



محتوای غذایی و معدنی قارچ *Inocutis levis* و فعالیت آنتی‌اکسیدانی میسلیموم تخمیرشده آن

محدثه مقدم^۱، معصومه قبادنژاد^{۲*}، مهدی مریدی فریمانی^{۳*}

۱- دانشجوی دکتری، پژوهشکده زیست فناوری، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران.

۲- دانشیار، پژوهشکده زیست فناوری، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، تهران.

۳- دانشیار، پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران.

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ‌های مقاله:	<p>قارچ پلی‌پور نارون با نام علمی <i>Inocutis levis</i> یک بازیدیومیست ماکروسکوپی متعلق به خانواده Hymenochaetaceae است. بسیاری از اعضای این خانواده به دلیل خواص دارویی و تغذیه‌ای مورد توجه محققان بوده‌اند. بررسی‌های اخیر، برخی خواص زیست‌فعال اندام بارده قارچ <i>I. levis</i> را نشان داده است. این تحقیق، برای اولین بار ویژگی‌های تغذیه‌ای و معدنی <i>Inocutis levis</i> و خاصیت آنتی‌اکسیدانی عصاره میسلیمومی این قارچ را بررسی می‌کند. ترکیبات غذایی طبق روش AOAC و محتوای معدنی با استفاده از ICP-MS تعیین شد. کشت میسلیمومی ابتدا در محیط کشت PDA و سپس در PDB صورت گرفت. مقایسه خاصیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های اندام بارده و میسلیموم <i>I. levis</i> با سنجش‌های ABTS و DPPH انجام شد. بر اساس نتایج، این قارچ دارای ۱۴.۲ درصد پروتئین، ۷۳.۷ درصد کربوهیدرات (شامل ۵۹.۷ درصد فیبر) و همچنین مقادیر قابل توجهی از عناصر معدنی (۱۱.۶ درصد) مانند پتاسیم، فسفر، منیزیم و آهن است. غلظت سرب و کادمیوم در <i>I. levis</i> در سطح ایمن است، اما مقادیر جیوه و آرسنیک بر اساس شاخص خطر سلامت (HRI) از سطح ایمن فراتر می‌رود. نتایج نشان می‌دهد اگرچه عصاره‌های اندام بارده <i>I. levis</i> قدرت بالاتری در مهار رادیکال‌های آزاد دارد، اما به دلیل بازده قابل توجه عصاره میسلیمومی و همچنین سهولت کشت، می‌توان میسلیموم کشت‌شده این قارچ را به‌عنوان منبعی بالقوه از ترکیبات فعال زیستی در نظر گرفت. برای استفاده از این گونه قارچی در صنایع غذایی و دارویی بررسی دقیق‌تر ترکیبات این قارچ پیشنهاد می‌گردد.</p>
تاریخ دریافت: ۱۴۰۲/۱۰/۳	
تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۳/۱۲	
کلمات کلیدی:	
قارچ‌های پلی‌پور،	
کشت میسلیموم،	
آنتی‌اکسیدان،	
ارزش غذایی	
DOI:10.22034/FSCT.21.154.78.	
* مسئول مکاتبات:	
ghobadnejhad@gmail.com	
mmfarimani@gmail.com	

۱- مقدمه

موش‌های صحرایی ویستار تغذیه شده با ساکارز می‌شود [۷]؛ آنها هم‌چنین در سال ۲۰۱۹، نشان دادند که در موش‌های تیمار شده با عصاره آبی *I. levis*، سطح تری-گلیسرید در سرم خون کاهش یافت و علاوه بر این، عصاره آبی این قارچ باعث کاهش انفیلتراسیون لوکوسیتی در بافت کبد شد [۹]. در سال ۲۰۲۰ و ۲۰۲۳، چهارمیری و همکاران به تجزیه و تحلیل تعدادی از ترکیبات فنلی این گونه پرداختند و ویژگی‌های آنتی‌اکسیدانی، ضد باکتریایی و عدم سمیت سلولی را در اندام بارده قارچ *I. levis* نشان دادند [۱۰ و ۳۱]. اخیراً طی پژوهش‌های انجام شده نویسندگان این مقاله، وجود اسیدهای چرب اولئیک اسید، استئاریک اسید، لینولئیک اسید، و هیدروکسی اکتادکادینوئیک اسید و ترکیبات استروئیدی نظیر ارگوسترول، ارگوسترول پروکسید، سرویسترول، و دمتیلین سیسترول A3 در قارچ *I. levis* مشخص شده است.

علی‌رغم وجود شواهد مبتنی بر جنبه‌های دارویی و ترکیبات زیست‌فعال در قارچ *Inocutis levis*، جنبه‌های تغذیه‌ای این قارچ هنوز نامشخص است. در پژوهش حاضر برای اولین بار به بررسی ویژگی‌های غذایی و معدنی *I. levis* می‌پردازیم. علاوه بر این، با مقایسه خاصیت آنتی‌اکسیدانی اندام بارده و میسلیم، امکان بهینه‌سازی و بهره‌گیری موثرتر از خواص زیستی این قارچ ماکروسکوپی فراهم خواهد آمد. لذا این تحقیق بررسی خاصیت آنتی‌اکسیدانی میسلیم قارچ را نیز هدف‌گذاری نموده است.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- نمونه قارچی

نمونه‌های قارچی *Inocutis levis* از درختان مناطق شهری در تهران در سال ۱۴۰۰ جمع‌آوری شد. شناسایی نمونه و بررسی ویژگی‌های میکروسکوپی و ماکروسکوپی آن توسط قبادنژاد انجام شد [۱۱]. پس از تهیه کشت میسلیمی، نمونه-

قارچ‌ها از دیرباز نه تنها به‌عنوان غذایی لذیذ بلکه به‌عنوان یک محصول طبیعی مغذی و دارویی در خدمت بشر بوده‌اند. قارچ‌های خوراکی به‌عنوان محصولات غذایی در سراسر جهان استفاده می‌شوند و اغلب یک جایگزین مناسب برای گوشت در نظر گرفته می‌شوند چراکه سرشار از پروتئین، فیبر خام، ویتامین، کربوهیدرات و مواد معدنی، اما محتوی چربی کم هستند [۱]. قارچ‌های منفذدار یا پلی‌پور گروهی از قارچ‌ها هستند که اندام‌های بارده ماکروسکوپی حاوی منافذ یا لوله‌هایی در قسمت زیرین تشکیل می‌دهند و یک گروه مورفولوژیکی متعلق به شاخه Basidiomycota هستند [۲]. این قارچ‌ها از دیرباز به روش‌های مختلفی به‌عنوان غذا، مکمل تغذیه‌ای، دمنوش، آتشزنه، دارو و غیره مورد استفاده جوامع بشری قرار گرفته‌اند [۳]. از قارچ‌های پلی‌پور شاخص و خوراکی با خاصیت دارویی می‌توان به گونه‌های گانودرما (*Ganoderma spp.*) و چاگا (*Inonotus obliquus*) اشاره کرد. گونه مورد مطالعه در این پژوهش قارچ پلی‌پور نارون با نام کامل علمی *Inocutis levis* (P. Karst.) Y.C. Dai، متعلق به خانواده Hymenochaetaceae است. چندین عضو از این خانواده، به‌ویژه گونه‌های متعلق به جنس‌های *Inonotus* و *Phellinus*، به دلیل خواص دارویی قابل‌توجه مورد مطالعه قرار گرفته‌اند و تعدادی از گونه‌ها در ژاپن، کره، چین و هند سابقه بسیار طولانی مصرف غذایی و دارویی دارند. جنس *Inonotus* با بیش از ۱۰۰ گونه، پلی‌فلیتیک است و تجزیه و تحلیل‌های DNA منجر به تقسیم آن به تاکسون‌های همگن‌تر مانند *Inocutis* شده است [۴ و ۵]. گونه *Inocutis levis* از آسیای مرکزی تا شمال آفریقا پراکنش دارد [۶] و عمدتاً روی درختان مناطق شهری رشد می‌کند. *Inocutis levis* در ایران نیز پراکندگی خوبی دارد [۷].

در سال ۲۰۰۵، وینوگرادوف و همکاران، ساختار یک پلی‌ساکارید جداشده از *I. levis* را شناسایی کردند [۸]. در سال ۲۰۱۷، احسانی‌فرد و همکاران دریافتند که عصاره آبی *I. levis* باعث افزایش مقاومت به انسولین و تحمل گلوکز در

اسیدسولفوریک غلیظ و هیدروکسید سدیم برای تخمین فیبر خام استفاده شد. برای تعیین میزان خاکستر، نمونه در کوره‌ای با دمای 600 ± 15 درجه سانتی‌گراد قرار داده شد. از فرمول‌های زیر برای محاسبه کربوهیدرات کل و انرژی استفاده شد [۱۵]:

درصد کربوهیدرات کل = $100 -$ درصد (رطوبت + پروتئین + چربی + خاکستر)

انرژی (کیلوکالری) = $4 \times$ (گرم پروتئین + گرم کربوهیدرات) + $9 \times$ گرم چربی

۲-۵- بررسی محتوای معدنی

میزان عناصر سدیم (Na)، پتاسیم (K)، آهن (Fe)، کلسیم (Ca)، فسفر (P)، منیزیم (Mg)، منگنز (Mn)، مس (Cu)، روی (Zn)، کروم (Cr)، مولیبدن (Mo)، سلنیوم (Se)، سرب (Pb)، کادمیوم (Cd)، آرسنیک (As) و جیوه (Hg) در *I. levis* با طیف‌سنج جرمی پلاسمای جفت‌شده القایی^۲ (Agilent Technologies Inc. - 7500 ICP-MS, USA) آنالیز شد. به‌منظور آماده‌سازی نمونه، ۵ میلی‌لیتر HNO_3 به ۰.۱ گرم پودر قارچ اضافه شد. با حرارت دادن غیرمستقیم، نمونه به‌طور کامل در اسید حل شد و محلول صاف‌شده با آب خالص به حجم ۱۵ میلی‌لیتر رسید و فاکتور رقت در نتیجه نهایی لحاظ شد. اندازه‌گیری ICP-MS با استفاده از شرایط دستگاهی به شرح زیر انجام شد: توان مولد فرکانس رادیویی^۳ ۱۲۰۰ وات با فرکانس رزونانس ۲۴ مگاهرتز، آرگون به‌عنوان نبولایزر و گاز کمکی با سرعت جریان ۰.۸ لیتر بر دقیقه، سرعت جریان پلاسمای آرگون ۱۲.۲ لیتر بر دقیقه، ۲۶۰ ثانیه زمان جذب نمونه، آشکارساز حالت جامد CCD و یک محفظه اسپری Lichte اصلاح‌شده سیکلانی.

استانداردهای داخلی IV-STOCK-24 و IV-STOCK-8 (مرک، آلمان) برای کالیبراسیون و کنترل کیفیت استفاده شدند. برای محاسبه میزان دریافت روزانه (^{4}DI) فلزات

های خشک قارچ در هر بارיום سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران با نمایه بین‌المللی ICH نگه‌داری شد.

۲-۲- استخراج DNA و شناسایی

به‌منظور تایید هویت میسلیم قارچی، DNA ژنومی آن با کمک کیت استخراج شد و ناحیه مارکر ITS [۱۲] با جفت پرایمر ITS1F و ITS4 تکثیر شد [۱۳]. پس از تکثیر (ترموسایکلر Thermo Hybaid) و الکتروفورز افقی، توالی-یابی نمونه از طریق شرکت پیشگام انجام شد. در نهایت، تایید توالی و شناسایی نمونه با مقایسه با توالی‌های پایگاه BLAST NCBI انجام شد. جدایه قارچی با شماره دسترسی IRAN 4562C در کلکسیون ملی قارچ‌های زنده ایران با نمایه بین‌المللی IRAN، و توالی بدست آمده با شماره OR978377 در بانک ژن (GenBank) ثبت شد.

۲-۳- کشت میسلیم

کشت *Inocutis levis* بر روی محیط کشت PDA (Potato Dextrose Agar) انجام شد و سپس به محیط مایع PDB (Potato Dextrose Broth) منتقل شد. پس از انکوباسیون کشت در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۷ روز بر روی یک شیکر دوار (۲۰۰ دور در دقیقه) زیست‌توده میسلیمومی به دست آمد. به‌منظور جلوگیری از رشد باکتری‌ها از آنتی-بیوتیک تتراسایکلین با غلظت نهایی ۱۰ میلی‌گرم/لیتر در محیط کشت استفاده شد.

۲-۴- بررسی ترکیب مواد مغذی

تجزیه و تحلیل میزان رطوبت، پروتئین و چربی خام، فیبر، خاکستر و محتوای کربوهیدرات بر اساس روش^۱ AOAC (1995) انجام شد [۱۴]. میزان رطوبت با حرارت دادن نمونه در دمای ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد تا رسیدن به وزن ثابت تعیین شد. مقدار پروتئین خام با روش کجدال و میزان چربی کل به کمک استخراج‌کننده سوکسله و با استفاده از اتر نفتی به‌عنوان حلال برآورد شد. پس از چربی‌زدایی، از

³ Radio frequency generator power

⁴ Daily intake

¹ The Association of Official Agricultural Chemists

² Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometer

DPPH و bis(3-ethylbenzothiazoline-6-sulfonic acid (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) انجام شد. در روش ABTS، ابتدا محلول ABTS (۷ میلی مولار) در ۲.۴۵ میلی مولار پتاسیم پرسولفات ($K_2S_2O_8$) تهیه شد. مخلوط حاصل به مدت ۱۶ ساعت در دمای اتاق و در تاریکی قرار گرفت. سپس محلول حاصل با PBS (Phosphate-buffered saline) مخلوط شد و جذب آن در طول موج ۷۳۴ نانومتر به 0.02 ± 0.7 رسید [۱۹]. ۲۰ میکرولیتر از عصاره‌های قارچی با غلظت‌های نهایی (۰.۱، ۰.۵، ۱.۰، ۱.۵ و ۳.۰ میلی‌گرم/میلی‌لیتر) با ۹۸۰ میکرولیتر محلول ABTS مخلوط شدند و پس از ۶ دقیقه جذب نمونه‌ها در ۷۳۴ نانومتر خوانده شد. از محلول PBS به عنوان نمونه کنترل استفاده شد. در روش DPPH، مقدار ۷.۸۸ میلی‌گرم پودر DPPH در ۱۰۰ میلی‌لیتر متانول خالص حل شد. ۱۰ میکرولیتر از عصاره‌های قارچ با غلظت‌های نهایی ۰.۵، ۱.۰، ۲.۵، ۵.۰ و ۱۰.۰ میلی‌گرم/میلی‌لیتر با ۱۹۰ میکرولیتر محلول DPPH مخلوط شد و پس از ۳۰ دقیقه جذب آن‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر خوانده شد [۲۰ و ۲۱]. از متانول به عنوان نمونه کنترل استفاده شد. در هر دو روش، درصد مهار رادیکال با معادله زیر محاسبه شد. همچنین، IC_{50} (غلظتی از نمونه که توانایی مهار ۵۰ درصد رادیکال را دارد) با استفاده از رگرسیون خطی به دست آمد. [ترولوکس (trolox) به عنوان کنترل مثبت در غلظت‌های ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰، ۲۵ و ۳۰ میکروگرم/میلی‌لیتر استفاده شد و نمودار درصد مهار نسبت به غلظت برای آن رسم گردید]. $100 \times \text{جذب کنترل} / (\text{جذب کنترل} - \text{جذب نمونه}) = \text{درصد مهار رادیکال}$

۳- نتایج و بحث

۳-۱- ترکیب مواد مغذی

نتایج تجزیه تقریبی (proximate analysis) برای قارچ *I. levis* نشان می‌دهد که این قارچ حاوی ۹۰ درصد رطوبت، ۱۴.۲ درصد پروتئین، ۰.۵ درصد چربی، ۱۱.۶ درصد

سنگین و شاخص خطر سلامت (HRI^5) آن‌ها، از فرمول‌های زیر استفاده شد [۱۶، ۱۷ و ۱۸]:

دریافت روزانه (DI) = میانگین غلظت عنصر سمی در قارچ (mg/kg وزن خشک) × مصرف روزانه قارچ (g/day) / میانگین وزن بدن (kg)

شاخص خطر سلامت (HRI) = دریافت روزانه (DI) / دوز مرجع خوراکی (RfD_0)

در مطالعه ما، میانگین وزن بدن یک فرد ۷۰ کیلوگرم و میزان مصرف روزانه قارچ به طور متوسط ۳۰ گرم قارچ خشک در نظر گرفته شده است. میزان مرجع خوراکی، نشان‌دهنده میزان قرار گرفتن در معرض آلاینده‌های دهانی در طول زندگی است و برای عناصر Cd، Hg، As و Pb به ترتیب ۰.۳، ۰.۰۳ و ۰.۴ میکروگرم بر کیلوگرم در روز است [۱۶، ۱۷ و ۱۸].

۶-۲- عصاره‌گیری

اندام بارده و میسلیم خشک‌شده قارچ بوسیله آسیاب برقی (AIDISH, Iran) پودر شد. عصاره‌گیری با حلال‌های متانول ۸۰ درصد و استون خالص به روش خیساندن انجام شد. بدین ترتیب که مخلوط ۱۰ گرم پودر قارچ در ۱۰۰ میلی‌لیتر حلال تهیه و عصاره‌گیری به مدت ۲۴ ساعت در دمای اتاق و به کمک شیکر (Kuhner SW) با سرعت ۲۰۰ دور در دقیقه انجام شد. عصاره حاصل با کاغذ صافی واتمن صاف و در دمای ۴۵ درجه سانتی‌گراد با دستگاه روتاری (APV Anhydro) خشک و حلال آن تبخیر شد. عصاره‌گیری دو بار دیگر بر روی پودر قارچ باقیمانده تکرار شد و بازده تولید عصاره‌ها از رابطه زیر به دست آمد:

درصد بازده = مقدار عصاره بر حسب گرم / مقدار پودر قارچ بر حسب گرم $\times 100$

۷-۲- بررسی خاصیت آنتی‌اکسیدانی

به منظور بررسی خاصیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های اندام بارده و میسلیم *I. levis*، آزمون‌های ABTS (2,2'-azino-)

غیرقابل خوردن است اما این مطالعه، بررسی بیشتر پلی- ساکاریدهای آن را به عنوان افزودنی یا مکمل غذایی پیشنهاد می کند. برای مثال، اخیراً ژو و همکاران، از یک پلی ساکارید جدید استخراج شده از *I. obliquus* در ماست تخمیر شده استفاده کردند و نشان دادند که این پلی ساکارید به دلیل مزایای سلامتی، کاربرد بالقوه‌ای به عنوان یک افزودنی غذایی طبیعی در توسعه ماست دارد [۲۴]. همچنین پژوهش حاضر، بررسی بیشتر قارچ *I. levis* را برای تولید محصولات غذایی جدید پیشنهاد می کند. برای مثال، پایه‌های اندام بارده قارچ شیتاکه (*Lentinula edodes*) معمولاً به دلیل بافت سخت آن دور انداخته می شوند؛ با این حال، لین و همکاران در سال ۲۰۱۰ پیشنهاد کردند که این پایه‌ها می توانند به عنوان یک منبع نیتروژن جایگزین در تخمیر الکلی استفاده شوند، زیرا دارای محتوای پروتئین بالایی هستند [۲۵]. در سال ۲۰۰۹، گونه *Ganoderma lucidum* توسط یانگ و همکاران برای تخمیر شیر سویا مورد استفاده قرار گرفت و شیر سویا پس از تخمیر توسط این قارچ مقبولیت بهتر و افزایش خواص سلامتی را نشان داد [۲۶ و ۲۷].

خاکستر، ۷۳.۷ درصد کربوهیدرات (شامل ۵۹.۷ درصد فیبر) و حدود ۳۵۶ کیلوکالری انرژی در هر ۱۰۰ گرم نمونه خشک است. با توجه به نتایج (شکل ۱)، فیبر (۵۹.۷٪) بیشترین محتوای مواد مغذی این قارچ را تشکیل می دهد. در قارچ‌ها، محتوای کل کربوهیدرات شامل کربوهیدرات‌های قابل هضم و غیرقابل هضم است. کربوهیدرات‌های غیرقابل هضم شامل بتا گلوکان‌ها، مانان‌ها و پلی ساکاریدهای غیر نشاسته‌ای هستند که فیبرهای سودمند برای رژیم غذایی محسوب می - شوند [۲۲]. در سال ۲۰۱۹، Ulzijiargal و همکاران، ترکیب تغذیه‌ای اندام بارده و میسلیم گونه‌های مختلف قارچی شامل گونه *Inonotus obliquus* را بررسی کردند. این گونه در اندام بارده خود حاوی ۱.۵٪ پروتئین، ۲.۳٪ چربی، ۸.۳۶٪ خاکستر و ۸۷.۷٪ کربوهیدرات شامل ۳۴.۵ درصد فیبر در وزن خشک بود [۲۳]. ترکیب مواد مغذی در میسلیم *I. obliquus* به صورت ۲۵٪ پروتئین، ۵.۷٪ چربی، ۳.۳٪ خاکستر و ۶۵.۴٪ کربوهیدرات (شامل ۴ درصد فیبر) بود. از آنجایی که پژوهش‌های چندانی در مورد جنس *Inocutis* خصوصاً در زمینه غذایی صورت نگرفته است، نمی توان به - طور مؤثری محتوای غذایی گونه *Inocutis levis* را با هم‌تایان خود مقایسه کرد. ولی در مقایسه با گونه *I. obliquus* اندام بارده *I. levis* به طور قابل ملاحظه‌ای پروتئین و فیبر بیشتری دارد. اندام بارده قارچ *I. levis* اگرچه به دلیل بافت سخت،

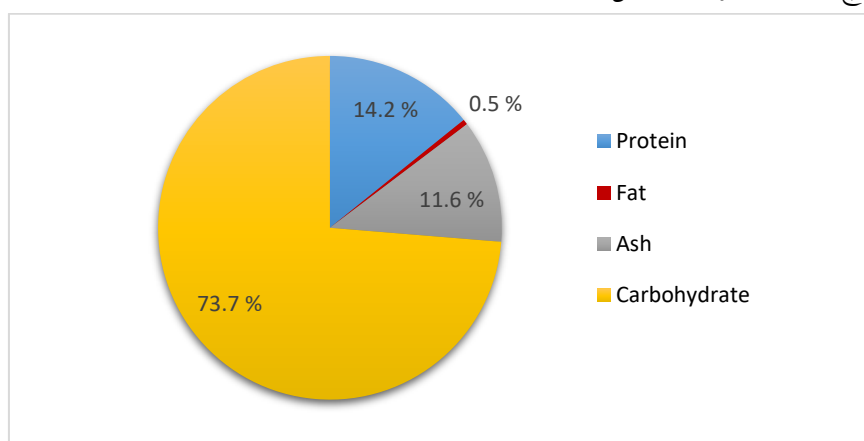


Fig. 1. Nutritional composition in *Inocutis levis* (100 g dry weight).

غلظت عناصر معدنی در اندام بارده *I. levis* در جداول ۱ و ۲ نشان داده شده است. بر اساس نتایج، ترتیب محتویات معدنی بصورت $K > P > Mg > Zn > Na > Ca > Fe > Cu$

۳-۲- محتوای معدنی

به صورت کلی، HRI بالاتر از ۱، برای هر فلز در غذا نشان می‌دهد که جمعیت مصرف‌کننده با خطر سلامتی مواجه است [۲۹]. مقادیر جدول ۲ نشان می‌دهد که غلظت سرب و کادمیوم در قارچ مورد بررسی در سطح ایمن است، اما برای As و Hg مقدار HRI از سطح ایمن فراتر می‌رود، به این معنی که غلظت این عناصر در *I. levis* نیاز به نظارت دارد. به طور کلی، تجمع زیستی فلزات سنگین توسط قارچ فرآیندی پیچیده و تحت تأثیر عوامل متنوع محیطی است و گونه‌های مختلف نیز بر اساس نیازهای فیزیولوژیکی خود رفتار متفاوتی دارند [۱۵]. از آنجا که در پژوهش حاضر، قارچ از درختان در محیط شهری اطراف شهر تهران جمع‌آوری شده است، بررسی میزان As و Hg در هوای محیط اطراف محل رویش قارچ یا حتی بستر رویشی آن برای درک جامع‌تر در مورد تجمع زیستی آرسنیک و جیوه در *I. levis* ضروری به نظر می‌رسد. اخیراً، علاقه عمومی رو به رشدی به برداشت قارچ‌های خوراکی وحشی از محیط‌های شهری و حومه شهری وجود دارد. با این حال، چندین مطالعه نشان داده‌اند که قارچ‌ها می‌توانند مقادیر بالایی از فلزات سنگین یا عناصر بالقوه مضر (⁷PHEs) را به‌ویژه زمانی که از مناطق آلوده و صنعتی جمع‌آوری می‌شوند، در خود جای دهند [۳۰]. بنابراین، مصرف آن‌ها می‌تواند برای انسان خطرناک باشد و مصرف مستقیم قارچ برداشت شده از مناطق شهری نیاز به بررسی‌های عمیق‌تری دارد.

Mn > Se > Cr > Mo > ترتیب فلزات سنگین به صورت As > Hg > Cd ≥ Pb است. پتاسیم فراوان‌ترین عنصر و سدیم پنجمین عنصر است. بنابراین نسبت Na/K کمتر از ۰.۰۶۴ است. طبق توصیه‌های سازمان بهداشت جهانی WHO، مصرف سدیم نباید از ۲۰۰۰ میلی‌گرم در روز و دریافت پتاسیم نباید از ۳۵۱۰ میلی‌گرم در روز تجاوز کند و در نتیجه نسبت Na/K ≤ 1.0 برای سلامت قلب و عروق بهینه است [۲۸]. محتوای معدنی *I. levis* با فرض اینکه هر فرد روزانه ۳۰ گرم قارچ خشک مصرف کند، در مقایسه با مقادیر روزانه (DVs⁶) گزارش شده توسط FDA در مارس ۲۰۲۰ در جدول ۱ نشان داده شده است. با توجه به نتایج، *I. levis* می‌تواند منبع خوبی از مواد معدنی بویژه پتاسیم، فسفر و منیزیوم باشد. مقادیر روزانه بروز شده از FDA برای Cu و Cr در مقایسه با مقادیر اولیه کاهش یافته‌اند. اگر مقادیر مس و کروم در قارچ را با مقادیر اولیه (به ترتیب ۲.۰۰ و ۰.۱۲ میلی‌گرم) مقایسه کنیم، مصرف روزانه ۳۰ گرم قارچ خشک *I. levis* برای انسان بی‌ضرر خواهد بود، اما با توجه به مقادیر بروز شده، هر دو محتوای مس و کروم از حد توصیه شده فراتر خواهند رفت. همچنین محتوای روی و سلنیوم موجود در ۳۰ گرم قارچ خشک *I. levis* به‌طور قابل‌توجهی بیشتر از مقدار روزانه توصیه شده توسط FDA (مقادیر اولیه و بروز شده) است.

در این تحقیق به منظور ارزیابی فلزات سنگین در قارچ، شاخص خطر سلامت (HRI) محاسبه شد (جدول ۲).

Table 1. Mineral contents in *Inocutis levis* (mg/kg dry weight).

Elements	Concentration in <i>Inocutis levis</i>	FDA DVs (mg)	<i>Inocutis levis</i> DVs (for 30 g of dw)
Na	645.61	2300	19.36
K	>10000	4700	>300
Fe	112.55	18.0	3.37
Ca	521.12	1300	15.63
P	4628.25	1250	138.84
Mg	3025.90	420	90.77
Mn	27.92	2.3	0.83
Cu	51.60	0.9	1.54
Zn	857.78	11	25.73

⁷ Potentially harmful elements

⁶ Daily values

Cr	3.90	0.03	0.11
Mo	1.31	0.045	0.03
Se	9.73	0.055	0.29

FDA DVs, daily values reported by Food and Drug Administration.

Table 2. Heavy metal contents in *Inocutis levis* (mg/kg dry weight).

Elements	Concentration in <i>Inocutis levis</i>	Daily Intake (DI)	Health Risk Index (HRI)
Pb	<0.1	<0.04	<0.01
Cd	<0.1	<0.04	<0.08
As	2.41	1.03	3.43
Hg	1.85	0.79	2.63

با متانول ۸۰ درصد از میسلیم *I. levis* دو برابر بازده عصاره-گیری از اندام بارده آن است (به ترتیب ۵۰.۲ و ۲۴.۲ درصد). اما بازده عصاره‌گیری با حلال استون تفاوت چندانی در میسلیم و اندام بارده ندارد (به ترتیب ۳.۵ و ۴.۸ درصد).

۳-۳- بازده عصاره گیری

مقادیر بازده عصاره‌گیری از اندام بارده و میسلیم *Inocutis levis* در شکل ۲ نشان داده شده است. به صورت کلی مقدار عصاره بدست آمده با حلال متانول ۸۰ درصد، بیشتر از حلال استون است. نکته قابل توجه این است که بازده عصاره گیری

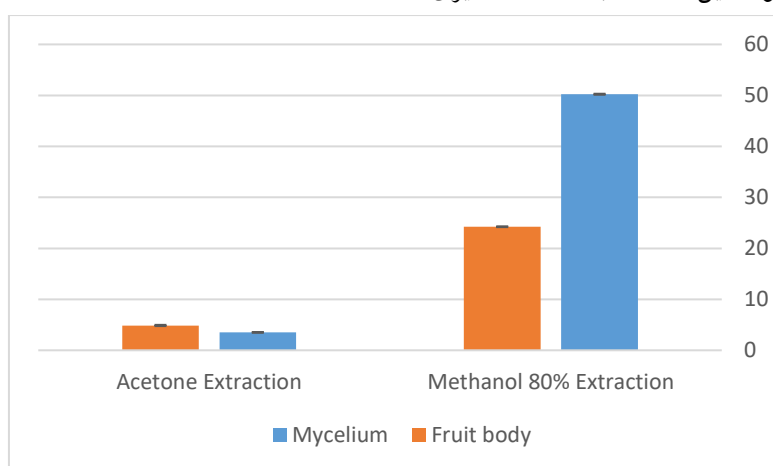


Fig. 2. Comparison of extraction yields in fruiting body and mycelia of *Inocutis levis*.

داشتند (مقادیر IC_{50} به ترتیب برابر با ۰.۳ و ۰.۸ میلی‌گرم/میلی‌لیتر با سنجش ABTS). بالاترین مهار رادیکال آزاد مربوط به عصاره متانولی (۸۰٪) اندام بارده بود. در هر دو روش ABTS و DPPH، عصاره‌های متانولی و استونی اندام

۳-۴- خاصیت آنتی‌اکسیدانی

نتایج بررسی خاصیت آنتی‌اکسیدانی *I. levis* در جدول ۳ نشان داده شده است. به صورت کلی عصاره‌های متانولی (۸۰٪) نسبت به استونی خاصیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری

قارچ نیز به عنوان منابع بالقوه ترکیبات فعال زیستی مورد بررسی قرار گرفته است. بطور مثال آنجلینی و همکاران (۲۰۱۹)، در مطالعه‌ای، مهار رادیکال‌های آزاد توسط عصاره متانولی قارچ *Inonotus hispidus* را با سنجش DPPH بررسی کردند و درصد مهار، برابر با حدود ۱۷.۲ و ۲۲.۱ درصد فعالیت ترولوکس را به ترتیب در اندام بارده و میسلیم آن نشان دادند [۳۲]. میسلیم‌های کشت شده در حال تبدیل شدن به یک جایگزین امیدوارکننده به عنوان منبع ترکیبات زیست فعال قارچی هستند که از دلایل آن می‌توان به زمان انکوباسیون کوتاه‌تر و شرایط کشت آسان‌تر (فضای مورد نیاز کمتر، احتمال آلودگی کم و تولید بیشتر زیست‌توده) در مقایسه با اندام بارده اشاره کرد [۳۳].

بارده، IC_{50} کمتر و در نتیجه خاصیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به عصاره‌های میسلیمی دارند. چهارمیری و همکاران، IC_{50} معادل ۰.۳۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر را برای عصاره استونی اندام بارده *I. levis* و IC_{50} برابر با ۰.۵۵ میلی‌گرم / میلی‌لیتر را برای عصاره متانولی (۱۰۰٪) آن به روش DPPH گزارش کردند [۳۱].

مطالعه حاضر برای اولین بار به بررسی خاصیت آنتی‌اکسیدانی میسلیم *Inocutis levis* پرداخته است. اگرچه عصاره‌های اندام بارده *I. levis* قدرت بالاتری در مهار رادیکال‌های آزاد داشتند، اما به دلیل بازده بالاتر عصاره میسلیمی، می‌توان آن را منبع قوی مواد فعال زیستی با خواص آنتی‌اکسیدانی نیز در نظر گرفت. در منابع مختلف مشاهده می‌شود که علاوه بر اندام بارده، میسلیم کشت شده

Table 3. Antioxidant properties in fruiting body and mycelia of *Inocutis levis* expressed as IC_{50} values (mg/ml).

Antioxidant activity of <i>Inocutis levis</i>	Acetone extract of mycelium	Acetone extract of fruiting body	Methanol extract of mycelium	Methanol extract of fruiting body
ABTS assay	4 ± 0.01	1.57 ± 0.01	0.86 ± 0.002	0.32 ± 0.001
DPPH assay	11.21 ± 0.02	7.6 ± 0.03	7.3 ± 0.01	1.09 ± 0.003

است که مربوط به حضور بالای عناصر ماکرو و میکرو مانند پتاسیم، فسفر، منیزیوم و آهن است. تمام مواد معدنی بررسی شده در این مطالعه در سطوح ایمن قرار داشتند، به جز روی، سلنیوم، جیوه و آرسنیک، که بیشتر از مقادیر توصیه شده بودند و ممکن است برای انسان خطرآفرین باشند. بررسی خاصیت آنتی‌اکسیدانی *I. levis* نشان داد که بالاترین مهار رادیکال آزاد مربوط به عصاره متانولی (۸۰٪) اندام بارده بود. به صورت کلی، عصاره‌های اندام بارده *I. levis* قدرت بالاتری در مهار رادیکال‌های آزاد داشتند، اما به دلیل بازده بالاتر عصاره متانولی میسلیم، می‌توان آن را منبع بالقوه مواد فعال زیستی با خواص آنتی‌اکسیدانی نیز در نظر گرفت. بازده

۴- نتیجه گیری

بکارگیری منابع طبیعی نظیر گیاهان وحشی برای مصارف تغذیه‌ای مستلزم بررسی ترکیبات شیمیایی و خواص مختلف زیستی آنهاست [۳۶-۳۴]. پژوهش حاضر ویژگی‌های تغذیه-ای و معدنی قارچ بومی ماکروسکوپی *Inocutis levis* را بررسی نمود. با توجه به نتایج، این قارچ حاوی ۱۴.۲ درصد پروتئین، ۰.۵ درصد چربی، ۱۱.۶ درصد خاکستر، ۷۳.۷ درصد کربوهیدرات (شامل ۵۹.۷ درصد فیبر) است. در نتیجه، فیبر (۵۹.۷٪) بیشترین محتوای مواد مغذی این قارچ را تشکیل می‌دهد. همچنین *I. levis* محتوی خاکستر بالایی

۵- تقدیر و تشکر

مقاله حاضر با حمایت بنیاد ملی علم ایران Iran National Science Foundation (شماره ۴۰۰۰۶۵۵) تهیه شده است. از گرت پیشین International Association for Plant Taxonomy قدردانی میشود.

عصاره گیری متانولی میسلیموم ۵۰.۲ درصد بود، به این معنا که بیش از نیمی از میسلیموم این قارچ را ترکیبات مختلفی تشکیل می‌دهند که می‌توانند خواص زیستی مختلف، مانند آنتی‌اکسیدان داشته باشند. بنابراین مطالعه حاضر، بررسی بیشتر ترکیبات زیست فعال و ارزش غذایی میسلیموم *I. levis* را پیشنهاد می‌کند.

۶- منابع

- [1] Thakur, M. (2020). Advances in mushroom production: Key to food, nutritional and employment security: A review. *Indian Phytopathology*, 73, 377-395 .
- [2] Runnel, K., Miettinen, O., & Lõhmus, A. (2021). Polypore fungi as a flagship group to indicate changes in biodiversity—a test case from Estonia. *IMA fungus*, 12, 1-31 .
- [3] Grienke, U., Zöll, M., Peintner, U., & Rollinger, J. M. (2014). European medicinal polypores—A modern view on traditional uses. *Journal of Ethnopharmacology*, 154(3), 564-583.
- [4] Wagner, T., & Fischer, M. (2002). Proceedings towards a natural classification of the worldwide taxa *Phellinus* s.l. and *Inonotus* s.l., and phylogenetic relationships of allied genera. *Mycologia*, 94(6), 998-1016 .
- [5] Larsson, K.-H., Parmasto, E., Fischer, M., Langer, E., Nakasone, K. K., & Redhead, S. A. (2006). Hymenochaetales: a molecular phylogeny for the hymenochaetoid clade. *Mycologia*, 98(6), 926-936.
- [6] Wu, F., Zhou, L.-W., Vlasák J., & Dai, Y.-C. (2022). Global diversity and systematics of Hymenochaetales with poroid hymenophore. *Fungal diversity*, 113(1), 1-192 .
- [7] Ehsanifard, Z., Mir-Mohammadrezaei, F., Safarzadeh, A., & Ghobad-Nejhad, M. (2017). Aqueous extract of *Inocutis levis* improves insulin resistance and glucose tolerance in high sucrose-fed Wistar rats. *Journal of Herbmed Pharmacology*, 6(4), 160-164 .
- [8] Vinogradov, E., & Wasser, S. P. (2005). The structure of a polysaccharide isolated from *Inonotus levis* P. Karst. mushroom (Heterobasidiomycetes). *Carbohydrate Research*, 340(18), 2821-2825 .
- [9] Ehsanifard, Z., Mir Mohammadrezaei, F., Ghobad-Nejhad, M., & Safarzade, A. (2019). The effect of aqueous extract of *Inocutis levis* on liver histopathology and hypertriglyceridemia in high sucrose-fed Wistar rats. *Journal of Medicinal Plants*, 18(70), 181-187 .
- [10] Chaharmiri Dokhaharani, S., Ghobad-Nejhad, M., Moghimi, H., Farazmand, A., & Rahmani, H. (2020). Investigating antibacterial and antioxidant activity of *Inocutis levis* extracts and evaluating its phenolic compounds. *Biological Journal of Microorganisms*, 9(35), 1-16 .
- [11] Ghobad-Nejhad, M., & Kotiranta, H. (2008). The genus *Inonotus* sensu lato in Iran, with keys to *Inocutis* and *Mensularia* worldwide. *Annales Botanici Fennici*, 45(6), 465-476.
- [12] Stielow, J. B., Levesque, C. A., Seifert, K. A., Meyer, W., Irinyi, L., Smits, D., . . . Chaduli, D. (2015). One fungus, which genes? Development and assessment of universal primers for potential secondary fungal DNA barcodes. *Persoonia-Molecular Phylogeny and Evolution of Fungi*, 35(1), 242-263 .
- [13] Ghobad-Nejhad, M., Asgari, B., & Chaharmiri Dokhaharani, S. (2017). Notes on some endophytic fungi isolated from *Quercus brantii* in Dena, Kohgiluyeh and Boyer-Ahmad province. *Mycologia Iranica*, 4(1), 1-12.
- [14] Cunniff, P. Association of Official Analytical Chemists (1995) Official methods of analysis of AOAC international. Washington, DC: Association of Official Analytical Chemists .

- [15] Moghaddam, M., Ghobad-Nejhad, M., Stegemann, T., Çiçek, S. S., Zidorn, C., & Javanmard, M. (2023). Nutritional composition and odor-Contributing volatile compounds of the edible mushroom *Cantharellus alborufescens*. *Molecules*, 28(22), 7516 .
- [16] Liu, S., Fu, Y., Shi, M., Wang, H., & Guo, J. (2021). Pollution level and risk assessment of lead, cadmium, mercury, and arsenic in edible mushrooms from Jilin Province, China. *Journal of Food Science*, 86(8), 3374-3383 .
- [17] Širić, I., Kumar, P., Eid, E. M., Bachheti, A., Kos, I., Bedeković, D., . . . Humar, M. (2022). Occurrence and health risk assessment of Ccadmium cccumulation in three *Tricholoma* mushroom species collected from wild habitats of central and coastal Croatia. *Journal of Fungi*, 8(7), 685 .
- [18] Nag, R., & Cummins, E. (2022). Human health risk assessment of lead (Pb) through the environmental-food pathway. *Science of the Total Environment*, 810, 151168 .
- [19] Re, R., Pellegrini, N., Proteggente, A., Pannala, A., Yang, M., & Rice-Evans, C. (1999). Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine*, 26(9-10), 1231-1237 .
- [20] Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakar J. Sci. Technol*, 26(2), 211-219 .
- [21] Xu, B. J., & Chang, S. (2007). A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes as affected by extraction solvents. *Journal of Food Science*, 72(2), S159-S166 .
- [22] Cheung, P. C. (2010). The nutritional and health benefits of mushrooms. *Nutrition Bulletin*, 35(4), 292-299 .
- [23] Ulzijiargal, E., & Mau, J.-L. (2011). Nutrient compositions of culinary-medicinal mushroom fruiting bodies and mycelia. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 13.
- [24] Xue, Y.-T., Ren, G.-Q., Liu, Y.-X., Jiang, X.-Y., Zhang, C.-Y., & Wang, Q. (2023). Fermentation process optimization and efficacy evaluation of functional yoghurt supplemented with *Inonotus obliquus* polysaccharide. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-13 .
- [25] Lin, P.-H., Huang, S.-Y., Mau, J.-L., Liou, B.-K., & Fang, T. J. (2010). A novel alcoholic beverage developed from shiitake stipe extract and cane sugar with various *Saccharomyces* strains. *LWT-Food Science and Technology*, 43(6), 971-976 .
- [26] Moon, B & ,Lo, Y. (2014). Conventional and novel applications of edible mushrooms in today's food industry. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(5), 2146-2153 .
- [27] Yang, H., & Zhang, L. (2009). Changes in some components of soymilk during fermentation with the basidiomycete *Ganoderma lucidum*. *Food Chemistry*, 112(1), 1-5 .
- [28] Vulin, M., Magušić, L., Metzger, A.-M., Muller, A., Drenjančević, I., Jukić, I., . . . Davidović Cvetko, E. (2022). Sodium-to-potassium ratio as an indicator of diet quality in healthy pregnant women. *Nutrients*, 14(23), 5052 .
- [29] Khani, R., Moudi, M., & Khojeh, V. (2017). Contamination level, distribution and health risk assessment of heavy and toxic metallic and metalloids elements in a cultivated mushroom *Pleurotus florida* (Mont.) singer. *Environmental Science and Pollution Research*, 24, 4699-4708 .
- [30] Kokkoris, V., Massas, I., Polemis, E., Koutrotsios, G., & Zervakis, G. I. (2019). Accumulation of heavy metals by wild edible mushrooms with respect to soil substrates in the Athens metropolitan area (Greece). *Science of the Total Environment*, 685, 280-296 .
- [31] Chaharmiri-Dokhaharani, S., Ghobad-Nejhad, M., Moghimi, H., Norouzi, H., & Moghaddam, M. (2023). Bioactivity and chemical profiling of medicinal fungi *Inonotus cuticularis* and *Inocutis levis* (Hymenochaetaceae) using chromatography and mass spectrometry. *Journal of Medicinal Plants and By-product* . doi: 10.22034/JMPB.2023.128804.

- [32] Angelini, P., Girometta, C., Tirillini, B., Moretti, S., Covino, S., Cipriani, M., . . . Savino, E. (2019). A comparative study of the antimicrobial and antioxidant activities of *Inonotus hispidus* fruit and their mycelia extracts. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 768-783 .
- [33] Souilem, F., Fernandes, Â., Calhelha, R. C., Barreira, J. C., Barros, L., Skhiri, F., . . . Ferreira, I. C. (2017). Wild mushrooms and their mycelia as sources of bioactive compounds: Antioxidant, anti-inflammatory and cytotoxic properties. *Food Chemistry*, 230, 40-48 .
- [34] Tanavar, H., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., & Mehrnia, M. A. (2021). Investigation of the chemical properties of *Mentha pulegium* essential oil and its application in *Ocimum basilicum* seed mucilage edible coating for extending the quality and shelf life of veal stored in refrigerator (4 C). *Food Science & Nutrition*, 9(10), 5600-5615.
- [35] Yeganegi, M., Yazdi, F. T., Mortazavi, S. A., Asili, J., Behbahani, B. A., & Beigabaei, A. (2018). *Equisetum telmateia* extracts: Chemical compositions, antioxidant activity and antimicrobial effect on the growth of some pathogenic strain causing poisoning and infection. *Microbial Pathogenesis*, 116, 62-67.
- [36] Noshad, M., Alizadeh Behbahani, B., Jooyandeh, H., Rahmati-Joneidabad, M., Hemmati Kaykha, M. E., & Ghodsi Sheikhjan, M. (2021). Utilization of *Plantago major* seed mucilage containing *Citrus limon* essential oil as an edible coating to improve shelf-life of buffalo meat under refrigeration conditions. *Food Science & Nutrition*, 9(3), 1625-1639.



Scientific Research

Nutritional and mineral contents of *Inocutis levis* and antioxidant activity of its fermented mycelia

Mohaddeseh Moghaddam¹, Masoomeh Ghobad-Nejhad^{2*}, Mahdi Moridi Farimani^{3*}

1,2- Department of Biotechnology, Iranian Research Organization for Science and Technology (IROST), Tehran 3353136846, Iran.

3-Department of Phytochemistry, Medicinal Plants and Drug Research Institute, Shahid Beheshti University, Tehran 198396411, Iran.

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article History:

Received: 2023/12/24

Accepted: 2024/6/1

Keywords:

polypore fungi,
mycelium cultivation,
antioxidant,
nutritional value.

DOI: 10.22034/FSCT.21.154.78.

*Corresponding Author E-
ghobadnejjhad@gmail.com

mmfarimani@gmail.com

The Elm polypore mushroom *Inocutis levis* is a macroscopic basidiomycete belonging to the Hymenochaetaceae family. Many members of this family have been of interest to researchers due to their medicinal and nutritional properties. Recent investigations have shown some bioactive properties of the fruiting body of *I. levis*. In this research, the nutritional and mineral composition of *I. levis* and the antioxidant activity of its mycelial extract have been investigated for the first time. Nutritional composition was determined according to AOAC method and mineral content was determined using ICP-MS. Mycelium cultivation was performed in PDA and then in PDB medium. Antioxidant activity of the fruiting body and mycelial extracts was evaluated via ABTS and DPPH assays. According to the results, *Inocutis levis* contains 14.2% protein, 73.7% carbohydrates (including 59.7% fiber), and a significant amount of minerals (11.6%) including potassium, phosphorus, magnesium, and iron. The concentration of lead and cadmium in *I. levis* is at the safe level, but the Health Risk Index (HRI) values of mercury and arsenic exceed the safe level. Although *I. levis* fruiting body extracts had a higher free radicals inhibitor activity, due to the significant yield of the mycelium extract and also the ease of cultivation, the cultured mycelium of this mushroom can be considered as a potential source of bioactive compounds. To apply this mushroom in food and pharmaceutical industries, a deeper investigation of the compounds of *I. levis* is suggested.