

بررسی ترکیبات و استخراج موسیلاژ مخلوط برگ و ساقه گیاه (*Malva neglecta*)

مریم محمدی^۱، محمد فرجی^{*۲}، قاسم فدوی^۳، مریم سلامی^۴

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

۲- عضو هیئت علمی پژوهشکده غذایی و کشاورزی، پژوهشگاه استاندارد، کرج، ایران

۳- کارشناس پژوهشکده غذایی و کشاورزی، پژوهشگاه استاندارد، کرج، ایران

۴- عضو هیئت علمی واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۳/۸/۱۴ تاریخ پذیرش: ۹۳/۱۲/۲۵)

چکیده

گیاه پنیرک با نام علمی *Malva neglecta* بومی کشورهای آسیای میانه است. در طب سنتی برای این گیاه فواید درمانی و کاربردهای بسیاری از جمله کاهش درد، بهبود زخم، رفع ناراحتی‌های دستگاه گوارش، دستگاه تنفسی و غیره ذکر شده است. این خواص بیشتر به ترکیبات ساختاری و موسیلاژ موجود در گیاه مربوط می‌باشد؛ که در این مطالعه بررسی شده‌اند. گیاه پنیرک در فصل بهار جمع آوری، خشک و آسیاب شد. مقادیر پروتئین، چربی، املح و اسیدهای چرب و استرولهای گیاه با روش‌های AOAC و استانداردهای ملی ایران اندازه گیری شد. موسیلاژ مالوا نگلکتا با آب دیوینزه در دمای ۹۰°C استخراج شد و سپس در آون ۵۰°C خشک گردید. از روش فلز سولفوریک اسید و دستگاه اتوکلاو برای اندازه گیری کربوهیدراتات کل استفاده شد. نتایج نشان می‌دهد که برگ‌ها و ساقه‌های گیاه پنیرک از نظر پروتئین کل غنی است و املح زیادی دارد. ۴۰٪ اسیدهای چرب استخراجی را اسید لینولنیک تشکیل می‌دهد. میزان اسیدهای چرب غیر اشباع بیش از ۵۰٪ کل اسیدهای چرب استخراجی می‌باشد. همچنین مقدار کل موسیلاژ استخراجی ۱۲٪ محاسبه گردید. کربوهیدراتات کل صمغ مالوا نگلکتا ۷۵/۹۷±۲/۴۶٪ اندازه گیری شد. وجود ترکیبات مفید از جمله فلزات روی، مس و آهن، پروتئین، اسیدهای چرب مفید و موسیلاژ بالا دلایل بارزی است که ارزش غذایی و دارویی گیاه پنیرک را به اثبات می‌رساند. در این تحقیق روش فلز سولفوریک در دماهای متعدد از دمای محیط تا دماهای بالا مثلاً دمای جوش استفاده شد. و برای اولین بار از اتوکلاو برای هیدرولیز موسیلاژ این گیاه استفاده شد.

کلید واژگان: پنیرک، موسیلاژ، اسیدهای چرب، استرول

در حذف مولکولهای کوچک و رنگدانه‌ها (۱۱) محلول کلروفرم: بوتانول نرمال با نسبت ۱:۵ برای حذف پروتئین استفاده شده است (۱۲).

گیاه پنیرک دارای درصد پروتئین و املاح بالای است و چربی گیاه حاوی اسیدهای چرب ضروری به مقدار فراوان می‌باشد. در سال ۲۰۱۲ ترکیبات شیمیایی و خواص آنتی‌اسیدانی *Malva sylvestris L.* بررسی گردید. برگ‌ها و دمبرگ‌ها برای اندازه‌گیری اسیدهای چرب، املاح، فلاونوئیدها و موسیلاژها آنالیز شدند. نتایج نشان داد که بیش از ۸۲٪ کل اسیدهای چرب را اسیدهای لیتوئنیک، لیونلیک، پالمتیک و اولئیک تشکیل می‌دهند (۱۳).

صمغ‌ها گروهی از پلی‌ساقاریدها می‌باشند که از گیاهان، جلبک‌های دریابی و میکروارگانیسم‌ها بدست می‌آیند و به علت خواص فیزیکی مفیدشان کاربرد وسیعی در فرآیند مواد غذایی دارند (۱۴). موسیلاژها، پلی‌ساقاریدهایی با وزن مولکولی متوسط هستند که از ۱۰ تا ۲۵۰ منوساکارید بهم پیوسته بوجود آمدند و عموماً دارای یک یا ۲ منوساکارید غالب می‌باشند (۱۵). برای شکستن پیوند‌های پلی‌ساقاریدهای محلول در آب پوست پرتقال (۶)، چای (۸)، پنیرک مصری (۱۸)، نوعی جلبک (۱۹) از روش‌های فتل سولفوریک استفاده شده است. رای بدست آوردن منوساکاریدهای ترکیبات حاصل از پلی‌ساقاریدهای *Malva neglecta* در سال ۱۹۸۹ "لیگاری و همکاران" ترکیبات استخراج شده را با اسیدسولفوریک ۲ نرمال در ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد و به مدت ۴۸ ساعت هیدرولیز کردند (۱۷).

در نهایت هدف از انجام این مطالعه، اندازه‌گیری پروتئین، املاح، چربی و استخراج موسیلاژ از برگ و ساقه گیاه پنیرک و مقایسه نتایج با تحقیقات قبل می‌باشد. در این تحقیق روش مناسبی برای استخراج موسیلاژ از ساختار برگ‌ها و ساقه ارائه شد. همچنین برای بدست آوردن کربوهیدراتات کل گیاه، برای اولین بار روش فتل سولفوریک به کمک دستگاه اتوکلاو برای هیدرولیز موسیلاژ پنیرک بکار برده که نسبت به روش معمول فتل سولفوریک (استفاده از دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد و زمان ۴۸ ساعت) کارتر می‌باشد. به علاوه، اندازه‌گیری استرول گیاه پنیرک گونه *M. neglecta* برای اولین بار در این انجام شد.

۱- مقدمه

پنیرک با نام علمی *Malva sylvestris* و *High mallow* و یا *Common mallow* خانواده *Malvaceae* می‌باشد. در ایران گونه *Silvestris* دارد. محل رویش گیاه در نواحی البرز، اطراف تهران، شمال ایران، آذربایجان، آستانه، اصفهان، خراسان، دامغان، سمنان، کرمان و بلوچستان و سایر نقاط ایران می‌باشد (۱).

اثرات مهم برگ پنیرک مشابه گلهای آن ذکر شده است، این گیاه در درمان تورم قسمت‌های بالای راههای تنفسی و گلو و همچنین تورم روده‌ای- معدی، مناسب است. برگ پنیرک به عنوان یکی از گیاهان موثر در درمان عوارض سرما خوردگی به ویژه سرفه، در تعداد زیادی از فرمولاسیون‌های داروی سرماخوردگی، مخلوط با دیگر گیاهان وجود دارد (۲،۳،۱). خواص درمانی ذکر شده را ناشی از ترکیبات آنتوسیانینی، افلورین و موسیلاژ دانسته‌اند. موسیلاژ یا لعابی که از برگ و ساقه نزدیک به دم برگ‌ها استخراج می‌شود نسبت به ساقه‌های خشبي و ریشه درصد بیشتری دارد. در منابع مختلف، با روش‌های استخراج آبی گوناگون و از بخش‌های متنوع گیاه، مقادیر لعاب از ۳/۶ تا ۲۶٪ ذکر شده است (۴،۱).

موسیلاژ گیاهان معمولاً در ناحیه اپی‌درم قرار دارد. همه گونه‌های مالوا در دمبرگ‌ها هم دارای موسیلاژ هستند. در تحقیقی با آب داغ، موسیلاژ موجود در برگ‌های مالوا نگلکتا ۲/۷۱۴٪ و نیز موسیلاژ موجود در دمبرگ‌های مالوا نگلکتا ۲۱/۷۴٪ گزارش شده است (۴). در کلیه روش‌های استخراج موسیلاژ، بخش‌های مورد نظر خشک و پودر شده و در آب با دمایهای مختلف مخلوط شده است و پس از اینکه موسیلاژ در آب حل شد آن را با روش‌های مختلف سانتریفوژ کردن و یا گاز زدایی از فاز جامد جداسازی کرده‌اند. جداسازی موسیلاژ محلول در آب سایر گیاهان مانند آلبینوی پوست پرتقال (۶)، انواع چای (۷،۸)، گیاه چوبک (۹)، پودر کاراگینان (۱۰)، دانه پنیرک (۱۱) و گیاه افدررا (۱۲) با روش استخراج آبی صورت پذیرفته است. در برخی از مطالعات برای حذف ترکیبات مداخله‌گر در استخراج از حلال‌هایی نظری اتابل

جوشید. پس از خنک شدن، مخلوط مخلوط به دکانتور منتقل شد و به ترتیب به آن ۱۰۰ میلی لیتر آب و ۸۰-۷۰ میلی لیتر اتر افزوده و خوب هم زده شد. فاز پایینی (آبی) جدا شد و فاز بالایی (اتری) ۴ تا ۵ بار با آب مقطول شستشو داده شد. باقی مانده در دمای اتاق خشک شد و در کمی کلروفرم حل شد و روی صفحه TLC فعال‌سازی شده نقطه گذاری گردید. سپس صفحه در تانک TLC قرار گرفت. پس از انجام فرآیند جداسازی صفحه از تانک خارج شده و خشک شد با پاشیدن معرف ردامین، استرول‌ها مشخص شدند. محدوده استرول‌های مشخص شده با کاردک تراشیده شد و در ۲ میلی لیتر کلروفرم حل شد. مخلوط روی صافی کاغذی صاف شد و برای تزریق به دستگاه CD-5 YL 6100GC گاز کروماتوگرافی با مشخصات ستون

(ستون supelco TYm5 طول ۳۰ قطر ۰/۲۵ میلی متر در ۰/۲ میکرومتر) و دمای ستون 260°C آماده شد. دمای آشکارساز FID بر روی 280°C و دمای محفظه تزریق بر روی 300°C تنظیم شده بود (۲۷).

اندازه‌گیری ترکیبات معدنی

برای اندازه‌گیری فسفر نمونه به روش خشک با خاکستر کردن سوزانده شدن و پس از افروden محلول مولبیدات/اسیدسولفوریک، میزان جذب کمپکس آبی رنگ تشکیل شده با روش اسپکتروفوتومتری در ۸۲۰ نانومتر با دستگاه bichrom-libra S11 ساخت انگلیس اندازه‌گیری شد (۲۸). همچنین از دستگاه جذب اتمی با مشخصات Ray Leigh wfx-210 ساخت چین برای اندازه‌گیری کلسیم، مس، آهن، منگنز، منیزیم و روی در خاکستر باقیمانده حل شده در اسید رقیق استفاده شد (۳۰، ۲۹). برای اندازه‌گیری سدیم و پتاسیم، نمونه در آب دیونیزه حل شد. محلول نمونه و مرجع مستقیماً در شعله اتمیزه شدن و شدت نور نشر شده اندازه‌گیری شد (۳۱). در اندازه‌گیری قلع، نمونه ابتدا با استفاده از محلول اسید نیتریک و سپس محلول اسید کلریدریک، هضم شد و محلول بدست آمده رقیق شد. در ادامه میزان عنصر قلع به روش طیف سنجی نوری جذب اتمی با شعله نیتروز اکسید (اکسید کننده)-استیلن، اندازه‌گیری شد (۳۲).

۲- مواد و روش‌ها

مواد: در این تحقیق کلیه مواد شیمیایی و حلال‌ها از شرکت مرک تهیه شده است.

تهیه و آماده سازی نمونه

برگ‌ها و ساقه‌های گیاه پنیرک از فضای سبز سازمان ملی استاندارد در نیمه اول فروردین ماه چیده شدند و به مدت ۴۸ ساعت در آون 50°C خشک گردیدند. برگ‌ها و ساقه‌های خشک شده در کيسه پارچه‌ای نگهداری شدند.

اندازه‌گیری ویژگی‌های فیزیکو شیمیایی

میزان رطوبت، خاکستر کل، چربی و پروتئین به ترتیب طبق روش‌های مندرج در استانداردهای ملی ایران به شماره ۶۷۰۵، ۲۷۰۶، ۲۸۶۲، ۲۲، ۲۱، و ۲۸۶۳ تعیین گردیدند (۲۴). در محاسبه پروتئین کل، ضریب پروتئین $6/25$ در نظر گرفته شد (۲۴).

اندازه‌گیری اسیدهای چرب

اسیدهای چرب نمونه خشک شده برگ و ساقه گیاه پنیرک بر پایه استانداردهای ملی ایران به شماره ۴۰۹۰ و ۴۰۹۱ انجام گردید. ۵ گرم نمونه در هگزان ریخته شد و به مدت ۲ ساعت در دمای محیط تکان داده شد. مخلوط صاف شده به دستگاه روتاری منتقل شد تا در دمای 30°C هگزان مخلوط تبخیر و حذف گردد. ۵ قطره باقیمانده نمونه با ۲ میلی لیتر پتانولی ۲ مولار و ۵ میلی لیتر هگزان مخلوط شده و به مدت ۱ دقیقه هم زده شد. فاز بالایی (هگزان) به دستگاه گاز کروماتوگرافی مدل CP sill 88 YL 6500 GC با مشخصات ستون $60\text{ m} \times 0.25\text{ mm} \times 0.2\mu\text{m}$ (۶۰) تزریق شد. دمای ستون 280°C ، دمای آشکارساز 175°C و دمای محفظه تزریق 300°C تنظیم شد (۲۵، ۲۶). گاز حامل هیدروژن بود. آنالیز داده ها بصورت درصدی در مقایسه با استاندارد صورت گرفت. اندازه‌گیری استرول‌ها: آنالیز استرول پودر برگ و ساقه پنیرک بر پایه استاندارد ملی ایران به شماره ۱۶۳۲۴ انجام گردید. بطور مختصر ۱۰ گرم نمونه سبزی با ۱۰۰ میلی لیتر پتانولی ۲ مولار مخلوط شد. مخلوط به مدت $1/5$ ساعت در مبرد معکوس

کاهش زمان آزمون می‌شود) استفاده شد. نمونه در اتوکلاو گذاشته شد و دما به ۱۲۱ درجه سانتی گراد رسانده شد و ۱۵ دقیقه در این دما نگه داشته شد و سپس دمای اتوکلاو پایین آورده شد و جذب با دستگاه اسپکتروفوتومتر در ۴۹۰ نانومتر خوانده شد. هر مرحله فرایند اتوکلاو کردن ۲ ساعت به طول انجامید. نمونه مجدداً طبق روش فوق اتوکلاو شده و از آن نمونه برداری شد و جذب نمونه هر مرحله با دستگاه اسپکتروفوتومتر خوانده شد تا حداقل جذب که نشان دهنده حداقل کربوهیدرات کل موسیلاز است بدست آید. منحنی قند کل (نمودار ۲) رسم گردید. اتوکلاو نمونه با رقت ۱۰۰ میلی گرم بر لیتر طبق روش آزمون فنل سولفوریک تا رسیدن به حداقل قند کل که پیک آن در نمودار ۲ مشاهده می‌شود تکرار شد. مقدار جذب بدست آمده با منحنی کالیبراسیون (نمودار ۱) جهت برآورد قند کل مقایسه گردید.

تجزیه و تحلیل آماری: میانگین و انحراف معیار داده‌های بدست آمده از سه تکرار آزمون‌های مختلف روی یک نمونه پنیرک با روش Excel بدست آمده است.

۳- یافته‌ها

مقادیر رطوبت، خاکستر، چربی و پروتئین کل در جدول شماره ۱ آمده است. طبق نتایج بدست آمده گیاه پنیرک از نظر پروتئین غنی است و چربی کمی دارد. این مقادیر قبل از حذف چربی و پروتئین از پودر گیاه پنیرک بدست آمده اند.

جدول ۱ ترکیبات شیمیایی پودر سبزی پنیرک (برگ و ساقه)

| ترکیبات | نتیجه آنالیز (درصد وزنی) |
|------------|--------------------------|
| رطوبت | ۸/۰۰±۰/۱۷۴ |
| خاکستر کل | ۱۵/۵۰±۰/۰۹۳ |
| چربی کل | ۱/۳۷±۰/۱۶۵ |
| پروتئین کل | ۲۵/۴۶±۰/۰۸ |

مقادیر اسیدهای چرب بدست آمده از چربی کل در جدول ۲ آمده است. با توجه به جدول شماره ۲ مجموع مقادیر اسیدهای چرب اشباع ۲۷/۲٪، اسیدهای چرب یک غیر اشباع ۱۵/۴٪، میزان اسید لیتوئیک ۱۵/۳٪ و مقدار اسید لیتوئیک آن ۴۱/۹٪ بدست آمد.

استخراج موسیلاز

برای استخراج موسیلاز از برگ‌ها و ساقه گیاه پنیرک از روش‌های LV و همکاران (۲۰۰۹) و XI و همکاران (۲۰۱۰)، استفاده شد (۷،۸). ابتدا برگ‌ها و ساقه‌های پنیرک، خشک و آسیاب شد. برای حذف چربی از نمونه، مخلوطی از ۵۰ گرم نمونه و ۲۰۰ میلی لیتر هگزان به مدت ۱ ساعت روی دستگاه شیکر تکان داده شد. آنگاه مخلوط با کاغذ صافی صاف شد و مواد روی صافی در آون ۴۵°C به مدت ۴ ساعت خشک گردید. نمونه چربی گیری شده به نسبت ۵٪ با آب دیونیزه مخلوط شد و به مدت ۲ ساعت در حمام آب ۹۰°C قرار گرفت. این مخلوط با دور در ۱۰۰۰۰ دقیقه در سانتریفوژ DynamicaVelocity ۱۴ سانتریفوژ شد. این مرحله ۵ بار تکرار شد و هر بار به پودر سبزی باقی‌مانده آب قطره افزوده شد تا باقی مانده‌های گیاهی از مخلوط حذف گردد. در ادامه برای حذف پروتئین، به محلول جدا شده ۱۰/۱٪ تری‌کلرواستیک اسید افزوده شد و نمونه با دور ۱۰۰۰ دور در دقیقه به مدت ۱۵ دقیقه سانتریفوژ گردید. محلول جدا شده با حجم ۲ برابر الكل اتیلیک ۹۶٪ مخلوط گردید و صفحه بصورت رسوب از فاز مایع جدا شد و رسوب حاصله در آون با دمای ۴۰°C خشک شد.

مقدار موسیلاز بدست آمده بر حسب مقدار موسیلاز استخراج شده از ۱۰۰ گرم پودر پنیرک خشک شده محاسبه گردید.

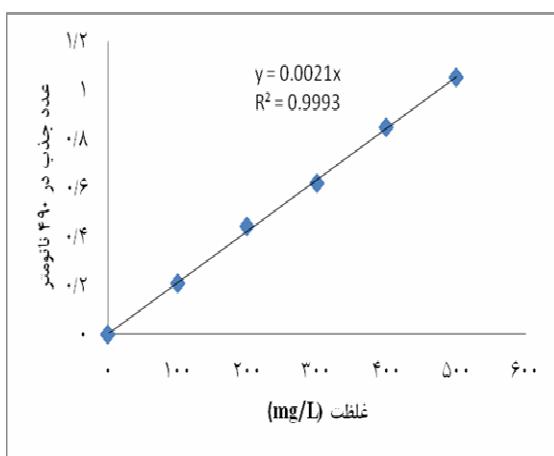
کربوهیدرات کل: آزمون فنل سولفوریک طبق روش مرجع ۱۶ بر روی نمونه‌های استاندارد انجام گردید. منحنی استاندارد با تهیه ۵ رقت گلوکز از ۱۰۰، ۲۰۰، ۳۰۰، ۴۰۰ و ۵۰۰ میلی گرم بر لیتر تهیه شد. به محلول‌های استاندارد و شاهد ۵ میلی لیتر محلول فنل ۵٪ افزوده شد سپس بلا فاصله ۲۵ میلی لیتر اسید سولفوریک غلیظ، افزوده شد. اعداد جذب نمونه‌ها در طول موج ۴۹۰ نانومتر با اسپکتروفوتومتر خوانده شد و نمودار کالیبراسیون (نمودار ۱) رسم گردید (۱۶).

بر روی نمونه آزمونه با رقت ۱۰۰ میلی گرم بر لیتر نیز طبق روش فوق آزمون فنل سولفوریک انجام گردید. پس از افزودن معرف و اسید سولفوریک و خنک کردن محلول موسیلاز از اتوکلاو ۱۲۱°C و ۱۵PSI فشار بالا باعث افزایش دما و

جدول ۴ ترکیب املاح سبزی پنیرک

| نتیجه آنالیز | ترکیب املاح |
|--------------|--------------------------|
| ۳/۸۹±۰/۲۹ | فسفر (میلی گرم بر گرم) |
| ۲۸/۶۱±۰/۹۱۲ | کلسیم (میلی گرم بر گرم) |
| ۱۱/۵۷±۰/۹۱۹ | مس (میکرو گرم بر گرم) |
| ۵۷۱/۸۱±۸۶/۵۵ | آهن (میکرو گرم بر گرم) |
| ۶۹/۶۵±۵/۱۶ | منگنز (میکرو گرم بر گرم) |
| ۱۰/۰۵±۰/۳۳ | منیزیم (میلی گرم بر گرم) |
| ۶۰/۴۵±۰/۲۱۲ | روی (میکرو گرم بر گرم) |
| ۴۰۷/۷۴±۱۲/۱۲ | قلع (میکرو گرم بر گرم) |
| ۵/۴۳±۰/۰۷۴ | سدیم (میلی گرم بر گرم) |
| ۴۲/۶۳±۰/۰۸ | پتاسیم (میلی گرم بر گرم) |

با روش استخراج آبی به کار رفته در این مطالعه، مقدار صمغ استخراج شده به طور متوسط $۱۲\pm۰/۸۳$ ٪ محاسبه شده است. غلظت بالای موسیلاژ محلول در آب، این گیاه را تبدیل به دارویی برای ناراحتی های تنفسی، سرفه، گلودرد و نیز ناراحتی های گوارشی نموده است. برای اندازه گیری کربوهیدرات کل موسیلاژ حاصل از پنیرک، منحنی استاندارد بر اساس میزان جذب در رقت های تهیه شده رسم شد (محور عمودی میزان جذب و منحنی افقی رقت های استاندارد می باشد) که نمودار جذب محلول های شاهد و استاندارد در زیر آمده است:



نمودار ۱ کالیبراسیون کربوهیدرات کل بر حسب گلوکز در این روش نتایج بدست آمده از کربوهیدرات کل برای موسیلاژ پنیرک قابل استناد بود.

مقدار استروول های چربی نمونه در جدول ۳ آمده است. آن گونه که مشخص است بتاسیتوستروول بیشترین و براسیکا استروول کمترین درصد را به خود اختصاص دادند.

جدول ۲ ترکیب اسیدهای چرب سبزی پنیرک

| ترکیبات اسیدهای چرب پنیرک | نتیجه آنالیز (درصد وزنی) |
|---------------------------|--------------------------|
| اسید کاپریک (C10) | ۱/۶۴±۰/۴ |
| اسید لوریک (C12) | ۱/۰۰±۰/۲۲ |
| اسید دودکانوئیک (C12:1) | ۰/۶۴±۰/۰۷ |
| اسید میریستیک (C14) | ۶±۰/۵ |
| اسید میریستولنیک (C14:1c) | ۰/۰۵±۰/۳۱ |
| اسید پالمیتیک (C16) | ۱۲/۶۴±۱/۸ |
| اسید پالمیتولنیک (C16:1c) | ۱/۳۴±۰/۴۳ |
| اسید استاریک (C18) | ۱/۹۴±۰/۲۵ |
| اسید اوئلیک (C18:1c) | ۱۳/۰۰±۱/۲ |
| اسید لینولنیک (C18:2c) | ۱۵/۳۴±۱/۰ |
| اسید آراشیدیک (C20) | ۰/۰۵±۰/۰۵ |
| اسید لینولنیک (C18:3c) | ۴۱/۹۴±۴/۵ |
| اسید بهنیک (C22) | ۳/۶۴±۰/۰۷ |

مقدار ترکیبات معدنی موجود در خاکستر نمونه در جدول ۴ آمده است. از نظر عناصر فلزی و املاح معدنی می توان گفت گیاه پنیرک منبع خوبی از فسفر، کلسیم، مس، منگنز، منیزیم و پتاسیم می باشد.

جدول ۳ ترکیب استروول سبزی پنیرک

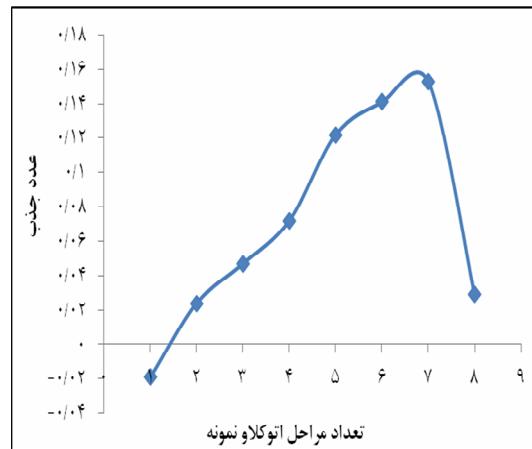
| ترکیبات استروول پنیرک | نتیجه آنالیز (درصد وزنی) |
|-----------------------|--------------------------|
| براسیکا استروول | ۰/۶۴±۰/۰۲ |
| کمپیستروول | ۸/۱۷±۰/۱۲ |
| استیگما استروول | ۲۲/۶۵±۲/۱ |
| بتا سیتوستروول | ۶۷/۵۰±۲/۸ |

ماده خشک، ۱۷/۴۰٪ خواهد بود که نسبت به مقادیر بدست آمده در این مطالعه بطور متوسط ۰/۸ کمتر می باشد (۱۳). این اختلاف‌ها را می‌توان به شرایط محیطی کاشت و داشت و نیز زمان برداشت نسبت داد (۳۴، ۳۳).

مقایسه نتایج سایر مطالعات بر روی اسیدهای چرب گیاه پنیرک با تحقیق اخیر نشان می دهد که مقادیر اسید لینولنیک در همه آنها بیش از ۴۰٪ اسیدهای چرب گزارش شده است و کل اسیدهای چرب غیر اشبع حدوداً ۶۰٪ اسیدهای چرب را شامل می‌گردد. مقدار اسید لینولنیک در روغن‌های گیاهی همچون خردل و کلزا به ترتیب ۶-۱۸٪ و ۵-۱۵٪ است که از این نظر روغن گیاه پنیرک با داشتن درصد بالای اسیدهای چرب ضروری دارای ارزش غذایی و دارویی بیشتری است ولی به علت بالاتر بودن درصد اسید لینولنیک می تواند زمان ماندگاری کوتاهتری داشته باشد (۳۵، ۳۶).

وجود عناصر کلسیم، پتاسیم، روی، مس، آهن و فسفر نیز گویای ارزش تغذیه‌ای بالای گیاه پنیرک است و مصرف آن می تواند در جبران کمبود املاح مفید باشد. در تحقیقی مقادیر عناصر فسفر، کلسیم، منیزیم، آهن، مس، روی، پتاسیم و سدیم بر اساس میلی- گرم در ۱۰۰ گرم گیاه تازه به ترتیب $۰/۰۲\pm۰/۰۲$ ، $۰/۰۷۴\pm۰/۰۷$ ، $۰/۰۸\pm۰/۰۲$ ، $۰/۰۱۷\pm۰/۰۲$ ، $۰/۰۳۴\pm۰/۰۲$ ، $۰/۱۵۴\pm۰/۱۵$ ، $۰/۱۶\pm۰/۱۶$ ، $۰/۱۴۹\pm۰/۱۴$ ، $۰/۱۴۹\pm۰/۱۴$ ، $۰/۱۴۹\pm۰/۱۴$ ، $۰/۱۴۹\pm۰/۱۴$ ، $۰/۱۴۹\pm۰/۱۴$ ، $۰/۱۴۹\pm۰/۱۴$ بوده است که با نتایج بدست آمده در این تحقیق متفاوت است (۱۳). با احتساب $۰/۸۳\pm۰/۰۵$ رطوبت در برگ، مقادیر عناصر فسفر، کلسیم، منیزیم، آهن، مس، روی، پتاسیم و سدیم به ترتیب $۰/۰۵$ ، $۰/۰۴۵\pm۰/۰۴$ ، $۰/۰۲۷\pm۰/۰۲$ ، $۰/۰۲۷\pm۰/۰۲$ ، $۰/۰۱\pm۰/۰۱$ ، $۰/۰۲\pm۰/۰۲$ ، $۰/۰۲۳\pm۰/۰۲$ ، $۰/۱۲\pm۰/۰۲$ ، $۰/۱۲\pm۰/۰۲$ میلی گرم در گرم خواهد بود که لذا به نظر می‌رسد که بررسی رقم، منابع خاک رویشی و زمان کاشت و برداشت و شرایط آب و هوایی در مقدار جذب و ذخیره املاح و فلزات ضروری باشد (۳۴، ۳۳).

گیاه پنیرک دارای موسیلاز بالایی است که با روش‌های استخراج مختلف بکار رفته در قبل و روش اخیر مقادیر متفاوتی از آن در گستره ۳/۶ تا ۲۶٪ از بخش‌های مختلف گیاه استخراج شده است. تنوع در روش‌های استخراج و همچنین استفاده از بخش‌های مختلف گیاه پنیرک برای تهیه موسیلاز، موجب بدست آمدن مقادیر متنوع از موسیلاز گیاه شده است. مقدار صمغ استخراج شده از بخش‌های هوایی گیاه $۰/۳\pm۰/۳$ ٪ (۱۷) و مقدار صمغ استخراج



نمودار ۲ نمودار هیدرولیز موسیلاز پنیرک در اتوکلاو با مقایسه پیک بدست آمده (۱۵) با منحنی استاندارد نتیجه می‌گیریم که بطور متوسط ۷۵/۹۷٪ صمغ محلول در آب مالوا نگلکتا از منوساکاریدها تشکیل شده است.

۴- بحث

گیاه پنیرک دیر زمانی است که در تغذیه و داروهای سنتی و گیاهی مردم خاور میانه و آسیای مرکزی حضور داشته و اکنون راه خود را به سوی صنایع آرایشی و بهداشتی و دارویی باز کرده است. با توجه به اینکه ارزش گیاه پنیرک، به سبب ترکیبات مفید موجود در آن است؛ ویژگی‌های مهم آن از جمله میزان پروتئین، چربی، املاح و خاکستر کل آنالیز شد. داده‌ها نشان می‌دهند که گیاه پنیرک در برگ و ساقه دارای $۱۵/۵\pm۰/۲۵$ ٪ خاکستر کل و $۰/۰۲\pm۰/۰۱$ ٪ پروتئین بود و چربی اندکی ($۱/۳۷$) داشت که البته همین مقدار اندک به سبب داشتن اسیدهای چرب یک و چند غیر اشبع تا حدود ۶۰٪ کل اسیدهای چرب موجود، ارزشمند و مفید است. در مطالعه‌ای دیگر که در همین راستا انجام شده است؛ مقادیر خاکستر در برگ‌های پنیرک برداشت شده از ایلام $۰/۶۴\pm۰/۵۳$ ٪ و در دم برگ‌ها $۰/۱۷\pm۰/۱۷$ ٪ گزارش شده است که این مقادیر با یافته‌های تحقیق حاضر مطابقت دارد. مقدار چربی در برگ‌های پنیرک تازه نیز $۰/۰۲۴\pm۰/۰۳$ ٪ عنوان شده است که با احتساب $۰/۱۴۸\pm۰/۰۸۳$ ٪ رطوبت در برگ، مقدار چربی در گرم خشک $۰/۰۱۴\pm۰/۰۸۳$ ٪ خواهد بود که با مقدار چربی استحصالی در تحقیق اخیر همخوانی دارد. همچنین میزان پروتئین در پنیرک تازه با مقدار رطوبت ذکر شده ($۰/۰۴\pm۰/۰۸۳$) بیان شده است و در

قبلی (۱۷، ۱۸) نشان می دهد که هیدرولیز موسیلاژ گیاه پنیرک به منوساکاریدهای تشکیل دهنده آن با روش فنل سولفوریک با دقت و صحت مناسبی صورت می گیرد اما به علت ساختار پیوندی مستحکم موسیلاژ گیاه پنیرک زمان هیدرولیز طولانی است و شرایط آزمایشگاهی ویژه را می طلبد. در این تحقیق سعی شده است تا روش فنل سولفوریک به گونه ای راه اندازی شود که در زمان کوتاه تری هیدرولیز صورت پذیرد.

۵- سپاسگزاری

این مقاله از پایان نامه کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی - شیمی مواد غذایی در دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم دارویی حاصل شده است که با همکاری و حمایت های پژوهشگاه استاندارد به انجام رسیده است. همچنین از مدیر و کارکنان شرکت بهداشت کار برای همکاری در این تحقیق قدردانی نمایند.

۶- منابع

- [1] Salehi Soromghi MH, Medicinal plants and Plant treatment, Nutrition world publication, pages 125-127
- [2] Velak ZH, 1999. Medicinal plants, Ghoghnoos Publication, pages 227-228.
- [3] Diyuk J, 2005, Green Pharmacy, Nashre Ney Publication, Pages 76, 93, 114, 155, 289, 190, 427, 435, 442.
- [4] Pakravan M, Abedinzadeh H, Safaeepur J, Comparative studies of mucilage cells in different organs in some species of Malva, Althaea and Alcea. Pakistan Journal of Biological Sciences. 2007; 10(15): 2603- 2605.
- [5] Zahedi SM, Ansari NA, Allelopathic Potential of Common Mallow (*Malvasylvestris*) on the Germination and the Initial Growth of Tomato, Cucumber and Cress. Asian journal of agricultural sciences.2011; 3(3): 235-241.
- [6] Silva AS, Valente I M, Nunes C, Coimbra MA, Guido LF, Determination of aldose, deoxy-aldose and uronic acids content in a pectin-rich extract by RP-HPLC-FLD after ρ -

شده از برگ های پنیرک $26/14\%$ و از دم برگ ها $24/74\%$ با به کارگیری روش های استخراج مختلف، گزارش شده است (۴). همچنین مقایسه نتایج این تحقیق و تحقیقات قبل نشان می دهد که هر چه بافت های خشبي و نزديک به خاک گیاه برای استخراج موسیلاژ بيشتر استفاده شود؛ درصد استخراج كمتر خواهد بود. لذا ميزان موسیلاژ در برگ ها و ساختارهای دم برگ و ساقه های متصل به برگ ها بيشترین مقادير را نسبت به سایر بخش های گیاه دارد (۴، ۱۷).

اندازه گیری کربوهيدرات کل صمغ با روش فنل سولفوریک در شرایط دمایي مختلف انجام گردید. اين آزمون برای اندازه گيری قند کل در نمونه هايي که ساختار مستحکمي دارند مناسب است. آزمون در شرایط اتوکلاو نشان می دهد که پیوندهای ساختار صمغ بسيار قوي است. همچنین اندازه گيرهای اسپکتروفوتومتری نشان می دهد که اين پیوندها در زمان های يكسان شکسته نمي شوند و با گذشت زمان پیوندهای بيشتری شکسته می شود. در يك مقاله برای تجزيه صمغ آن را به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۱۰۰ درجه سانتي گراد حرارت داده اند (۱۷) که زمان زيادي است و نياز به دقت و مراقبت مستمر دارد. در تحقیق اخير محلول ۵٪ فنل به عنوان معرف، اسید سولفوریک و دمای بالا برای تجزيه به کار رفته اند. از گلوکر بعنوان استاندارد استفاده شد. همبستگی اعداد جذب بدست آمده بالا بوده $(I^2 = 9999/10)$ همچنین در فاصله موردنظر نمودار خطی بود. نتایج تحقیق اخير نشان می دهد که پس از ۷ بار اتوکلاو صمغ، با روش ارائه شده می توان به حد اكثرب هیدرولیز کربوهيدرات های اين صمغ دست یافت. در تحقیق دیگر دقت روش فنل سولفوریک را $(\pm 2\%)$ اعلام نموده اند که در تحقیق اخير نتیجه آزمون فنل سولفوریک بر روی صمغ استخراج شده از پنیرک مقدار کربوهيدرات کل $75/97 \pm 2/46$ بدست آمده است (۱۶).

Malva در تحقیق دیگری نیز، مقدار کربوهيدرات کل $78/18 \pm 2/04$ *aegyptiaca* گزارش شده است. از نظر مقادير کربوهيدرات کل می توان گفت که نتایج تحقیقات پیشین و اخیر تقریباً يكسان بوده است (۱۸).

نتیجه گیری

شناسایی ساختار موسیلاژهای موجود در گیاهان بومی به دلیل ارزش تغذیه ای و دارویی بالا در دست تحقیق است. یافته های

- determination of sugars and related substances, *Analytical chemistry*.1956; 28(3): 350-356.
- [17] Ligai LV, Rakhimov DA, Bandyukova VA, Carbohydrates of malvaneglecta. *Brief communications*. 1989; 244- 245.
- [18] Boual Z, Kemassi A, El HadjKhelil AO, Michaud P, El Hadj MD O, Partial characterization of water soluble polysaccharides extracted from one saharian medicinal plant: *Malva aegyptiaca* L, International conference on biology, environment and chemistry, 2011;24: 420-424.
- [19] Van Wychen S, Laurens L M L, Determination of total carbohydrates in algal biomass laboratory analytical procedure (*LAP*), NREL,2013; 1-13
- [20] Fournier E, Current protocols in food analytical chemistry, 2001; E1.1.1.-E1.1.3.
- [21] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 2011, Cereal and cereal products-Determination of moisture content- Reference method, 1st. Revision, ISIRI 2705.
- [22] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 2009, Cereals, pulses and by products - Determination of ash yeild by incineration, 1st. Revision, ISIRI 2706.
- [23] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 1987, Cereal and cereal products-Method of determination for total fat content cereals and cereal products, 1st. Revision, ISIRI 2862.
- [24] Iranian National Standardization Organization, 2015, Cereals and pulses – Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content – kjeldahl method, 1st. Edition, ISIRI 19052..
- [25] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 1996, Animal and vegetable fats and oil preparation of methyl esters of fat acids, 1st. Revision, ISIRI 4090.
- [26] Iranian National Standardization Organization, 1990, Animal and vegetable fats and oils-analysis by gas chromatography of methyl esters of fatty acids, 1st. Revision, ISIRI 4091.
- [27] Iranian National Standardization Organization, 2013, Olive oil- Determination of the composition and content of sterols and AMBA derivatization. *Chromatographia*.2013; 76: 1117-1124.
- [7] Lv Y, Yang X, Zhao Y, Ruan Y, Yang Y, Wang Z, Separation and quantification of component monosaccharides of the tea polysaccharides from *Gynostemmapentaphyllum* by HPLC with indirect UV detection. *Food chemistry*. 2009; 112: 742-746.
- [8] Xi X, Wei X, Wang Y, Chu Q, XIAO J, Determination of tea polysaccharides in *camillaiasinenensis* by a modified phenol-sulfuric acid method. *Archive of biological science.Belgrade*.2010; 62(2): 671-678.
- [9] Jahanbin K, Moini S, Gohari AR, Emam-Djomeh Z, Masid P, Isolation, purification and characterization of a new gum from *Acanthophyllumbracteatum* roots. *Food hydrocolloids*. 2012; 27: 14-21.
- [10] Quemener B, Marot C, Mouillet L, Da Riz V, Diris J, Quantitative analysis of hydrocolloids in food systems by methanolysis coupled to reverse HPLC. Part 1. Gelling carrageenans. *Food hydrocolloids*. 2000; 14: 9–17.
- [11] Srichamroen A, Chavasit V, Rheological properties of extracted malva nut gum (*scaphiumscaphigerum*) in different conditions of solvent. *Food hydrocolloids*. 2011; 25: 444-450.
- [12] kuang H, Xia YK, Separation and Quantification of Component Monosaccharides of cold water-soluble Polysaccharides from *Ephedra sinica* by MECC with photodiode array detector. *Recent advances in theories and practice of Chinese medicine*. 2013; 24: 461- 472.
- [13] Tabaraki R, Yosefi Z, AsadiGharneh HA, Chemical composition and antioxidant properties of *Malva sylvestris* L. *Journal of research in agricultural science*.2012; 8(1): 59-68.
- [14] Deman JM, Ghanbarzadeh B, 2002, Principal of food chemistry, Ayizh publication, pages 105-106, 127-128
- [15] Elyas, CH, Linden J, Aberumand A, Food biochemistry, Ramand Publication, pages 25-31 [16] Dubois M, Gilles KA, Hamilton J K, Rebers PA, Smith F, Colorimetric method for

- [32] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 2007, Canned foods-Determination of Tin-Using flame atomic absorption spectrophotometric method, 1st. Edition, ISIRI 9265.
- [33] Gharib Zahedi SM, Taheri T, Geravand A, Mousavi SM, Jafari SM, investigation of effect of moisture content on physicochemical indices of two variety of farmed lentil in Iran, Food Science and Technology, 2009; 1(1):57-70.
- [34] Vaseghi A, Ghanbari A, Heydari M, Davazdahemami S, Effect of date of farming on quantitative and qualitative properties of two types of *Nigella sativa*, Ecology of farming Plant, 2013; 4(28):373-392.
- [35] Schmid KM, Patterson GW, Distribution of cyclopropenoid fatty acids in malvaceous plant parts. *Phytochemistry*. 1988; 27(9):2831-2834.
- [36] Codex standard for named vegetable oils, Codexstan 210-1999, 2011;1-16.
- triterpene dialcohols by capillary column gas chromatography- Test method, 1st. Edition, ISIRI 16324.
- [28] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 2008, Milk – Determination of total phosphorus content – Method using molecular absorption spectrometry –Test method, 2nd. Revision, ISIRI 1260.
- [29] AOAC official method985.35, Mineral in infant formula, enteral products and pet foods, revised first action, 1997.
- [30] Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 2007, Foods - Determination of Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc - Atomic absorption spectrophotometry , 1st. Edition, ISIRI 9266.
- [31] AOAC official method 990.23, Sodium and potassium in dried milk flame emission spectrometric method, first action, 1990.

Study on components and mucilage extracted from mix of leaves and stems of mallow (*Malva neglecta*)

Mohammadi, M. ¹, Faraji, M. ^{2*}, Fadavi, Gh. ³, Salami, M. ⁴

1. M.Sc Student of Medical Science unit of Azad University, Tehran, Iran
2. Assistance Professor of Food and Agriculture Faculty, Standard Research Institute, Karaj, Iran.
3. Expert of Food and Agriculture Faculty, Standard Research Center, Karaj, Iran
4. Assistance Professor of Medical Science unit of Azad University, Tehran, Iran

Mallow (*Malva neglecta*) is grown in Middle East countries. In herbal medicines mallow is used as pain decreasing, importing injuries and removing gastrointestinal problems, respiratory system and so on. These specifications are dependent on structural components and plant mucilage respectively. In this study structural components and amount of leaves and stems mucilage was analyzed. In spring, leaves with stems were collected, dried and powdered. Quantity of protein, fat, ash, fatty acids and sterols were analyzed by AOAC and Iranian Standard methods. Mucilage of *M. neglecta* was extracted by deionized water in 90°C and extracted mucilage was dried in 50°C oven. Phenol-sulfuric acid method was used to determination of total carbohydrate. Leaves and petioles of *M. neglecta* are rich in protein and ash. 40% of fatty acids is linolenic acid and more than 50% of total fatty acids are unsaturated fatty acids. Extracted mucilage was totally 12% in dry matter of plant. Total carbohydrate of *M. neglecta* mucilage was % 75.97±2.46 respectively. Having useful ingredients like zinc, copper, iron, protein, unsaturated fatty acid and high amount of mucilage demonstrates worth of *M. neglecta* in food and medicines. Phenol sulfuric acid method was used in different temperatures from environment till boiling temperatures. Also using phenol-sulfuric acid method in boiling temperature was done before but in combination by autoclave instrument for getting total carbohydrates of *M. neglecta* mucilage is the first action.

Keywords: *Malva neglecta*; Mucilage; Fatty acids; Sterol

* Corresponding Author E-Mail Address: mohammadfaraji2010@gmail.com