

مجله علوم و صنایع غذایی ایران

سایت مجله: www.fsct.modares.ac.ir



مقاله علمی پژوهشی

بررسی و مقایسه ترکیبات فیتوشیمیابی و خواص آنتیاکسیدانی عصاره جلبک پادینا و سارگاسوم (*Sargassumangustifulium*) و *Padinadistromatic*) استخراج شده با فراصوت

خدیجه شیرانی بیدآبادی^۱، شیلا صفائیان^{۲*}، رضوان موسوی ندوشن^۳، ناهید رحیمی فرد^۴

۱- دانشجوی دکترای تخصصی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

۳- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

۴- استاد تمام گروه میکروبیولوژی-اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو، سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، تهران ایران.

چکیده

اطلاعات مقاله

در چند دهه اخیر تقاضا جهت استفاده از ترکیبات طبیعی فراسودمند فراورده های غذایی و دارویی افزایش یافته است. هدف از این تحقیق مقایسه ترکیبات فیتوشیمیابی و خواص آنتیاکسیدانی، آنتیآلزایمری و ضد میکروبی عصاره جلبک پادینا و سارگاسوم استخراج شده با فراصوت بود. نتایج این تحقیق نشان داد اسید بوتانوئیک مهمترین ماده موجود در عصاره پادینا و سارگاسوم بود. محتوای کل پلیفنول، فلاونوئید و شاخص IC₅₀ عصاره پادینا و سارگاسوم به ترتیب ۴۳/۴۵ و ۴۶/۶۳ میلی گرم گالیک اسید در گرم، ۲۴/۵۹ و ۵۵/۴۰ میلی گرم کوئرستین در گرم و ۱۰/۳۸ و ۳۰/۷۷ گرم بر میلی لیتر بود. فعالیت بازدارندگی استیل کولین استراز عصاره جلبک پادینا و سارگاسوم به ترتیب ۴۲/۵ و ۲۵/۱۶ درصد بود. همچنین نتایج نیتریک اکساید (NO) حاکی از آن بود که با افزایش غلظت هر دو عصاره جلبک پادینا و سارگاسوم فعالیت بازدارندگی NO افزایش یافت. با این وجود عصاره جلبک پادینا قوی ترین فعالیت بازدارندگی NO را در تمام غلظت ها داشت. همچنین نتایج نشان داد عصاره جلبک پادینا از خاصیت ضد میکروبی پیشتری در مقایسه با عصاره جلبک سارگاسوم برخوردار بود. حداقل غلظت مهار کنندگی عصاره جلبک پادینا در ۱۲/۵ میلی گرم بر میلی لیتر بر روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس بدست آمد. عصاره جلبک پادینا در ۵۰ میلی گرم بر میلی لیتر بر روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس اثر باکتری کشی داشت. در نهایت توصیه می گردد اگر هدف بهره مندی از خواص آنتیاکسیدانی این دو جلبک است عصاره جلبک سارگاسوم و اگر هدف بهره مندی از مزایای آنتیآلزایمری و خواص ضد میکروبی این عصاره هاست از عصاره جلبک پادینا استفاده شود.

تاریخ های مقاله :

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۹/۲۱

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۱/۰۴

کلمات کلیدی:

فراسودمند،

آنٹیاکسیدان،

فراصوت،

خواص ضد میکروبی،

جلبک دریابی قهوه ای.

DOI: 10.52547/fsct.19.123.81

DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.123.3.8

* مسئول مکاتبات:

safaeian.shilla1400@gmail.com

ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی دو گونه از جلبک سارگاسوم جزیره قشم را بررسی نمودند. نتایج نشان داد که جلبک های دریایی دارای سطح قابل قبولی از مواد معدنی، پروتئین و اسید پالمیتیک، اسید چرب گزارش شد. همچنین فعالیت ضد باکتریایی عصاره دو گونه از جلبک سارگاسوم با استفاده از روش انتشار دیسک *Staphylococcus aureus* و *Bacillus subtilis* (باکتری های گرم مثبت) و *Escherichia coli* و *Salmonella enteritidis* (باکتری های گرم منفی) بررسی شد. نتایج این محققان نشان داد عصاره این ترکیبات هیچ فعالیت ضد میکروبی در برابر باکتری های گرم منفی نداشتند. تنها در غلظت ۵ میلیگرم در میلی لیترهاله کوچکی علیه *S. aureus* و *B. Subtilis* مشاهده گردید [۷]. هلیلا و همکاران (۲۰۱۷) به بررسی خصوصیات مختلف عصاره جلبک پادینا به دست آمده از ساحل مدیترانه کشور تونس پرداختند و گزارش کردند این جلبک دارای محتوی بالایی از ترکیبات فنولی و ضد میکروبی است [۸].

بنابراین با توجه به ترکیبات ارزشمند موجود در جلبک های قهقهه ای و اثرات مفید غذایی و دارویی این دسته از منابع طبیعی، هدف از انجام این پژوهش بررسی و مقایسه ترکیبات فیتوشیمیابی و خواص آنتی اکسیدانی، آنتی آزادیمی و ضد میکروبی عصاره اولتراسوندی سارگاسوم و پادینا بود.

۲- مواد و روش ها

۱-۲- مواد

گونه های جلبکی مورد استفاده در این تحقیق که شامل جلبک قهقهه ای پادینا (*Padinadistromatic*) و سارگاسوم (*Sargassumangustifolium*) بودند از استان سیستان و بلوچستان (بندر چابهار) جمع آوری گردیدند و برای از بین بردن کلیه ناخالصی ها و مواد زائد با آب مقطر شسته و سپس در دمای محیط تا وزن ثابت خشک شدند. اتانول، n-هگزان، n-بوتanol، کربنات سدیم، اسید گالیک، سیانید آهن پتاسیم، کلرید آهن، کوئرستین، کلرید آلومینیوم، استات پتاسیم، دیفنیل-۱-پیکریل هیدرازیل (DPPH) بافر فسفات، کلرید تترازولیوم و

۱- مقدمه

جلبک ها منبعی مغذی و غنی از ترکیبات بیوакتیو نظری ویتامین ها، کاروتینوئیدها، فلاونوئیدها، پلی فنول ها، فیرهای غذایی، پروتئین ها و مواد معدنی هستند. کشت جلبک به دلیل مصارف بسیار زیاد در زمینه های دارویی و غذایی از اهمیت بسیاری برخوردار است. ترکیبات ایزوله شده جلبک ها دارای فعالیت های زیستی گوناگونی مانند فعالیت آنتی اکسیدانی، حفاظت عصب، ضد میکروب، حفاظت از کبد، ضد ویروس و غیره هستند [۱]. جلبک سارگاسوم دارای گونه های متعددی است که حاوی پلی ساکاریدهای قندی با پایه سوکروز هستند و می توانند فعالیت های بیولوژیکی متعددی از خود بروز دهند [۲]. این جلبک متابولیت های ساختاری مثل مروترپینوئیدها، پلی کوئینون ها، استروئیدها، سارگاکوئینوتیک اسیدها، سارگاکرومنول، پلاستوکوئینون ها، استروئیدها، گلیسیریدها و غیره را تولید می کنند که می توانند فعالیت های درمانی داشته باشند [۳]. پادینا از دیگر جلبک دریایی قهقهه ای است که به طور گسترده در سراسر آب های گرم سیری وجود دارد و عموما در امتداد صخره های مرجانی قرار دارند. تاکنون حدود ۸۰ گونه از جنس پادینا در نواحی شناسایی شده است. محل زیست این جلبک دریایی در نواحی جزر و مدي عمق ۰-۱۰ متری آب های گرم گزارش شده و به دلیل شکل خاص، اندازه و رنگ بخصوص برگ های آن به راحتی از سایر جلبک های دریایی قابل شناسایی است. در سواحل شمالی خلیج فارس ۶ گونه از جنس پادینا از جمله *Padinadistromatic* شناسایی شده است. این جلبک جزء فراوانترین جلبک های سواحل شمالی دریای عمان و خلیج فارس می باشند [۴ و ۵]. دیوی و همکاران (۲۰۱۴) به بررسی خصوصیات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی جلبک *Sargassum. Wightii* پرداختند. عصاره گیری با استفاده از ۳ حلال استون، اتانول و متانول انجام گرفت. عصاره استخراج شده با استون بیشترین فعالیت ضد میکروبی را علیه ۸ پاتوژن نشان داد. همچنین نتایج GC-MS نشان داد دو ترکیب عده ۲۴-متیلن کلستروول و متیل اولثات در عصاره استخراج شده وجود دارند و دارای بیشترین فعالیت فنولی و فلاونوئیدی بودند [۶]. کارد جازی و همکاران (۲۰۱۹) ترکیبات شیمیابی، فعالیت

محتوای کل فلاونوئید هر عصاره (اشتخارج شده با روش ماسیراسیون و اولتراسوند) با استفاده از روش رنگ‌سننجی کلرید آلمینیوم اندازه‌گیری شد. بدین صورت که نمونه عصاره تا ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی لیتر با متابول رقیق شد. منحنی کالیبراسیون با رقت‌سازی کوئرسین در متابول تهیه شد (۰-۱۰۰ میکروگرم در میلی لیتر). عصاره رقیق شده یا کوئرسین (۲ میلی لیتر) با ۰/۱ میلی لیتر محلول کلرید آلمینیوم ۱۰ درصد و ۰/۱ میلی لیتر محلول استات پتاسیم ۰/۱ میلی مولار مخلوط شد. این مخلوط به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق نگهداری گردید. سپس حداقل جذب مخلوط با استفاده از دستگاه اسپکتروفوتومتر در ۴۱۵ نانومتر اندازه گیری شد. محتوای کل فلاونوئید به صورت میلی‌گرم کوئرسین در هر گرم عصاره جلبک بدون چربی گزارش شد [۱۲].

۴-۳-قدرت بازدارندگی رادیکال آزاد DPPH

در این روش، رادیکال چربی دوست DPPH با آنتی‌اکسیدان‌هایی که دهنده هیدروژن هستند، واکنش داده و رنگ محلول به زرد روشن تبدیل شده و میزان جذب در طول موج ۵۱۷ نانومتر کاهش می‌یابد. نتایج به صورت IC_{50} (مقداری از آنتی‌اکسیدان که لازم است تا غلظت DPPH به ۵۰ درصد مقدار اولیه برسد) بیان گردید [۱۳].

۵-تعیین فعالیت آنزیمی

۵-۱-فعالیت استیل کولین استراز (AChE)

در این مطالعه فعالیت استیل کولین استراز با استفاده از روش معروفی شده توسط المان و همکاران (۱۹۶۱) ارزیابی شد [۱۴].

۵-۲-فعالیت نیتریک اکساید (NO)

۱۵۰ میکرولیتر از هر عصاره در غلظت‌های مختلف (۰۰۰، ۰۰۰، ۰۰۰ و ۰۰۰ میلی‌گرم بر میلی لیتر) در صفحات ۹۶ چاهکی اضافه شد. پس از آن، معرف (۰.۱% sulfanilamide، ۰.۲% H_3PO_4 ، and ۰.۱% N-(1-naphthyl) ethylenediamine dihydrochloride) اضافه و مخلوط به مدت ۱۵۰ دقیقه در دمای محیط در مکانی تاریک انکوبه شد. آب مقطر به عنوان بلانک استفاده شد و جذب تمام نمونه‌ها در طول موج ۵۷۰ نانومتر توسط اسپکتروفوتومتر (Pharmacia Biotech, Novaspec II, LKB, England) قرائت شد. برای به دست آوردن منحنی کالیبراسیون

سایر ترکیبات شیمیایی از شرک مرک و سیگما آلمان خریداری شد.

۲-۲-عصاره‌گیری از جلبک

به منظور عصاره‌گیری از امواج غیر مستقیم اولتراسونیک با فرکانس ۷۰ کیلو هرتز در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به مدت یک ساعت استفاده شد. بدین صورت که ۱۰ گرم برگ ریز شده جلبک به همراه حلال متابول، ان-هگزان و ان-بوتانول در بشر قرار گرفت. سپس محلول صاف گردید و متابول و حلال های دیگر به دست آمده توسط دستگاه تبخیر کننده چرخان حذف گردید [۹].

۳-۲-تعیین ترکیبات زیست فعال عصاره جلبک

عصاره هر دو جلبک پادینا و سارگاسوم به مدت ۴۸ ساعت به منظور جداسازی ترکیبات موومی در دمای فریزر قرار گرفت. سپس عصاره از ترکیبات موومی در همان دما با استفاده از کاغذ صافی جدا شد. عصاره مورد نظر با میزان برابری از هگزان مخلوط گردید و در یک ارلن ریخته شد. ۱ ساعت مخلوط حاصل بر روی شیکر با ۱۸۰ دور در دقیقه قرار گرفت تا یکنواخت گردید. در ادامه عصاره هر یک از جلبک‌ها آن را در صورت ثابت قرار گرفت تا دوفاز گردید. در نهایت فاز هگزانی جهت تزریق به GC/MS استفاده شد [۱۰].

۴-۲-خواص آنتی‌اکسیدانی

۴-۱-اندازه‌گیری فنول کل

۱۰۰ میکرولیتر نمونه خام با ۲ میلی‌لیتر کربنات سدیم ۲ درصد مخلوط شده و به مدت ۲ دقیقه در دمای اتاق در تاریکی قرار گرفت. لازم به ذکر است جهت تهیه نمونه خام از ۱۰۰ گرم جلبک خشک و پودر شده به مدت ۶ ساعت با ۵۰۰ میلی‌لیتر متابول (۲:۱) عصاره گیری شد. جذب تمام محلول‌های نمونه با استفاده از اسپکتروفوتومتر در طول موج ۷۲۰ نانومتر اندازه‌گیری شد. محتوای فنل به عنوان معادل میکروگرم کالیک اسید در هر گرم گزارش گردید [۱۱].

۴-۲-اندازه‌گیری فلاونوئید کل

میلی گرم بر میلی لیتر تهیه شد. در این روش از پلیت ۹۶ خانه ای استریل استفاده گردید. به هر خانه ۲۰۰ میکرولیتر از رقت های تهیه شده و در نهایت ۲۰ میکرولیتر از سوسپانسیون میکروبی (معادل ۰/۵ مک فارلن) اضافه شد. از چاهک های حاوی محیط کشت و سوسپانسیون میکروبی فاقد عصاره به عنوان کنترل مثبت و خانه های حاوی عصاره و محیط کشت به عنوان کنترل منفی استفاده گردید. پس از گرم خانه گذاری در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت، ۲۰ میکرولیتر معرف تری فنیل ترازوژلیوم کلراید درصد به هر چاهک افزوده و پلیت به مدت نیم ساعت انکوبه گردید. در چاهک هایی که رشد میکروبی اتفاق افتاده باشد، رنگ قرمز تیره یا ارغوانی ایجاد می گردد. اولین غلظتی که در آن رشد میکروبی روی نداده و رنگ قرمز تشکیل نشد به عنوان حداقل غلظت بازدارندگی رشد گزارش گردید [۱۶].

۳-۶-۲- تعیین حداقل غلظت کشنده (MBC)

با توجه به نتایج آزمون قبل، از چاهک هایی که فاقد رنگ قرمز بودند، ۱۰۰ میکرولیتر بر پلیتهای حاوی محیط کشت مولرهیتون آگار کشت داده شد و سپس محیط های کشت گرم خانه گذاری شدند. غلظت هایی که فاقد رشد میکرووارگانیسم بودند، به عنوان حداقل غلظت کشنده در نظر گرفته شدند [۱۷].

۷-۲- تجزیه و تحلیل آماری

برای تجزیه و تحلیل داده ها از آزمون T-test و نرم افزار SPSS استفاده شد. مقایسه میانگین ها (۳ تکرار) در سطح اطمینان ۹۵ درصد انجام گرفت.

۳- نتایج و بحث

۱-۳- ترکیبات زیست فعال عصاره جلبک

جدول ۱ نشان دهنده ترکیبات شیمیابی موجود در عصاره اولتراسونیک پادینا و سارگاسوم است. براساس نتایج حاصله از این بخش اجزای یکسان در هر دو عصاره عبارت بودند از: ۱- بوتانول-۲- متیل- (S)، ۴- هپتانول، ۴- هپتانون، ۳- متیل، بوتانوئیک اسید، بوتیلاستر، اسید پالمیتوئیک، بوتان، ۱- دیبوتوکسی، ۱- هگزادکانوئیک اسید، سیس- واکسنیک اسید، واستیگماماسته و ۲۴- دین- ۳- ال (Z). در میان

استاندارد، محلول استاندارد با بافر فسفات به نسبت ۱ به ۱۰ رقیق شد و جذب در غلظت های مختلف ارزیابی شد.

۶-۲- ارزیابی اثر ضد میکروبی عصاره های جلبک

برای این آزمون از باکتری های شاخص *S. aureus*, *E. Listeria innocua ATCC 33090*, *ATCC25923* و *S. typhi ATCC 6539* و *coli ATCC 25922* استفاده گردید.

۶-۱- انتشار چاهک در آگار

در روش چاهک در آگار برای بررسی اثر عصاره جلبک غلظت های ۳/۱۷۵ تا ۴۰۰ میلی گرم بر میلی لیتر استفاده شد. ابتدا با استفاده از سمپلر ۱۰۰ میکرولیتر از سوسپانسیون ۰/۵ مکفارلن از هر کدام از سویه های پاتوژن را در محیط کشت مولر هیتون آگار ریخته و کشت انجام گردید. در مرحله بعدی و با استفاده از پیپت پاستور استریل ۵ چاهک با قطر ۶ میلی متر در محیط کشت ایجاد گردید. جهت جلوگیری از نفوذ عصاره به کف پلیت، انتهای چاهک ها توسط آگار مذاب مسدود شد. داخل ۴ عدد از چاهک ها ۲۰ میکرولیتر غلظت های تهیه شده از عصاره ریخته شد و چاهک پنجم نیز به عنوان شاهد استفاده شد. پس از گرم خانه گذاری محیط کشت به ترتیب در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت، هاله بازدارندگی یا عدم رشد در محیط اطراف چاهک ها اندازه گیری و به صورت میلی متر گزارش شد [۱۵].

۶-۲- تعیین حداقل غلظت بازدارندگی از رشد (MIC)

ابتدا یک محلول مادر از عصاره با غلظت ۵۱۲ میلی گرم بر میلی لیتر تهیه گردید. برای این منظور ۵/۱۲ گرم از عصاره با ۹/۵ میلی لیتر محیط کشت های مولر هیتون براث و ۰/۵ میلی لیتر دی متیل سولفوکساید مخلوط گردید و با استفاده از فیلتر سرنگی ۰/۴۵ میکرون استریل شد. ۵ میلی لیتر از این محلول با ۵ میلی لیتر محیط کشت، درون یک شیشه استریل مخلوط گردید و به این ترتیب ادامه داده تا غلظت ها نصف گردند و غلظت های متوالی ۰/۱۲۵، ۰/۲۵، ۰/۵، ۱، ۲، ۴، ۸، ۱۶، ۳۲، ۶۴، ۱۲۸ و ۲۵۶

شده از عصاره‌های مختلف جلبک‌های دریایی، با تکیه بر ساختار و غلظت آن‌ها، ممکن است تأثیر غیرفعال‌کننده‌ای بر رشد میکروارگانیسم‌های مختلف در محیط داشته باشد [۱۹]. شایان ذکر است که چندین ماده در عصاره جلبک‌های دریایی با فعالیتهای آنتی‌اکسیدانی، ضدویروسی و بازدارنده شناسایی شده است. داس (۲۰۱۱) نیز عصاره پادینای استخراج شده با فرآصوت را به عنوان یک عامل ضدمیکروبی، ضد ویروسی و ضدالتهابی معرفی نمود [۲۰].

اجزاء، اسید بوتانوئیک مهمترین ماده موجود در عصاره اولتراسوندی پادینا و سارگاسوم بود. روсадو و همکاران (۲۰۲۰) S. Buxifolium گزارش کردند که هگزانوئیک اسید ۲-اتیل در شناسایی شد [۱۸]. علاوه بر این، مویید و همکاران (۲۰۱۷) P. Distromatic حضور ترکیبات فنلی در جلبک‌های قهوه‌ای و S. angustifolium را گزارش کردند و این ترکیبات را عاملی بر فعالیت آنتی‌اکسیدانی ضدمیکروبی عصاره حاصل از جلبک‌های قهوه‌ای دانستند. اعتقاد براین است که ترکیبات جدا

Table 1 Major phytochemical compounds identified in extracts of *P. distromatic* (PE) and *S. angustifolium* (SE).

	PE		SE			
	Phytochemical compound	RT (min)	Area sum (%)	Phytochemical compound	RT (min)	Area sum (%)
1	1-Butanol-2-methyl-(S)-	6.219	1.18	1-Butanol-2-methyl-(S)-	6.21993	2.65
2	4- Heptanol	8.382	5.99	4- Heptanol	8.424	6.65
3	4- Heptanone,3-methyl	9.091	3.56	4- Heptanone,3-methyl	9.120	1.85
4	Butanoic acid, butyl ester	10.831	28.25	Butanoic acid, butyl ester	10.848	23.13
5	3-Deoxy-d-mannitol	11.666	5.04	Dodecane	16.547	0.94
6	Silane,dimethylisobutoxybutoxy	13.772	2.59	Butane,1,1-dibutoxy	17.983	3.19
7	Butane,1,1-dibutoxy	17.994	7.32	Tetradecane	21.994	1.09
8	Tetradecanoic acid	30.074	3.78	Acetic acid(2,4-dichlorophenoxy)-ethyl ester	28.958	1.01
9	Hexadecanoic acid, methyl ester	32.191	2.02	6-Hydroxy-4,4,7a-trimethyl-5,6,7,7a-tetrahydrobenzofuran-2(4H)-one	29.816	1.43
10	Palmitoleic acid	32.465	5	Tetradecanoic acid	30.073	3.16
11	n-Hexadecanoic acid	32.751	22.97	Neophytadiene	31.046	1.01
12	Cis-Vaccenic acid	34.594	8.02	Palmitoleic acid	32.465	4.55
13	Stigmasta-5,24(28)-dien-3-ol(3β,24Z)-	47.46	4.27	n-Hexadecanoic acid	32.746	27.79
14				Cis-Vaccenic acid	34.588	6.92
15				Stigmasta-5,24(28)-dien-3-ol(3β,24Z)-	47.48	14.63

محتوای کل پلی‌فنول عصاره سارگاسوم (SE) معادل ۴۶/۶۳ میلی‌گرم گالیک اسید در گرم، محتوای فلاونوئید برابر ۵۵/۴۰ میلی‌گرم کوئرسيتین در گرم و شاخص IC₅₀ معادل ۳۰/۷۷ گرم بر میلی‌لیتر بود.

۲-۳- خواص آنتی‌اکسیدانی

همانطور که جدول ۲ نشان می‌دهد محتوای کل پلی‌فنول عصاره پادینا (PE) معادل ۴۳/۴۵ میلی‌گرم گالیک اسید در گرم، محتوای فلاونوئید برابر ۲۴/۵۹ میلی‌گرم کوئرسيتین در گرم و شاخص IC₅₀ معادل ۱۰/۳۸ گرم بر میلی‌لیتر بود. این در حالی است

Table 2 Total phenolic content, Total flavonoid content and antioxidant activity of *P. distromatic* (PE) and *S. angustifolium* (SE) extracts.

Samples	Total phenolic content (mg GAE/g)	Total flavonoid content (mg QE/g DA)	IC ₅₀ (mg/ml)
PE	43.25±0.46	24.59±0.59	10.38±0.38
SE	46.83±0.58	55.40±0.45	30.77±0.32

Different letters in each column represent significant difference from one another ($p < 0.05$).

آنتری اکسیدان‌های تجاری مثل آلفاتوکوفرول بود و می‌توان از عصاره سارگاسوم به عنوان یک آنتی اکسیدان استفاده نمود [۲۴].

۳-۳-فعالیت استیل کولین استراز (AChE) و نیتریک اکساید (NO)

همانطور که جدول ۳ نشان می‌دهد فعالیت بازدارندگی استیل کولین استراز (AChE) عصاره جلبک پادینا و سارگاسوم به ترتیب $42/5$ و $25/16$ درصد بود. همچنین نتایج بازدارندگی نیتریک اکساید (NO) (جدول ۴) حاکی از آن بود که با افزایش غلظت هر دو عصاره جلبک پادینا و سارگاسوم (از 400 به 50 میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) فعالیت بازدارندگی نیتریک اکساید (NO) افزایش یافت. همچنین نتایج نشان داد عصاره جلبک پادینا قوی‌ترین فعالیت بازدارندگی NO را در تمام غلظت‌ها داشت.

بیماری آزالزیمر (AD) اختلال پیشرونده و تحیلی برنه مغزی است و شایع‌ترین شکل زوال عقل در میان سالمندان است. آزالزیمر یکی از بیماری‌های در حال رشد در ایران و سراسر دنیاست. AD با از بین رفتن سیستم کولینرژیک با کاهش سطح استیل کولین در قسمت‌های مغز مرتبط است که به یادگیری، حافظه، عکس‌العمل رفتاری و عاطفی مربوط است. از نظر آسیب شناسی عصبی، AD با وجود پلاک‌های بتا آمیلوئید (β AB)، کلاف رشته‌ای عصبی و تحیلی رفتن نرون‌های کولینرژیک قاعده پیش مغز همراه است بنابراین، نویدبخش‌ترین روش برای درمان نشانه‌ای AD افزایش سطح سیناپسی ACh در مغز با بازداری از آنزیم استیل کولین استراز (AChE) است که عامل اصلی هیدرولیز و توقف واکنش است [۲۵].

او لاسیهاند و همکاران (۲۰۱۷) به بررسی پتانسیل درمانی و مزایای سلامتی گونه‌های مختلف جلبک قهقهه‌ای سارگاسوم پرداختند. این محققان گزارش کردند گونه‌های مختلف سارگاسوم حاوی ترکیبات بیوакتیو نظیر پلی‌ساقاریدهای سولفاته، پلاستوکوئینون، فلوروزانین، فوکوئیدان، سارگاکوئینوئیک اسید، سارگاکرومنول، استروئیدها، ترپنوتئیدها و فلاونوتئیدها و غیره هستند که خاصیت دارویی از جمله مهار رادیکال‌های آزاد (خاصیت آنتی اکسیدانی) و بازدارندگی آنزیم استیل کولین استراز و نیتریک اکساید دارند و در پیشگیری از اختلالات عصبی مثمر ثمر خواهند بود [۲۶].

نتایج این بخش حاکی از آن بود که عصاره جلبک سارگاسوم از ترکیبات فنولی و فلاونوتئیدی و فعالیت آنتی اکسیدانی بیشتری در مقایسه با نمونه عصاره جلبک پادینا برخوردار بود. فعالیت آنتی اکسیدانی را می‌توان عمدتاً به حضور ترکیبات فنولی نسبت داد. ترکیبات فنولی شامل فنول‌های ساده، با یک حلقه آروماتیک که حداقل دارای یک گروه هیدروکسی روی آن است، می‌باشند. ترکیبات پلی‌فنولی که دارای دو بخش فنولی باشند، فلاونوتئیدها را تشکیل می‌دهند. از مهم‌ترین خصوصیاتی که به این گروه نسبت داده می‌شود، خاصیت آنتی اکسیدانی بوده که به آن‌ها امکان به دام انداختن رادیکال آزاد را می‌دهد. علاوه بر این برای پلی‌فنول‌ها فعالیت ضد قارچی، ضد باکتریایی، ضد ویروسی، ضد التهاب، ضد آرژی و بازکننده عروق گزارش شده است [۷]. در میان آنتی اکسیدان‌های طبیعی، جلبک‌های دریایی منبع غنی آنتی اکسیدان محسوب می‌شوند. فعالیت‌های آنتی اکسیدانی گونه‌های سارگاسوم با روش‌های مختلف تأیید شده است، مثل پاکسازی رادیکال ۱,1-diphenyl-2-picryl hydrazyl (DPPH)، ۲,2'-azinobis-3-ethylbenzo پاکسازی رادیکال ۲,2'-thizoline-6-sulfonate (ABTS)، پاکسازی NO، بازداری پروکسید لیپید، ارزیابی پاکسازی رادیکال سوپراکسید و هیدروکسیل [۲۱]. ماقچو و همکاران (۲۰۱۵) به بررسی فعالیت ضد رادیکال و حفاظت عصبی عصاره پلی‌فنولی جلبک دریایی *Padina australis* پرداختند. نتایج نشان داد که همبستگی مشتقات قوی بین کل فنولیک و فعالیت آنتی اکسیدانی وجود داشت و *Padina australis* در این مقدار قابل توجهی از پلی‌فنول‌ها با خواص آنتی اکسیدان می‌باشد که می‌تواند به طور امیدوار کننده در درمان اختلالات نوروژنیک موثر باشد [۲۲]. فرانکو و همکاران (۲۰۰۸) به بررسی فعالیت آنتی اکسیدان و ضدسرطان پلی‌ساقارید سولفات حاوی فوکوز (FCSP) از جلبک‌های دریایی هواوی پرداختند. نتایج این تحقیق نشان داد FCSP خام دارای فعالیت آنتی اکسیدانی بود. نکته قابل توجهی که در این پژوهش به آن اشاره شد، آن بود که از میان جلبک‌های دریایی مورد بررسی، جلبک پادینا بیش از سایرین دارای خاصیت آنتی اکسیدانی بود [۲۳]. مارک و همکاران (۲۰۱۵) نیز گزارش کردند که پلی‌ساقاریدهای سولفات‌دار *Sargassum fulvellum* در پاکسازی NO و مهار رادیکال آزاد DPPH قوی‌تر از

Table 3 AChE inhibitory activity of *P. distromatic*(PE) and *S. angustifolium*(SE) extracts.

Samples	PE	SE
AChE Inhibitory (%)	42.50±0.43 ^a	25.16±0.21 ^b
Different letters represent significant difference from one another ($p < 0.05$).		

همانطور که نتایج ارائه شده در جدول ۵ و ۶ نشان می‌دهد عصاره جلبک پادینا از خاصیت ضدمیکروبی بیشتری در مقایسه با عصاره جلبک سارگاسوم برخوردار بود. حداقل غلظت مهارکنندگی عصاره جلبک پادینا در ۱۲/۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بر روی باکتری *Staphylococcus aureus* بدست آمد و این باکتری از باقی باکتری‌ها مقاومت کمتری داشت. عصاره جلبک پادینا در ۵۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بر روی باکتری *Staphylococcus aureus* اثر باکتریکشی داشت. همچنین بررسی نتایج بدست آمده به روش چاهک نشان داد بیشترین اثر ضد میکروبی در غلظت ۲۰۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر برای عصاره جلبک پادینا بر روی باکتری *Staphylococcus aureus* بود. نتایج این پژوهش با یافته‌های اکبری و همکاران (۲۰۲۰) مشابهت داشت. این محققان گزارش کردند *Padinasp* حاوی عوامل زیست فعال در برابر برخی میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا مانند استافیلوکوکوساورثوس، اشربیشیا کلی و کاندیدا آلبیکانس بودند [۳۲]. کاسالیا و همکاران (۲۰۱۵) به بررسی فعالیت ضدمیکروبی، آنتی‌اکسیدان و ضدسرطان عصاره‌های *Laurenciamajuscula* و *Laurenciacatarinensis* پرداختند و بالاترین فعالیت ضدباکتری *Padinna Pavonica* بر روی *Klebsiella pneumonia* توسط *Padinapavonica* و *Laurenciacatarinensis* کردند. با اینحال، *Padinnapavonica* فعالیت ضدباکتری *Staph. Streptococcus pyogenes* عالی را نسبت به *Acinetobacter baumannii*, *Bacillus subtilis*, *Aureus* نشان داد. جلبک‌های قهقهه‌ای دارای متابولیت‌های ثانویه فعال زیستی و دیگر مواد طبیعی هستند که این مواد مسئول خاصیت ضدباکتریایی آن‌ها می‌باشند [۳۲]. همچنین ماهسواری و همکاران (۲۰۱۷) مشاهده نمودند که عصاره متانولی برای پاتوژن‌هایی نظیر ویبریوکلرا و سالمونلا تیفی بالینی از خود

Table 4 Nitric oxide scavenging activity of *P. distromatic* (PE) and *S. angustifolium* (SE) extracts.

Nitric oxide (%)	Concentration	Samples
8.00±0.00 ^a	control	PE
7.40±0.40 ^a	50	
5.00±0.50 ^c	100	
4.00±0.00 ^d	200	
2.00±0.30 ^e	400	
8.00±0.00 ^a	control	
6.50±0.50 ^b	50	SE
6.03±0.15 ^b	100	
5.00±0.40 ^c	200	
4.00±0.40 ^d	400	

Different letters represent significant difference from one another ($p < 0.05$).

موراگان و همکاران (۲۰۱۵) گزارش کردند که وجود تری ترپنوتئیدها در عصاره جلبک‌ها می‌تواند دلیل احتمالی AChE فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی باشد. برخی از مواد مشتق شده از گزارش فعالیت مهاری *Padina australis* (۲۰۰۳) براساس مطالعات خود بر روی خواص جلبک‌های قهقهه‌ای بیان کردند این دسته از منابع طبیعی دارای کاربرد آنتی‌کولیناستراز است [۲۸]. آلگازیر و همکاران (۲۰۱۷) گزارش کردند ارتباط مستقیمی بین فعالیت مهار اکسیدنتریک عصاره جلبک‌ها با محتوای فتل‌ها و فلاونوئیدها وجود داشت [۲۹]. از طرفی جاسویر و همکاران (۲۰۱۴) با مطالعه سه گونه مختلف جلبک مشاهده کردند عصاره آن به طورقابل توجهی از سطح تولید NO جلوگیری نمود [۳۰]. همچنین گیریونو و همکاران (۲۰۲۰) براساس نتایج تحقیق شان در زمینه عصاره جلبک‌های قهقهه ای به مهار تولید NO اشاره نمودند و گزارش کردند که این عصاره منجر به فعالیت ضدالتهابی شد [۳۱]. اولاسیهاند و همکاران (۲۰۱۹) نیز گزارش کردند که عصاره متانولیک جلبک سارگاسوم (*Sargassum sagamianum*) بازداری قوی آنزیم استیل کولین استراز است [۲۶].

۳-۴-خاصیت ضدمیکروبی

باکتری کشی علیه برخی از سویه‌های بیماری‌زای گرم مثبت و گرم منفی است [۳۴].

نشان داد [۳۳]. علاوه بر این، ابودخدر و همکاران. (۲۰۲۱) نشان داد که عصاره خام *Sargassum linearifolium* دارای انواع مولکول‌های فعال زیستی بود که دارای اثرات آنتی‌اکسیدانی و

Table 5 Mean inhibition zone diameter (mm) of *P. distromatic*(PE) and *S. angustifolium* (SE) extracts.

Samples	Microorganisms	50	100	150	200	Control+(chloramphenicol)
PE	<i>Staphylococcus aureus</i>	13.36±0.53	16.42±0.17	17.54±0.41	18.30±0.25	20
	<i>Listeria innocua</i>	14.46±0.53	15.22±0.32	16.50±0.23	17.00±0.42	23
	<i>Escherichia coli</i>	8.60±0.41	8.40±0.15	11.00±0.44	12.23±0.33	25
	<i>Salmonella typhi</i>	7.11±0.01	8.94±0.53	9.00±0.30	11.64±0.24	18
SE	<i>Staphylococcus aureus</i>	10.51±0.13	8.70±0.64	9.01±0.15	10.60±0.22	20
	<i>Listeria innocua</i>	0	8.20±0.36	8.10±0.22	9.08±0.44	23
	<i>Escherichia coli</i>	9.51±0.02	9.36±0.25	9.46±0.32	10.30±0.35	25
	<i>Salmonella typhi</i>	7.42±0.51	7.45±0.14	8.30±0.74	9.69±0.36	18

Table 6 MIC and MBC of *P. distromatic* (PE) and *S. angustifolium* (SE) extracts.

Samples	<i>S. aureus</i>		<i>L. innocua</i>		<i>S. typhi</i>		<i>E. coli</i>	
	MIC (mg/ml)	MBC (mg/ml)	MIC (mg/ml)	MBC (mg/ml)	MIC (mg/ml)	MBC (mg/ml)	MIC (mg/ml)	MBC (mg/ml)
PE	12.5	50	100	100	25	50	100	100
SE	50	100	400	400	50	100	200	200

و خواص ضدیکروبی این عصاره‌هاست از عصاره جلبک پادینا استفاده شود.

۴-نتیجه‌گیری

در این تحقیق به مقایسه ترکیبات فیتوشیمیایی و خواص آنتی‌اکسیدانی، آنتی‌آلزایمری و ضدیکروبی عصاره اولتراسوندی جلبک پادینا در مقایسه با عصاره اولتراسوندی جلبک سارگاسوم پرداخته شد. براساس نتایج بدست آمده اسید بوتانوئیک مهمترین ماده موجود در عصاره اولتراسوندی پادینا و سارگاسوم بود. همچنین یافته‌های این پژوهش حاکی از آن بود که عصاره اولتراسوندی جلبک سارگاسوم از ترکیبات فلزی و فلاونوئیدی و خواص آنتی‌اکسیدانی بیشتری در مقایسه با عصاره اولتراسوندی جلبک پادینا برخوردار بودند. این در حالی است که فعالیت بازدارندگی استیل کولین استراز و نیتریک اکساید و خواص ضدیکروبی عصاره اولتراسوندی پادینا بیش از عصاره اولتراسوندی ساگارگاسوم بود. با این وجود هر دو عصاره پادینا و سارگاسوم دارای خاصیت آنتی‌اکسیدانی، آنتی‌آلزایمری و ضدیکروبی بودند. در نهایت توصیه می‌گردد اگر هدف بهره‌مندی از خواص آنتی‌اکسیدانی این دو جلبک است عصاره جلبک سارگاسوم و اگر هدف بهره‌مندی از مزایای آنتی‌آلزایمری

۵-منابع

- [1] Cox, S., Abu-Ghannam, N. and Gupta, S. (2010). An assessment of the antioxidant and antimicrobial activity of six species of edible Irish seaweeds. International Food Research Journal, 17(1), 205-220.
- [2] Duarte, M. E., Cardoso, M. A., Noseda, M. D. and Cerezo, A. S. (2001). Structural studies on fucoidans from the brown seaweed *Sargassumstenophyllum*. Carbohydrate Research, 333(4), 281-293.
- [3] Yende, S. R., Harle, U. N. and Chaugule, B. B. (2014). Therapeutic potential and health benefits of *Sargassum* species. Pharmacognosy reviews, 8(15), 1.
- [4] Amini, F., Riahi, H. and Zolgharnain, H. (2013). Metal concentrations in *Padina* species and associated sediment from Nayband Bay and Bostaneh Port, northern coast of the Persian Gulf, Iran.

- brain antioxidant markers and acetylcholinesterase activity. *Behavioural brain research*, 198(2), 352-358.
- [12] Chang, C. C., Yang, M. H., Wen, H. M. and Chern, J. C. (2002). Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colorimetric methods. *Journal of food and drug analysis*, 10(3).
- [13] Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E. and Berset, C. L. W. T. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT-Food science and Technology*, 28(1), 25-30.
- [14] Ellman, G. L., Courtney, K. D., Andres Jr, V. and Featherstone, R. M. (1961). A new and rapid colorimetric determination of acetylcholinesterase activity. *Biochemical pharmacology*, 7(2), 88-95.
- [15] Behbahani, B. A., Yazdi, F. T., Vasiee, A. and Mortazavi, S. A. (2018). Oliveriadecumbens essential oil: Chemical compositions and antimicrobial activity against the growth of some clinical and standard strains causing infection. *Microbial pathogenesis*, 114, 449-452.
- [16] Noshad, M., Hojjati, M. and Behbahani, B. A. (2018). Black Zira essential oil: Chemical compositions and antimicrobial activity against the growth of some pathogenic strain causing infection. *Microbial pathogenesis*, 116, 153-157.
- [17] Ferrazzano, G. F., Scioscia, E., Sateriale, D., Pastore, G., Colicchio, R., Pagliuca, C. and Pagliarulo, C. (2017). In vitro antibacterial activity of pomegranate juice and peel extracts on cariogenic bacteria. *BioMed research international*, 2017.
- [18] Rosado-Espinosa, L. A., Freile-Pelegrín, Y., Hernández-Nuñez, E. and Robledo, D. (2020). A comparative study of *Sargassum* species from the Yucatan peninsula coast: morphological and chemical characterisation. *Phycologia*, 59(3), 261-271.
- [19] Moubayed, N. M., Al Houri, H. J., Al Khulaifi, M. M. and AlFarraj, D. A. (2017). Antimicrobial, antioxidant properties and chemical composition of seaweeds collected from Saudi Arabia (Red Sea and Arabian Gulf). *Saudi journal of biological sciences*, 24(1), 162-169.
- [5] Rohani-Ghadikolaei, K., Abdulalian, E. and Ng, W. K. (2012). Evaluation of the proximate, fatty acid and mineral composition of representative green, brown and red seaweeds from the Persian Gulf of Iran as potential food and feed resources. *Journal of food science and technology*, 49(6), 774-780.
- [6] Devi K. N, Kumar T. T. and Balasubramanian T. (2014). Antibacterial and antioxidant effects from seaweed, *Sargassumwightii* (Greville, 1848) against marine ornamental fish pathogens. *Journal of Coastal Life Medicine*. 2014;2(10):773-83.
- [7] Kordjazi, M., Etemadian, Y., Shabaniour, B. and Pourashouri, P. (2019). Chemical composition antioxidant and antimicrobial activities of fucoidan extracted from two species of brown seaweeds (*Sargassumilicifolium* and *S. angustifolium*) around Qeshm Island. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 18(3), 457-475.
- [8] Hlila, M. B., Hichri, A. O., Mahjoub, M. A., Mighri, Z., & Mastouri, M. (2017). Antioxidant and antimicrobial activities of *Padina pavonica* and *Enteromorpha* sp. from the Tunisian Mediterranean coast. *J. Coast. Life Med*, 5, 336-342.
- [9] Pezeshkpour, V., Khosravani, S. A., Ghaedi, M., Dashtian, K., Zare, F., Sharifi, A. and Zoladl, M. (2018). Ultrasound assisted extraction of phenolic acids from broccoli vegetable and using sonochemistry for preparation of MOF-5 nanocubes: Comparative study based on micro-dilution broth and plate count method for synergism antibacterial effect. *Ultrasonics Sonochemistry*, 40, 1031-1038.
- [10] Hameed, I. H., Hussein, H. J., Kareem, M. A. and Hamad, N. S. (2015). Identification of five newly described bioactive chemical compounds in methanolic extract of *Mentha viridis* by using gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS). *Journal of Pharmacognosy and Phytotherapy*, 7(7), 107-125.
- [11] Papandreou, M. A., Dimakopoulou, A., Linardaki, Z. I., Cordopatis, P., Klimis-Zacas, D., Margarity, M. and Lamari, F. N. (2009). Effect of a polyphenol-rich wild blueberry extract on cognitive performance of mice,

- algae *Padinaaustralis* H. J. Chem. Pharm. Res, 7, 355-362.
- [28] Ryu, G., Park, S. H., Kim, E. S., Choi, B. W., Ryu, S. Y., & Lee, B. H. (2003). Cholinesterase inhibitory activity of two farnesylacetone derivatives from the brown alga *Sargassumsagamianum*. Archives of pharmacal research, 26(10), 796-799.
- [29] Alghazeer, R., Elmansori, A., Sidati, M., Gammoudi, F., Azwai, S., Naas, H., Eldaghayes, I. (2017). In vitro antibacterial activity of flavonoid extracts of two selected libyan algae against multi-drug resistant bacteria isolated from food products. Journal of Biosciences and Medicines, 5(01), 26.
- [30] Jaswir, I., Monsur, H. A., Simsek, S., Amid, A., Alam, Z., bin Salleh, M. N. and Octavianti, F. (2014). Cytotoxicity and inhibition of nitric oxide in lipopolysaccharide induced mammalian cell lines by aqueous extracts of brown seaweed. Journal of oleo science, 63(8), 787-794.
- [31] Giriwono, P. E., Iskandriati, D., Tan, C. P. and Andarwulan, N. (2020). In-vitro anti-inflammatory activity, free radical (DPPH) scavenging, and ferric reducing ability (FRAP) of *Sargassumcristae folium* lipid-soluble fraction and putative identification of bioactive compounds using UHPLC-ESI-ORBITRAP-MS/MS. Food Research International, 137, 109702.
- [32] Akbari, V., Safaiee, F. and Yegdaneh, A. (2020). Bioassay-Guided Fractionation and Antimicrobial Activities of *Padinaaustralis* Extracts. Jundishapur Journal of Natural Pharmaceutical Products, 15(4).
- [33] Maheswari, M. U., Reena, A. and Sivaraj, C. (2017). GC-MS analysis, antioxidant and antibacterial activity of the brown algae, *Padinatetrastromatica*. International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research, 8(9), 4014-4020.
- [34] Abu-Khudir, R., Ismail, G. A. and Diab, T. (2021). Antimicrobial, antioxidant, and anti-tumor activities of *Sargassumlinearifolium* and *Cystoseiracrinita* from Egyptian Mediterranean Coast. Nutrition and cancer, 73(5), 829-844.
- [20] Das, U. (2011). Essential fatty acids enhance free radical generation and lipid peroxidation to induce apoptosis of tumor cells. Clinical Lipidology, 6(4), 463-489.
- [21] Otero, Paz, Somaris E. Quintana, Guillermo Reglero, TizianaFornari, and Mónica R. García-Risco. (2018). "Pressurized Liquid Extraction (PLE) as an Innovative Green Technology for the Effective Enrichment of Galician Algae Extracts with High Quality Fatty Acids and Antimicrobial and Antioxidant Properties." Marine Drugs 16(5).
- [22] Machu, Ludmila, Ladislava Misurcova, Jarmila Vavra Ambrozova, Jana Orsavova, Jiri Mlcek, Jiri Sochor, and Tunde Jurikova. (2015). "Phenolic Content and Antioxidant Capacity in Algal Food Products." Molecules 20(1):1118-33.
- [23] Franco, Daniel, Jorge Sineiro, Mónica Rubilar, Marivel Sánchez, María Jerez, Manuel Pinelo, Noelia Costoya, and María José Núñez. (2008). "Polyphenols from Plant Materials: Extraction and Antioxidant Power." Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry 7(8):3210-16.
- [24] Gaysinski Marc, Ortalo-Magné Annick, P. Thomas Oliver and Culioli Gerald. (2015). Springer Protocols, Natural Products from Marine Algae. Vol. 2.
- [25] Barbalace, Maria Cristina, Marco Malaguti, Laura Giusti, Antonio Lucacchini, Silvana Hrelia, and Cristina Angeloni. (2019). "Anti-Inflammatory Activities of Marine Algae in Neurodegenerative Diseases." International Journal of Molecular Sciences 20(12).
- [26] Olasehinde, Tosin A., Ademola O. Olaniran, Anthony I. Okoh, and Peter Koulen. (2017). "Therapeutic Potentials of Microalgae in the Treatment of Alzheimer's Disease." Molecules 22(3):1-18.
- [27] Murugan, A. C., Vallal, D., Karim, M. R., Govindan, N., Yusoff, M. and Rahman, M. M. (2015). In vitro antiradical and neuroprotective activity of polyphenolic extract from marine



Evaluation and comparison of phytochemical compounds and antioxidant properties of *Padinadistromatic* and *Sargassumangustifulium* Ultrasound extracts

Shirani Bidabadi, Kh. ¹, Safaeian, Sh. ^{1*}, Mousavi Nadushan, R. ¹, Rahimi fard, N. ²

1. Department of Food Science and Technology, Faculty of Biological Science, North Tehran Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran.

2. Food and Drug Control Laboratories, Ministry of Health and Medical Education, Tehran, Iran.

ABSTRACT

In recent decades, the demand for the use of functional compounds in food and pharmaceutical products has increased. The aim of this study was to compare the phytochemical compounds and antioxidant, anti-Alzheimer's and antimicrobial properties of *Padinadistromatic* and *Sargassumangustifulium* algae extracted by ultrasound. The results showed that butanoic acid was the most important substance in Padina and Sargasum extracts. Total content of polyphenols, flavonoids and IC₅₀ index of Padina extract and sargasum 43.45 and 46.63 mg GAE/g, flavonoid content 24.59 and 55.40 mg QE/g and IC₅₀ index 10.38 and 30.77 g/ml respectively. The inhibitory activity of acetylcholinesterase (AChE) of Padina and Sargassum algae extracts was 42.5% and 25.16%, respectively. Nitric oxide (NO) inhibitory results showed that nitric oxide inhibitory activity increased with increasing the concentration of both Padina and Sargassum algae extracts (from 50 to 400 mg / ml). However, Padina algae extract had the strongest NO inhibitory activity at all concentrations. Padina extract had more antimicrobial properties compared to the algae extract of sargassum. The minimum inhibitory concentration (MIC) of Padina extract at 12.5 mg/ml was obtained on *Staphylococcus aureus*. Padina extract at 50 mg/ml had a bactericidal effect on *Staphylococcus aureus*. Finally, Sargassum extract should be used as natural antioxidant and Padina extract as natural anti-Alzheimer's and antimicrobial components.

ARTICLE INFO

Article History:

Received 2021/12/12

Accepted 2022/01/24

Keywords:

Functional component,
Antioxidant,
Ultrasound,
Anti-microbial properties,
Brown marine algae.

DOI: 10.52547/fsct.19.123.81

DOR: 20.1001.1.20088787.1401.19.123.3.8

*Corresponding Author E-Mail:
safaeian.shilla1400@gmail.com