرم بر میلی لیتر و MBC نیز به ترتیب باکتری های ذکر شده ۴، ۲، ۱ و ۱ میلی گرم بر میلی لیتر بود. بنابراین می توان نتیجه گرفت، مقاوم ترین باکتری، باکتری گرم منفی اشیریشیا کلی بود.

پیربلوطی و همکاران (۲۰۱۲) اثر ضد باکتریایی اسانس مرزه بختیاری (*Satureja bachtiarica Bunge*) را به روش دیسک و رقیق سازی در محیط مایع بر باکتری های گرم مثبت باسیلوس سرئوس، استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا مونوسیژنوز و باکتری های گرم منفی پروتئوس ولگاریس و سالمونلا تیفی موریوم مورد بررسی قرار دادند. نتایج این مطالعه نشان داد، اسانس مرزه بختیاری به دلیل وجود ترکیبات فنولی تیمول و کارواکرول اثر ضد میکروبی قوی بر باکتری های مورد مطالعه داشته و بیشترین اثر مهارکنندگی مربوط به دو باکتری گرم مثبت باسیلوس سرئوس و استرپتوکوکوس آگلاکتیه گزارش شد [۳۳].

حیدری سورشجانی و همکاران (۲۰۱۳) اثر ضد میکروبی عصاره های آبی، اتانولی، متانولی و گلیسرین مرزه بختیاری را بر استرپتوکوکوس پیوژنز و سودوموناس آئروژینوزا مورد بررسی قرار دادند. نتایج این پژوهش نشان داد عصاره آبی و الکلی مرزه بختیاری اثر بازدارندگی قوی بر پاتوژن های مورد مطالعه داشته و بیشترین اثر مهارکنندگی بر باکتری گرم مثبت استرپتوکوکوس پیوژنز گزارش شد [۳۴].

طباطبایی یزدی و همکاران (۲۰۱۴) اثر ضد میکروبی رزماری و اسطوخودوس را بر شش سوش میکروبی گرم مثبت و گرم منفی در شرایط آزمایشگاهی مورد بررسی قرار دادند. نتایج این پژوهشگران نشان داد که اثر ضد میکروبی رزماری و اسطوخودوس بر باکتری های گرم مثبت به مراتب بیشتر از باکتری های گرم منفی می باشد [۳۵].

نتایج آزمون دیسک دیفیوژن و چاهک در آگار نشان داد، قطر هاله بازدارندگی در روش چاهک بیشتر از روش دیسک می باشد، که علت آن را می توان به نفوذ بهتر اسانس در محیط کشت و تماس مستقیم بین اسانس و باکتری در روش چاهک و ناکارآمدی روش دیسک در جذب کافی اسانس و انتشار آن درون

**Table 4** MIC and MBC/MFC of *Satureja hortensis* L. essential oil on some pathogenic bacteria and fungi

Microorganism	MIC(mg/ml)	MBC/MFC(mg/ml)
<i>Escherichia coli</i>	2	4
<i>Pseudomonas fluorescens</i>	1	2
<i>Staphylococcus aureus</i>	0.5	1
<i>Alternaria alternata</i>	1	1



با توجه به نتایج حاصل از ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه بر میکروارگانیسم های مورد مطالعه می توان میکروارگانیسم ها را از مقاوم ترین به حساس ترین به ترتیب؛ باکتری های گرم منفی *اشریشیاکلی*، *سودوموناس فلورسنس*، *کپک آلترناریا آلترناتا* و باکتری گرم مثبت *استافیلوکوکوس اورئوس* در برابر غلظت های مختلف اسانس مرزه در این پژوهش معرفی کرد.

سرانو و همکاران (۲۰۱۱) اثر ضد باکتریایی عصاره مرزه زمستانی (*Satureja montana L.*) را بر باکتری های بروکوتریکس *ترموسفاکتا*، *لیستریا مونوسیژنوز*، *لیستریا اینوکووا*، *سودوموناس پوتیدا*، *سالمونلا تیفی موریوم*، *شوانلا پوتریفشینس* مورد بررسی قرار دادند. نتایج نشان داد حداقل غلظت بازدارنده عصاره مرزه زمستانی بر باکتری های مورد بررسی در محدوده ۰/۸ تا ۲/۱ میلی گرم بر میلی لیتر بود. باکتری گرم مثبت بروکوتریکس *ترموسفاکتا* با حداقل غلظت بازدارنده برابر با ۰/۸ میلی گرم بر میلی لیتر حساس ترین و باکتری های گرم منفی *اشریشیاکلی*، *سالمونلا* و *شوانلا* با حداقل غلظت بازدارنده برابر با ۲/۱ میلی گرم بر میلی لیتر مقاوم ترین باکتری ها به عصاره بودند [۳۹].

میهاجیلو و همکاران (۲۰۰۹) اثر ضد میکروبی اسانس مرزه را با استفاده از روش رقت سازی در چاهک بر تعدادی از باکتری های گرم مثبت و گرم منفی مورد بررسی قرار دادند. نتایج نشان داد حداقل غلظت مهارکننده اسانس مرزه بر باکتری های در محدوده ۰/۷۸ تا ۵۰ میکرولیتر بر میلی لیتر بود. *کلبسیلا اکسی توکا*، *اسیتوباکتر* و *استافیلوکوکوس اورئوس*، حساس ترین باکتری ها بودند و حداقل غلظت مهارکننده اسانس برای این باکتری ها به ترتیب ۰/۷۸، ۳/۱۲۵ و ۳/۱۲۵  $\mu\text{l/ml}$  بود. باکتری گرم منفی *سودوموناس آتروژینوزا* با حداقل غلظت مهارکننده ۵۰  $\mu\text{l/ml}$  مقاوم ترین باکتری نسبت به اثر ضد میکروبی اسانس مرزه بود [۱۶].

نتایج نشان داد، اثر ضد میکروبی اسانس بسته به نوع میکروارگانیسم متفاوت می باشد. به طور کلی باکتری های گرم مثبت نسبت به باکتری های گرم منفی حساسیت بیشتری نسبت به اسانس مرزه از خود نشان می دهند و رشد باکتری های گرم مثبت نسبت به گرم منفی در غلظت کمتری از اسانس متوقف شود علت آن اختلاف ساختمان دیواره باکتری گرم مثبت به گرم منفی می باشد. به طوری که باکتری های گرم مثبت در دیواره ی

سلولی خود دارای ترکیب موکوپتید بوده، در حالی که باکتری های گرم منفی فقط لایه نازکی از موکوپتید دارند و قسمت اعظم ساختمان دیواره در آنها لیپوپروتئین و لیپوپلی ساکارید است. به همین دلیل باکتری های گرم منفی مقاوم ترند. در نتیجه مقاومت بالاتر باکتری های گرم منفی را می توان به حضور غشای فسفولیپیدی خارجی تقریباً غیر قابل نفوذ به ترکیبات چربی دوست نسبت داد. با توجه به تعداد ترکیبات شیمیایی در اسانس گیاهان، نمی توان مکانیسم واحدی برای اثرات ضد میکروبی آنها در نظر گرفت، بلکه آنها هدف های متعددی در سلول خواهند داشت. این مکانیسم ها جداگانه عمل نمی کنند و بعضی از آنها توسط سایرین تحت تاثیر قرار می گیرد. به نظر می رسد ترکیبات فنولی موجود در اسانس از طریق تغییر ساختار و عمل غشاء سلولی اثرات ضد میکروبی خود را اعمال می کنند. این ترکیبات با افزایش نفوذپذیری غشاء منجر به افزایش حجم و متورم شدن سلول می شوند [۲۴].

باکتری های گرم منفی غشاء دولایه دارند که لایه پپتیدوگلیکان در فضایی بین غشای داخلی و خارجی به نام فضای پری پلاسمی قرار دارد. پری پلاسم بسیار فعال بوده و دارای آنزیم های مختلف تجزیه کننده و سم زدا است. آنزیم های موجود در فضای پری پلاسمی (فسفاتاز و پروتئازها از گروه آنزیم های تجزیه ای و بتالاکتامازها) پنی سیلیناز و آنزیم های فسفوریله کننده آمینوگلیکوزید از گروه آنزیم های سم زدا قادرند مولکول های وارد شده را تجزیه کنند. در مورد باکتری های گرم مثبت مواد ضد میکروبی به راحتی دیواره سلولی و غشاء سیتوپلاسمی را تخریب نموده که منجر به نشت سیتوپلاسم و انعقاد آن می شود. مکانیسم دیگر توانایی ترکیبات فنولی در اتصال با پروتئین ها است. این ترکیبات با تخریب گیرنده های سطحی دیواره باکتری ها، در سنتز پروتئین ها اختلال ایجاد می کنند؛ لذا دلیل بالاتر بودن حداقل غلظت کشندگی میکروارگانیسم های گرم منفی با توجه به توضیحات گفته شده به خوبی توجیه می شود [۴۰].

[۴۱] بیماری های عفونی و مسمویت زا طیف وسیعی از بیماری ها را تشکیل می دهند، همچنین افزایش استفاده از آنتی بیوتیک ها و یا عدم رعایت دوز مصرف شده توسط بیماران منجر به گسترش مقاومت باکتری ها به آنتی بیوتیک ها گردیده است [۴۲]. با توجه

- [6] Jawetz, M. (2010). *Adelberg's Medical Microbiology* Chapter 17. *Vibrios, Campylobacters, Helicobacter, & Associated Bacteria*, 25th Edition edn .
- [7] Meme, W., Weatherall, M., Perrin, K., Crane, J., & Beasley, R. (2009). International trends in asthma mortality rates in the 5-to 34-year age group. *Chest*, **135**(4), 1045-1049 .
- [8] Rustaiyan, A., Masoudi, S., Yari, M., Rabbani, M., Motiefar, H. R., & Larijani, K. (2000). Essential oil of *Salvia lereifolia* Benth. *Journal of Essential Oil Research*, **12**(5), 601-602 .
- [9] Cowan, M. M. (1999). Plant products as antimicrobial agents. *Clinical microbiology reviews*, **12**(4), 564-582 .
- [10] Lahooji, A., Mirabolfathy, M., & Karami-Osboo, R. (2010). Effect of *Zataria multiflora* and *Satureja hortensis* essential oils, thymol and carvacrol on growth of *Fusarium gramineum* isolates and deoxynivalenol production. *Iranian Journal of Plant Pathology*, **46**(1).
- [11] Deans, S., & Svoboda, K. P. (1989). Antibacterial activity of summer savory (*Satureja hortensis* L) essential oil and its constituents. *Journal of Horticultural Science*, **64**(2), 205-210 .
- [12] Dorman, H., & Hiltunen, R. (2004). Fe (III) reductive and free radical-scavenging properties of summer savory (*Satureja hortensis* L.) extract and subfractions. *Food Chemistry*, **88**(2), 193-199 .
- [13] Hajhashemi, V., Zolfaghari, B., & Yousefi, A. (2012). Antinociceptive and anti-inflammatory activities of *Satureja hortensis* seed essential oil, hydroalcoholic and polyphenolic extracts in animal models. *Medical Principles and Practice*, **21**(2), 178-182.
- [14] Andrade, E. H. A., Alves, C. N., Guimarães, E. F., Carreira, L. M. M., & Maia, J. G. S. (2011). Variability in essential oil composition of *Piper dilatatum* LC Rich. *Biochemical systematics and ecology*, **39**(4), 669-675 .
- [15] Kotan, R., Dadasoğlu, F., Karagoz, K., Cakir, A., Ozer, H., Kordali, S., Dikbas, N. (2013). Antibacterial activity of the essential oil and extracts of *Satureja hortensis* against plant pathogenic bacteria and their potential

به موقعیت جغرافیایی و تنوع آب و هوایی در بخش های مختلف ایران و شناخت روزافزون گیاهان دارویی، در سال های اخیر تحقیقات زیادی جهت ارزیابی آثار ضد میکروبی انواع اسانس، عصاره و ادویه ها صورت گرفته است، که حاکی از قدرت و توانایی این ترکیبات در ممانعت از رشد دامنه وسیعی از میکروارگانیسم های بیماری زا و عامل فساد می باشد [۹].

#### ۴- نتیجه گیری

با توجه به نتایج بدست آمده از این پژوهش می توان گفت که اسانس مرزه در شرایط "In Vitro" فعالیت ضد میکروبی قابل ملاحظه ای بر سویه های مورد مطالعه داشت؛ لذا با انجام مطالعات بالینی در این زمینه می توان این اسانس را به عنوان یک ماده ی ضد میکروبی طبیعی برای شناسایی روش های درمانی کم هزینه و دارای عوارض جانبی کمتر در درمان بسیاری از بیماری ها معرفی نمود.

#### ۵- منابع

- [1] Şahin, F., Karaman, I., Güllüce, M., Ögütçü, H., Şengül, M., Adıgüzel, A., Kotan, R. (2003). Evaluation of antimicrobial activities of *Satureja hortensis* L. *Journal of ethnopharmacology*, **87**(1), 61-65 .
- [2] Tongnuanchan, P., & Benjakul, S. (2014). Essential oils: extraction, bioactivities, and their uses for food preservation. *Journal of Food Science*, **79**(7).
- [3] Archer, N. K., Mazaitis, M. J., Costerton, J. W., Leid, J. G., Powers, M. E., & Shirtliff, M. E. (2011). *Staphylococcus aureus* biofilms: properties, regulation, and roles in human disease. *Virulence*, **2**(5), 445-459 .
- [4] Garrido-Sanz, D., Meier-Kolthoff, J. P., Göker, M., Martín, M., Rivilla, R., & Redondo-Nieto, M. (2016). Genomic and genetic diversity within the *Pseudomonas fluorescens* complex. *PloS one*, **11**(2), e0150183 .
- [5] Meyer, J. a., & Abdallah, M. (1978). The fluorescent pigment of *Pseudomonas fluorescens*: biosynthesis, purification and physicochemical properties. *Microbiology*, **107**(2), 319-328 .

- depending on location and seasonal variations. *Food Chemistry*, **100**(2), 553-559.
- [25] Daferera, D. J., Ziogas, B. N., & Polissiou, M. G. (2000). GC-MS analysis of essential oils from some Greek aromatic plants and their fungitoxicity on *Penicillium digitatum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **48**(6), 2576-2581 .
- [26] Baher, Z. F., Mirza, M., Ghorbanli, M., & Bagher Rezaii, M. (2002). The influence of water stress on plant height, herbal and essential oil yield and composition in *Satureja hortensis* L. *Flavour and Fragrance Journal*, **17**(4), 275-277 .
- [27] Fathi, A., Sahari, M., Zangiabadi, M., & Barzegar, M. (2011). Application of *Satureja hortensis* L. and *Zataria multiflora* Boiss. Essential Oils as Two Natural Antioxidants in Soybean Oil During Microwave Heating. *Journal of Medicinal Plants*, **3**(39), 12-21 .
- [28] Güllüce, M., Sökmen, M., Daferera, D., Açar, G., Özkan, H., Kartal, N., Şahin, F. (2003). In vitro antibacterial, antifungal, and antioxidant activities of the essential oil and methanol extracts of herbal parts and callus cultures of *Satureja hortensis* L. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **51**(14), 3958-3965 .
- [29] Mahboubi, M., & Kazempour, N. (2011). Chemical composition and antimicrobial activity of *Satureja hortensis* and *Trachyspermum copticum* essential oil. *Iranian journal of microbiology*, **3**(4), 194 .
- [30] Moreira, M., Ponce, A., Del Valle, C., & Roura, S. (2005). Inhibitory parameters of essential oils to reduce a foodborne pathogen. *LWT-Food Science and Technology*, **38**(5), 565-570 .
- [31] Yaghoobi, M., Gh, G., & Satari, R. (2007). Antimicrobial activity of Iranian propolis and its chemical composition. *DARU Journal of Pharmaceutical Sciences*, **15**(1), 45-48 .
- [32] Neef, H., Declercq, P., & Laekeman, G. (1995). Hypoglycaemic activity of selected European plants. *Phytotherapy Research*, **9**(1), 45-48.
- [33] Pirbalouti, A. G., Malekpoor, F., Enteshari, S., Yousefi, M., Momtaz, H., & Hamedi, B. (2010). Antibacterial activity of some folklore medicinal plants used by Bakhtiari tribal in use as seed disinfectants. *Scientia Horticulturae*, **153**,34-41.
- [16] Mihajilov-Krstev, T., Radnović, D., Kitić, D., Stojanović-Radić, Z., & Zlatković, B. (2010). Antimicrobial activity of *Satureja hortensis* L. essential oil against pathogenic microbial strains. *Archives of Biological Sciences*, **62**(1), 159-166 .
- [17] Oke, F., Aslim, B., Ozturk, S., & Altundag, S. (2009). Essential oil composition, antimicrobial and antioxidant activities of *Satureja cuneifolia* Ten. *Food Chemistry*, **112**(4), 874-879 .
- [18] Küçükbay, F. Z., Kuyumcu, E., Çelen, S., Azaz, A. D., & Arabaci, T. (2014). Chemical composition of the essential oils of three *Thymus* taxa from Turkey with antimicrobial and antioxidant activities. *Records of Natural Products*, **8**(2), 110 .
- [19] Valero, M., & Salmeron, M. (2003). Antibacterial activity of 11 essential oils against *Bacillus cereus* in tyndallized carrot broth. *International Journal of Food Microbiology*, **85**(1), 73-81 .
- [20] Behbahani, B. A., Shahidi, F., Yazdi, F. T., Mortazavi, S. A., & Mohebbi, M. (2017). Use of *Plantago major* seed mucilage as a novel edible coating incorporated with *Anethum graveolens* essential oil on shelf life extension of beef in refrigerated storage. *International Journal of Biological Macromolecules*, **94**, 515-526 .
- [21] Wayne, P. (2007). Clinical and laboratory standards institute. *Performance standards for antimicrobial susceptibility testing*, 17 .
- [22] Afsharzadeh, M., Naderinasab, M., Najaran, Z. T., Barzin, M., & Emami, S. A. (2013). In-vitro antimicrobial activities of some iranian conifers. *Iranian journal of pharmaceutical research, IJPR*, **12**(1), 63 .
- [23] Corbo, M., Speranza, B., Filippone, A., Granatiero, S., Conte, A., Sinigaglia, M., & Del Nobile, M. (2008). Study on the synergic effect of natural compounds on the microbial quality decay of packed fish hamburger. *International Journal of Food Microbiology*, **127**(3), 261-267 .
- [24] Celiktaş, 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*,

- pathogenic and saprophytic microorganisms. *Journal of food protection*, 64(7), 1019-1024 .
- [38] Salehi, P., Sonboli, A., & Allahyari, L. (2007). Antibacterial and antioxidant properties of the essential oil and various extracts of *Nepeta ispahanica* from Iran. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 10(4), 324-331.
- [39] Serrano, C., Matos, O., Teixeira, B., Ramos, C., Neng, N., Nogueira, J., Marques, A. (2011). Antioxidant and antimicrobial activity of *Satureja montana* L. extracts. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91(9), 1554-1560 .
- [40] Duffy, C. F., & Power, R. F. (2001). Antioxidant and antimicrobial properties of some Chinese plant extracts. *International journal of antimicrobial agents*, 17(6), 527-529 .
- [41] Negi, P., Jayaprakasha, G., & Jena, B. (2003). Antioxidant and antimutagenic activities of pomegranate peel extracts. *Food Chemistry*, 80(3), 393-397 .
- [42] Weinstein, R. A. (2001). Controlling antimicrobial resistance in hospitals: infection control and use of antibiotics. *Emerging infectious diseases*, 7(2), 188 .
- Southwest Iran. *International Journal of Biology*, 2(2), 55.
- [34] Heidari Sureshjani, M., Tabatabaei Yazdi, F., Mortazavi, S. A., Shahidi, F., & Alizadeh Behbahani, B. (2013). Antimicrobial effect of *Satureja bachtiarica* extracts aqueous and ethanolic on *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Scientific Journal of Biological Sciences*, 2 .
- [35] Yazdi, F. T., Behbahani, B. A., & Mortazavi, A. (2014). Investigating the Minimum Inhibitory Concentration (MIC) and Minimum Bactericidal Concentration (MBC) of the *Lavandula stoechas* L. and *Rosmarinus officinalis* L. extracts on pathogen bacterias "in vitro". *Journal of Paramedical Sciences*, 5(2).
- [36] Bachir, R. G., & Benali, M. (2012). Antibacterial activity of the essential oils from the leaves of *Eucalyptus globulus* against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Asian Pacific journal of tropical biomedicine*, 2(9), 739-742 .
- [37] Elgayyar, M., Draughon, F., Golden, D., & Mount, J. (2001). Antimicrobial activity of essential oils from plants against selected

## Evaluation of Antimicrobial Activities of *Satureja hortensis* L. Essential Oil Against Some Food Borne Pathogenic and Spoilage Microorganism

Farahani, M. <sup>1</sup>, Shahidi, F. <sup>2\*</sup>, Tabatabaei yazdi, F. <sup>3</sup>

1. Master student, Department of Food Science and Technology, College of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad
2. Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad
3. Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

(Received: 2018/01/27 Accepted: 2018/05/25)

The aim of this study was to evaluate the chemical compositions and antimicrobial activity of *Satureja hortensis* essential oil against *Escherichia coli* ATCC 25922, *Pseudomonas fluorescens* OS8, *Alternaria alternata* PTCC 5224 and *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 *in vitro*. In this study, *S. hortensis* essential oil was purchased from Barij Essence Pharmaceutical Company (Kashan, Iran). The chemical analysis of the essential oil was performed by using Gas chromatography/ mass spectrophotometer (GC/MS). The antimicrobial activity was determined through agar diffusion method (well and disc) and broth micro-dilution based on the CLSI protocol. The results showed that the main compounds in the oil were carvacrol (37.83%) and Isopropyl Myristate (59.14%). The oil showed activity against all tested strains. In all treatments, Gram-negative strains tested were more resistant to the antimicrobial activity of essential oil. Minimum inhibitory concentration (MIC) of *S. hortensis* essential oil on the *Escherichia coli*, *Pseudomonas fluorescens*, *Staphylococcus aureus* and *Alternaria alternata* was 2, 1, 0.5 and 1 (mg/ml) respectively. The agar diffusion tests showed, the reduction of essential oil concentration significantly reduces the diameter of inhibition zone for all tested microorganisms. According to the result of this study and increasing resistance of bacteria to chemical antibiotics, it is recommended that more studies on this plant and antibacterial compounds are needed for treating infections.

**Keywords:** *Satureja hortensis*, Essential oil, Antimicrobial activity

---

\* Corresponding Author E-Mail Address: fshahidi@ferdowsi.um.ac.ir