

## مجله علوم و صنایع غذایی ایران



سایت مجله: [www.fsct.modares.ac.ir](http://www.fsct.modares.ac.ir)

مقاله علمی-پژوهشی

### مقایسه بین عوامل مختلف جهت استخراج عصاره رزماری: حلال، روش عصاره‌گیری، اندازه ذرات، نسبت گیاه به حلال

زهرا لطیفی<sup>۱</sup>، فریال خادمی<sup>۲</sup>، رومینا محبی<sup>۳</sup>، مریم محسن سلطانی<sup>۴</sup>، زهرا اسپرورینی<sup>۵</sup>، نیلوفر علوی<sup>۶</sup>، مهتاب وکیلان<sup>۷\*</sup>

۱- دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

۲- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت الله آملی آمل، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران

۳- دانش‌آموخته کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهرقدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

۴- دانش‌آموخته کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت الله آملی آمل، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران

۵- دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی، دانشکده پیرا دامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

۶- دانشجوی کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده فنی و حرفه ای دختران نیشابور، نیشابور، ایران

۷- دانش‌آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

| اطلاعات مقاله                                                                                         | چکیده                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| تاریخ های مقاله :                                                                                     | اکلیل کوهی با نام عمومی رزماری، گیاهی از خانواده نعنائیان با خاصیت آنتی‌اکسیدانی می‌باشد، لذا هدف از این تحقیق، استخراج عصاره گیاه رزماری با استفاده از حلال‌ها، روش‌ها (ماسراسیون، استخراج گرم، سوکسله، پرکولاسیون و سونیکاسیون)، اندازه ذرات (۳۰۰، ۵۰۰ و ۸۰۰ میکرومتر) و نسبت‌های گیاه به حلال (۱:۱۰۰، ۲:۱۰۰، ۳:۱۰۰، ۴:۱۰۰ و ۵:۱۰۰) مختلف می‌باشد. در این مطالعه آزمایشگاهی، ابتدا سنجش میزان ترکیبات فنولی و فلاوونوئیدی به روش رنگ‌سنجی آلومینیوم کلراید و بررسی فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره گیاه به روش DPPH صورت گرفت و برای استخراج این ترکیبات از حلال‌ها و روش‌های مختلف استفاده و با یکدیگر مقایسه شدند و تجزیه و تحلیل داده‌ها نیز با نرم‌افزار SPSS و آزمون ANOVA انجام گردید. بهترین حلال جهت استخراج ترکیبات فنولی، فلاوونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی، آب و متانول (۸۰:۲۰) بود. میزان ترکیبات فنولی تام با استفاده از این حلال (mg/g) ۷/۱۷۲ و ترکیبات فلاوونوئیدی (mg/g) ۲۸/۱۵۷ و فعالیت آنتی‌اکسیدانی برای مهار رادیکال‌های آزاد (mg/lit) ۸۷/۲۳۵۸۶ بود. بهترین روش برای استخراج ترکیبات فنولی روش ماسراسیون با میزان (mg/g) ۷/۴۸۱ و برای ترکیبات فلاوونوئیدی نیز با میزان (mg/g) ۴۷/۸۵ و به میزان (mg/lit) ۷۳/۵۲۴ برای مهار رادیکال‌های آزاد تعیین گردید. نتایج نشان می‌دهد برای دستیابی به حداکثر میزان استخراج ترکیبات فنولی تام، فلاوونوئید و آنتی‌اکسیدان موجود در عصاره گیاه رزماری، استفاده از پودر گیاه با اندازه ذرات ۳۰۰ میکرومتر، حلال آب: متانول (۸۰:۲۰)، نسبت گیاه به حلال (g/ml) ۱:۱ و استفاده از روش ماسراسیون باید به عنوان شرایط عملیاتی مطلوب استفاده شود. |
| تاریخ دریافت: ۱۳۹۸/۲/۲۳<br>تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۱۲/۱۸                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| کلمات کلیدی:<br>فعالیت آنتی‌اکسیدانی،<br>ترکیبات فلاوونوئیدی،<br>ترکیبات فنولی،<br>عصاره گیاه رزماری. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| DOI:10.22034/FSCT.21.153.13.                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| * مسئول مکاتبات:<br>M.vakilian68@gmail.com                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## ۱- مقدمه

از آنجا که مصرف کنندگان نگران تأثیر منفی مواد شیمیایی سنتزی در مواد غذایی هستند، نیاز به یافتن "محصولات دارای ترکیبات طبیعی" وجود دارد. بنابراین، تمایل به استفاده از عصاره‌های طبیعی به عنوان گزینه‌های اضافی برای افزودنی‌های سنتزی افزایش می‌یابد، زیرا (الف) هم-افزایی آنها با سایر روش‌های نگهداری، (ب) آنها ایمن در نظر گرفته می‌شوند، و (ج) خواص خاص آنها به عنوان آنتی‌اکسیدان، ضد دیابت، ضد جهش‌زا، ضد سمیت و ضد باکتری است (۱). بطور کلی، گیاهان و نباتات سرشار از ترکیباتی با خاصیت آنتی‌اکسیدانی مانند ویتامین‌ها (E و C)، گلوکاتینون، آنزیم‌ها و ترکیبات فنلی هستند (۲). چندین عصاره ادویه خواص خود را برای جلوگیری از اکسیداسیون تری آسید گلیسرول‌های اشباع نشده نشان داده‌اند (۳). به خصوص، عصاره طبیعی از خانواده نعنائیان (*Lamiaceae*) (آویشن، مریم گلی و رزماری) در چندین مطالعه برای فعالیت آنتی‌اکسیدانی گزارش شده است (۱، ۴).

ترکیبات فنولی به فنول‌های ساده، اسیدهای فنولی، مشتقات هیدروکسی سینامیک، تانن‌ها، آنتوسیانین‌ها و فلاوونوئیدها طبقه‌بندی می‌شوند که معمولاً در میوه‌ها و سبزیجات، برگ‌ها، آجیل‌ها، دانه‌ها، ریشه‌ها و در سایر قسمت‌های گیاه دیده می‌شوند. این مواد منافع قابل توجهی در زمینه مواد غذایی، شیمی، داروسازی و پزشکی با توجه به طیف گسترده‌ای از اثرات مطلوب زیستی از جمله خواص آنتی-اکسیدانی دارند (۵). ترکیبات فنولی با داشتن خاصیت آنتی‌اکسیدانی و آنتی‌رادیکالی می‌توانند نقش مهمی در نگهداری محصولات غذایی و حفظ سلامتی انسان ایفا نمایند. فلاوونوئیدها و سایر ترکیبات فنلی، انتشار وسیعی در گیاهان دارند و فعالیت زیستی متنوع این ترکیبات از جمله آنتی‌اکسیدانی، ضد میکروبی، ضد التهابی آنها در بسیاری از بررسی‌ها گزارش شده است (۶).

آنتی‌اکسیدان‌ها ترکیباتی هستند که با جذب رادیکال آزاد و ممانعت از ادامه اکسیداسیون، از فساد و تغییر رنگ و تند شدن چربی‌ها جلوگیری می‌کنند. به خصوص آنتی-اکسیدان‌هایی که بنیان حلقوی فنولی حاوی گروه OH را دارا می‌باشند، نقش مهمی در جلوگیری از اکسیداسیون چربی‌ها دارند (۷). ویژگی‌های سلامت بخش آنتی-اکسیدان‌ها و نقش آن‌ها در پیشگیری از بیماری‌ها، دلایل عمده استفاده بالا از آنها می‌باشد. در واقع آنتی‌اکسیدان‌ها از فرآیند اکسیداسیون که از عوامل بروز بیماری‌هایی همچون سرطان است پیشگیری کرده و از این جهت اثرات خود را بر سلامت انسان می‌گذارند (۸). آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی مانند بوتیلات هیدروکسی تولوئن (BHT)<sup>۱</sup>، بوتیلات هیدروکسی آنیزول (BHA)<sup>۲</sup>، ترت بوتیلات هیدروکسی کینون (TBHQ)<sup>۳</sup> می‌باشند (۹). مصرف آنتی-اکسیدان‌های سنتزی در حیوانات آزمایشگاهی سرطان و مشکلات کبدی را در پی داشته است (۷، ۱۰). اخیراً تمایل به استفاده از مواد طبیعی همچون فلاوونوئیدها و توکوفرول‌ها به عنوان آنتی‌اکسیدان غیرسمی در سیستم غذایی مطرح شده است (۸، ۱۱).

گیاه رزماری با نام علمی *Rosmarinus officinalis* و از خانواده نعنائیان می‌باشد. نام فارسی آن "اکلیل کوهی" بوده و گیاهی بوته‌ای و همیشه سبز است. این گیاه، بومی ناحیه مدیترانه است و بطور گسترده‌ای در آب و هوای معتدل پرورش داده می‌شود. در ایران در اغلب نواحی، آن را کشت و پرورش می‌دهند. در سال‌های اخیر علاقه روز افزونی به استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی مانند توکوفرول و فلاوونوئیدها برای حفاظت مواد غذایی ایجاد شده است. در این میان عصاره‌های رزماری در صنایع غذایی به عنوان یک منبع آنتی‌اکسیدانی طبیعی مورد توجه قرار گرفته است. عصاره‌های رزماری در هر دو محصولات قابل حل در آب و قابل حل در روغن در دسترس هستند (۱۲). در دنیا عصاره‌های رزماری به عنوان افزودنی مواد غذایی و طعم دهنده و به منظور جلوگیری از فساد چربی

3 -Tert-butylate hydroxyquinone (TBHQ)

1 -Butylated hydroxytoluene (BHT)

2 -Butylated hydroxyanisole (BHA)

به گوشت اضافه می‌شوند (۱۳). اثر آنتی‌اکسیدانی گیاه رزماری به دی‌ترپن‌های فنلی مانند متیل‌کارنوسات<sup>۴</sup>، کارنوسول<sup>۵</sup>، اسید کارنوسیک<sup>۶</sup> و اسیدهای فنلی مانند اسید کافیک<sup>۷</sup> و اسید رزمارینیک<sup>۸</sup> مربوط است (۱۰). فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های رزماری با استفاده از حلال‌های مختلف ارزیابی شده است. یکی از مهمترین جنبه‌های فعالیت آنتی‌اکسیدانی رزماری رابطه بین دی‌ترپن‌ها با فعالیت مهار رادیکال است (۳). چندین شرایط استخراج در مطالعات گزارش شده و استخراج جامد-مایع بیش‌ترین تکنیک برای جداسازی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی گیاهی است. با اینحال، روش‌های معمول استخراج جامد-مایع مانند حمام آب گرم، خیساندن (ماسراسیون)، استخراج سوکسله و پرکولاسیون، که برای چندین دهه استفاده شده است، بسیار وقت‌گیر است و علاوه بر عملکرد عصاره، به مقادیر نسبتاً زیادی حلال نیز نیاز دارد و نتیجه فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی مواد گیاهی کمتر است (۱۴).

دل بانو و همکاران (۲۰۰۳) توزیع ترکیبات پلی فنلی را در قسمت‌های مختلف گیاه رزماری بررسی کردند آنها از حلال DMSO جهت استخراج استفاده کردند و نتیجه گرفتند که غلظت ترکیبات فنلی از جمله اسید کارنوسیک و کارنوسول و اسید رزمارینیک در برگ‌های این گیاه بیشتر از ساقه گیاه می‌باشد. آنها همچنین بیان کردند که غلظت پلی فنل‌ها در طی مراحل رشد گیاه بیشتر است (۱۵).

ولوود و کارول (۲۰۰۴) فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های رزماری را با استفاده از سه حلال استخراج شامل پترولیوم اتر و دی کلرومتان و اتانول و مخلوطی از دی-کلرومتان و اتانول مقایسه کرد. که در این بررسی حلال اتانول مناسب‌ترین حلال تشخیص داده شد (۱۶). یسیل سلیکتاس و همکاران (۲۰۰۷) ترکیبات فنلی کل چند نمونه عصاره رزماری را ۲۰-۱۲ بر حسب میلی‌گرم عصاره بدست آوردند، آنها از حلال متانول جهت استخراج عصاره استفاده کردند (۱۷). بنا به تحقیق

جمشیدی و همکاران (۲۰۱۰) میزان ترکیبات فنلی کل عصاره رزماری ۵۹/۱۴ میلی‌گرم بر گرم می‌باشد که برای این منظور از حلال متانول استفاده کردند (۱۸). ویراکودی و همکاران (۲۰۱۰) با بررسی اثرات ضدباکتری و ترکیبات فنلی کل عصاره رزماری مقادیر را ۵۶/۶۶ بر حسب میلی-گرم بر گرم بیان کردند که برای این منظور از حلال اتانول استفاده کردند (۱۹). هر ماده گیاهی از نظر ترکیبات فنلی خاصیت منحصر به فرد خود را دارد. بنابراین، مطالعه روش استخراج بهینه و ارائه درک بهتر از کاربرد بالقوه تکنیک‌های مختلف در فرآوری و استفاده مؤثر از حلال‌ها مهم است. همچنین پارامترهای تکنولوژیکی تأثیرگذار بر فرایندهای صنعتی مورد استفاده برای استخراج مانند آماده‌سازی مقدماتی، اندازه ذرات ماده استخراج شده، نوع حلال، ترکیب حلال، نسبت جامد به حلال، دما و فشار استخراج، زمان استخراج و pH دارند (۲۰). دستیابی به شرایط عملیاتی بهینه برای یک روش استخراج برای کاربردهای تجاری فرآیند ضروری است. از این رو در این مطالعه اثر نوع حلال، روش استخراج، اندازه ذرات گیاه و نسبت گیاه به حلال بکار رفته به روی خواص آنتی-اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی و فلاوونوئیدی گیاه رزماری مورد بررسی قرار گرفته است.

## ۲- مواد و روش‌ها

### ۲-۱ تهیه و آماده‌سازی گیاه

گیاه رزماری (*Rosmarinus officinalis*) بصورت دستی از منطقه کوهستانی کدیر در ارتفاعات شهرستان نور جمع-آوری شد و توسط کارشناسان جهاد کشاورزی شهرستان تأیید گردید. برای افزایش راندمان استخراج، مواد جامد قبل از ورود به سیستم استخراج پیش فرآوری می‌شود. این فرآوری شامل، آسیاب کردن و خرد کردن می‌باشد. در این تحقیق گیاه اکلیل کوهی (رزماری) شامل برگ در محیط خشک و سایه به دور از نور خورشید نگهداری شده‌اند.

7- Caffeic acid  
8- Rosmarinic acid

4- Methyl carnosate  
5- carnosol  
6- carnosic acid

با هر یک از روش ها سه بار عصاره گیری انجام و هر عصاره سه بار آنالیز شد.

#### ۱-۲-۴ روش ماسراسیون (سرد)

مقدار ۱ گرم از پودر گیاه با اندازه ذره‌ای ۳۰۰ میکرومتر به دقت وزن شده و بر روی آن ۱۰ میلی‌لیتر متانول ۸۰ درصد ریخته، مخلوط را به مدت ۳ روز بر روی شیکر گذاشته و پس از طی زمان مربوطه عصاره‌ها توسط کاغذ صافی، فیلتر و در بالن ژوژه ۱۰ میلی‌لیتری با حلال متانول ۸۰ درصد به حجم رسانده شد (۲۲).

#### ۲-۴-۲ روش عصاره‌گیری گرم

مقدار ۱ گرم از پودر گیاه به دقت وزن شده و بر روی آن ۱۰ میلی‌لیتر متانول ۸۰ درصد ریخته، مخلوط را خوب شیک کرده و سپس به مدت ۴ ساعت در بن ماری با دمای ۴۰ درجه سانتی‌گراد گذاشته شد. پس از گذشت ۴ ساعت عصاره‌ها توسط کاغذ صافی، فیلتر و در بالن ژوژه ۱۰ میلی‌لیتری با حلال متانول ۸۰ درصد به حجم رسانده شد.

#### ۳-۴-۲ روش پرکولاسیون

مقدار ۱ گرم از پودر گیاه به دقت وزن شده و در دکانتوری که در انتهای آن پنبه قرار داده شده بود، ریخته شد. سپس بر روی آن بطور مرتب حلال متانول ۸۰ درصد ریخته و خالی شد تا زمانی این کار ادامه پیدا کرد که وقتی متانول ۸۰ درصد ریخته شد دیگر محلول داخل دکانتور بی‌رنگ شد. سپس ارلن حاوی محلول جمع‌آوری شده، توسط روتاری تقطیر شد تا حجم آن به ۱۰ میلی‌لیتر کاهش یابد. سپس عصاره‌ها در بالن ژوژه ۱۰ میلی‌لیتری با حلال متانول ۸۰ درصد به حجم رسانده شد (۲۲).

#### ۴-۴-۲ روش استخراج مداوم (سوکسله)

مقدار ۱ گرم از پودر برگ گیاه به دقت وزن شده و در کارتوش ۵۰ میلی‌لیتری ریخته شد و در دستگاه سوکسله

بعد از خشک شدن برگ گیاه، مرحله آسیاب کردن با اندازه کوچک‌تر از ۲ میلی‌متر جهت استخراج صورت پذیرفت.

#### ۲-۲ مواد شیمیایی

تمام مواد شیمیایی و حلال‌های مورد استفاده در این تحقیق از شرکت مرک آلمان و معرف DPPH (دی فنیل پیکریل هیدرازیل) از شرکت سیگما تهیه شده است.

#### ۳-۲ انتخاب بهترین حلال برای استخراج ترکیبات فنولی و فلاوونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی

مقدار ۰/۲ گرم از نمونه‌ای که از الک ۵۰۰ میکرون عبور داده شده بود به دقت وزن شده و در ظرف‌های درب‌دار ریخته شد. سپس بر روی هر شیشه مقدار ۱۰ میلی‌لیتر از هر یک از حلال‌های آب (۱۰۰ درصد)، آب:متانول (۵۰:۵۰)، آب:متانول (۲۰:۸۰)، آب: اتیل استات (۵۰:۵۰)، کلروفرم: آب (۵۰:۵۰)، اتانول: آب (۵۰:۵۰)، اتانول (۱۰۰ درصد)، هگزان (۱۰۰ درصد)، استون (۱۰۰ درصد)، متانول (۱۰۰ درصد)، استون: آب (۵۰:۵۰)، استون: آب (۷۰:۳۰) ریخته شد. پس از گذشت ۷۲ ساعت عصاره‌ها توسط کاغذ صافی، فیلتر و سپس هر یک با حلال مربوطه خود به حجم ۱۰ میلی‌لیتر رسانده شد. عصاره‌گیری با هر یک از حلال‌ها سه بار انجام شد و هر عصاره سه بار آنالیز و میزان ترکیبات فنلی و فلاوونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی هر عصاره با روش‌های یاد شده اندازه‌گیری شد (۲۱).

#### ۴-۲ تعیین بهترین روش عصاره‌گیری جهت استخراج ترکیبات فنلی و فلاوونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی

بعد از آزمون حلال‌های مختلف روی عصاره‌ها مشخص شد که حلال متانول ۸۰ درصد، بهترین حلال جهت استخراج ترکیبات فنولی است. در مرحله بعد برای تعیین بهترین روش عصاره‌گیری، روش‌های ماسراسیون، استخراج گرم، پرکولاسیون، استخراج مداوم با استفاده از دستگاه سوکسله و سونیکاسیون با یکدیگر مقایسه شدند.

حاصل شد و مانند مراحل قبل سه بار از هر یک از آن‌ها عصاره‌گیری شد و هر عصاره نیز سه بار آنالیز شد.

## ۲-۷ بررسی خصوصیات آنتی‌اکسیدانی

### ۲-۷-۱ ارزیابی فعالیت آنتی‌اکسیدانی با آزمون دی‌فنیل

#### پیکریل هیدرازیل (DPPH)

توانایی مهار رادیکال آزاد به روش DPPH انجام شد. برای این منظور، محلول ۱ میلی‌مولار DPPH در حلال متانول آماده گردید. سپس ۲۵۰ میکرولیتر از آن با ۷۵۰ میکرولیتر از عصاره مخلوط شده و به شدت هم زده شد. لوله‌های آزمایش به مدت ۲۰ دقیقه در محل تاریک قرار گرفت. بعد از این مدت میزان جذب در طول موج ۵۱۵ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر خوانده شد. در نهایت درصد مهار رادیکال‌های DPPH توسط عصاره با فرمول زیر محاسبه گردید:

$$A_{\text{blank}} \times 100 = (A_{\text{blank}} - A_{\text{sample}}) \text{ درصد مهار رادیکال آزاد}$$

که در آن  $A_{\text{blank}}$  و  $A_{\text{sample}}$  به ترتیب جذب در نمونه کنترل و جذب نمونه عصاره می‌باشند (۲۲).

### ۲-۷-۲ اندازه‌گیری محتوی تام فلاونوئیدی عصاره‌ها

میزان کل فلاونوئیدها به روش رنگ‌سنجی آلومینیوم کلرید اندازه‌گیری شد. در این روش ۰/۵ میلی‌لیتر از محلول عصاره با ۱/۵ میلی‌لیتر اتانول ۹۵ درصد، ۰/۱ میلی‌لیتر آلومینیوم کلرید ۱۰ درصد، ۰/۱ میلی‌لیتر استات پتاسیم ۱ مولار، ۲/۸ میلی‌لیتر آب مقطر مخلوط شد. بعد از نگهداری نمونه‌ها در دمای اتاق به مدت ۳۰ دقیقه، جذب مخلوط در طول موج ۴۱۵ نانومتر خوانده شد. به منظور رسم منحنی استاندارد از کوئرتستین استفاده شد (۲۵).

### ۲-۷-۳ روش اندازه‌گیری میزان ترکیبات فنولی

۵۰ میلی‌لیتری قرار گرفت. حلال متانول ۸۰ درصد در بالن ته گرد ریخته شد و سوکسله به مدت ۸ ساعت انجام گرفت. سپس بالن حاوی محلول جمع‌آوری شده، توسط روتاری تقطیر شد تا حجم آن به ۱۰ میلی‌لیتر کاهش یابد. سپس عصاره‌ها در بالن ژوژه ۱۰ میلی‌لیتری با حلال متانول ۸۰ درصد به حجم رسانده شد (۲۳).

### ۲-۴-۵ روش سونیکاسیون

مقدار ۱ گرم از پودر گیاه به دقت وزن شده و بر روی آن ۱۰ میلی‌لیتر متانول ۸۰ درصد ریخته شد. به مدت ۳ ساعت درون دستگاه سونیکاتور قرار گرفت. پس از گذشت زمان مربوطه عصاره‌ها توسط کاغذ صافی، فیلتر و در بالن ژوژه ۱۰ میلی‌لیتری با حلال متانول ۸۰ درصد به حجم رسانده شد (۲۴).

### ۲-۵ تعیین بهترین اندازه ذره‌ای پودر گیاه جهت استخراج استخراج ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی

پس از انتخاب بهترین حلال و روش عصاره‌گیری، ۱ گرم از پودر گیاه که از الک‌هایی با اندازه ذره‌ای ۳۰۰، ۵۰۰ و ۸۰۰ میکرون عبور داده شده بود با استفاده از متانول ۸۰ درصد و روش گرم عصاره‌گیری شد. از هر یک سه بار عصاره‌گیری و هر عصاره نیز سه بار آنالیز شد.

### ۲-۶ تأثیر نسبت گیاه به حلال در استخراج ترکیبات فنلی تام و فلاونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی

در مرحله بعد برای تعیین تأثیر نسبت گیاه به حلال در میزان ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی استخراج شده، وزن‌های ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ گرم از گیاه برداشته شد و پس از عبور از الک با حفرات ۳۰۰ میکرومتری، عصاره‌گیری گرم با حلال متانول ۸۰ درصد صورت گرفت و به حجم ۱۰ میلی‌لیتر رسانده شد و در نتیجه نسبت‌های ۱:۱۰۰، ۲:۱۰۰، ۳:۱۰۰، ۴:۱۰۰ و ۵:۱۰۰ از گیاه به حلال

### ۳- نتایج و بحث

#### ۳-۱ درصد ترکیبات فنلی، فلاوونوئیدی و آنتی اکسیدانی

##### در گیاه رزماری با استفاده از حلال‌های مختلف

نتایج استفاده از حلال‌های مختلف جهت استخراج ترکیبات فنلی، فلاوونوئیدی و آنتی اکسیدانی در گیاه رزماری، در جدول (۱) گزارش شده است و همچنین بصورت نمودار در شکل (۱) نشان داده شده است. از ۱۳ حلال: متانول (۱۰۰٪)، اتانول (۱۰۰٪)، استون (۱۰۰٪)، هگزان (۱۰۰٪)، آب:متانول (۵۰:۵۰)، آب:متانول (۸۰:۲۰)، آب:اتانول (۵۰:۵۰)، آب:اتانول (۸۰:۲۰)، آب: استون (۵۰:۵۰)، آب:استون (۷۰:۳۰)، آب: اتیل استات (۵۰:۵۰)، کلروفرم:آب (۵۰:۵۰) و آب خالص، جهت استخراج ترکیبات فنلی، فلاوونوئیدی و آنتی اکسیدانی عصاره رزماری استفاده شد. بیش‌ترین و کم‌ترین محتوای فنلی تام به ترتیب در، عصاره آب:متانول (۸۰:۲۰) به میزان ۸۰/۲۰ mg/g و کلروفرم:آب به میزان ۷/۱۷۲ mg/g مشاهده شد. همچنین عصاره هیدروالکلی آب: متانول (۸۰:۲۰) بالاترین و عصاره هیدروالکلی کلروفرم:آب (۵۰:۵۰) کم‌ترین محتوای فلاوونوئیدی و درصد مهار رادیکال‌های آزاد را داشت. با توجه به نتایج بدست آمده مشاهده گردید که اختلاف معنی‌داری ( $p < 0/05$ ) در میزان ترکیبات فنل تام، فلاوونوئید و میزان آنتی اکسیدان بین تمام حلال‌های بکار برده شده وجود داشت.

۴۰۰ میکرولیتر از عصاره درون لوله آزمایش درب‌دار ریخته شده و پس از افزودن ۳ میلی‌لیتر معرف فولین سیوکالتیو (رقیق شده با آب به نسبت ۱:۱۰)، در بن ماری با دمای ۲۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵ دقیقه قرار داده شد. سپس به آن ۳ میلی‌لیتر محلول بی‌کربنات سدیم ۶ درصد افزوده و مجدداً در بن ماری با دمای ۲۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۹۰ دقیقه قرار داده شد. پس از گذشت زمان ۹۰ دقیقه جذب نمونه در طول موج ۷۶۵ نانومتر در مقابل بلانک آب اندازه‌گیری شد. لازم به ذکر است که بلانک نیز مانند نمونه تهیه شد با این تفاوت که به جای عصاره، ۴۰۰ میکرولیتر آب مقطر درون لوله آزمایش ریخته شد. این روش بر روی هر یک از محلول‌های استاندارد کلروژنیک اسید با غلظت-های ۰/۰۳، ۰/۰۵، ۰/۱، ۰/۳، ۰/۵ میلی‌گرم در میلی‌لیتر نیز انجام شد و منحنی کالیبراسیون غلظت در برابر جذب رسم شد (۲۶):

$$(y = 3/0619x + 0/0362, R^2 = 0/9999)$$

#### ۲-۸ تجزیه تحلیل آماری

در این تحقیق، از طرح کاملاً تصادفی برای انجام کلیه آزمون‌ها با حداقل ۳ تکرار، استفاده شده و تجزیه و تحلیل داده‌ها نیز به روش تجزیه واریانس یک طرفه (ANOVA) و با کمک نرم‌افزار SPSS (نسخه ۱۶) انجام شد که در صورت معنی‌دار بودن اختلاف بین میانگین داده‌ها، از آزمون دانکن در سطح اطمینان ۹۵٪ استفاده گردید. برای ترسیم نمودارها نیز نرم‌افزار Excel (2013) بکار برده شد.

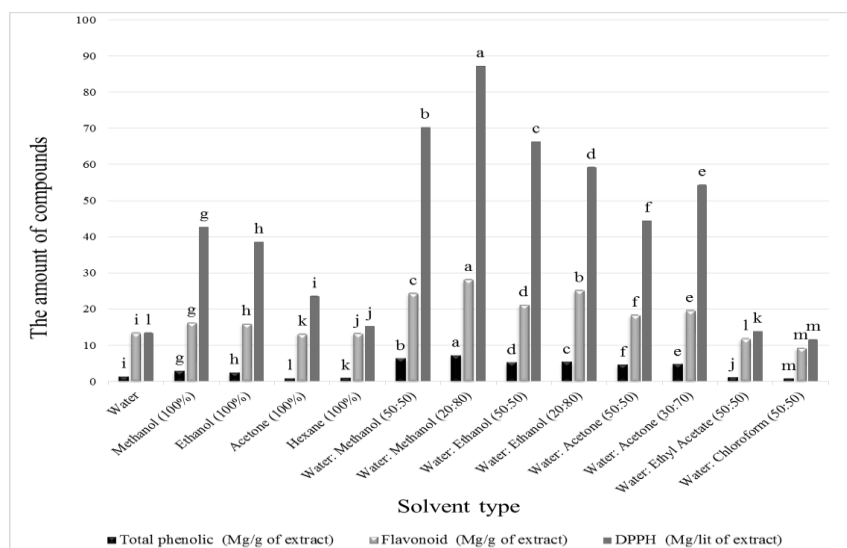
**Table 1. Results of determining the best solvent for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract\***

| Solvent         | Total phenolic<br>(Mg/g of extract) | Flavonoid<br>(Mg/g of extract) | DPPH<br>(Mg/lit of extract) |
|-----------------|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Water           | 1.343± 0.001 <sup>i**</sup>         | 13.426± 0.005 <sup>i</sup>     | 13.425± 0.005 <sup>l</sup>  |
| Methanol (100%) | 2.843± 0.026 <sup>g</sup>           | 16.236± 0.003 <sup>g</sup>     | 42.684± 0.004 <sup>g</sup>  |
| Ethanol (100%)  | 2.434± 0.003 <sup>h</sup>           | 15.853± 0.003 <sup>h</sup>     | 38.575± 0.004 <sup>h</sup>  |
| Acetone (100%)  | 0.81± 0.033 <sup>l</sup>            | 13.125± 0.003 <sup>k</sup>     | 23.534± 0.008 <sup>i</sup>  |

|                              |                           |                            |                            |
|------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Hexane (100%)                | 0.915± 0.002 <sup>k</sup> | 13.284± 0.003 <sup>j</sup> | 15.287± 0.004 <sup>j</sup> |
| Water: Methanol (50:50)      | 6.26± 0.025 <sup>b</sup>  | 24.360± 0.004 <sup>c</sup> | 70.237± 0.003 <sup>b</sup> |
| Water: Methanol (20:80)      | 7.173± 0.001 <sup>a</sup> | 28.155± 0.004 <sup>a</sup> | 87.236± 0.003 <sup>a</sup> |
| Water: Ethanol (50:50)       | 5.15± 0.026 <sup>d</sup>  | 21.114± 0.003 <sup>d</sup> | 66.285± 0.002 <sup>c</sup> |
| Water: Ethanol (20:80)       | 5.367± 0.003 <sup>c</sup> | 25.141± 0.003 <sup>b</sup> | 59.241± 0.006 <sup>d</sup> |
| Water: Acetone (50:50)       | 4.525± 0.003 <sup>f</sup> | 18.355± 0.004 <sup>f</sup> | 44.440± 0.004 <sup>f</sup> |
| Water: Acetone (30:70)       | 4.732± 0.003 <sup>e</sup> | 19.575± 0.002 <sup>e</sup> | 54.353± 0.003 <sup>e</sup> |
| Water: Ethyl Acetate (50:50) | 1.133± 0.003 <sup>j</sup> | 11.856± 0.003 <sup>l</sup> | 13.856± 0.003 <sup>k</sup> |
| Water: Chloroform (50:50)    | 0.722± 0.003 <sup>m</sup> | 9.254± 0.004 <sup>m</sup>  | 11.565± 0.006 <sup>m</sup> |

\*Data are reported in two replications in terms of (Mean ± SD value).

\*\*The similar small letters (a-m) in each column indicate a significant no difference ( $p < 0.05$ ) based on the Duncan test between the data.



**Figure 1. Results of determining the best solvent for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract**

استخراج پلی فنل ها از یک ماتریس گیاهی استفاده می شوند. مناسب ترین این حلال ها (گرم یا سرد) مخلوط های آبی حاوی اتانول، متانول، استون و اتیل استات هستند (۲۷). سلطانا و همکاران (۲۰۰۹) گزارش کردند که عصاره های آبی، اتانولی و متانولی پوست درخت های زیتون تلخ (*Azadirachta indica*)، درخت آکاسیا (*Acacia nilotica*)، درخت جمبو (*Eugenia jambolana*)، گیاه هلیله (*Terminalia arjuna*)، برگ ها و ریشه های مورینگا اولیفر (*Moringa oleifera*)، میوه انجیر (*Ficus religiosa*) و برگ های آلوئه ورا (*Aloe*)

استخراج با حلال بیشترین تکنیک برای جداسازی ترکیبات آنتی اکسیدانی گیاهی است. با این وجود، بازده عصاره، محتوای پلی فنولیک و فعالیت های آنتی اکسیدانی حاصل از مواد گیاهی به دلیل وجود ترکیبات مختلف آنتی-اکسیدانی با ویژگی های شیمیایی متنوع و قطبیت های مختلف که ممکن است محلول یا غیر محلول باشند در یک حلال خالص، به شدت به ماهیت حلال و روش استخراج بستگی دارد (۲۷، ۲۸). حلال های قطبی اغلب برای

*barbadensis*) فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی و محتوای فنلی بهتری در مقایسه با متانول و اتانول خالص نشان دادند (۲۷)، که نتایج آنها با نتایج بدست آمده از پژوهش حاضر همخوانی دارد. در همین راستا، عصاره‌های حلال آبی ۵۰ درصد از چای سیاه در ۲، ۸ و ۱۸ ساعت مقدار قابل توجهی از پلی فنل تام و فعالیت آنتی‌اکسیدانی را در مقایسه با نوع خالص حلال نشان دادند (۲۹). با مقایسه محتوای فلاونوئید با محتوای فنلی، حلال آبی متانول همچنین بالاترین فلاونوئید را از عصاره گیاه رزماری استخراج کرد. مشابه این نتیجه مطالعه‌ای توسط آنوکورا و همکاران (۲۰۱۱) صورت گرفت که نشان داد محتوای فلاونوئیدی گیاه آکالیفا (*A. Wilkesiana*) در مقایسه با محتوای فنلی، حلال متانول بالاترین فلاونوئید را استخراج کرد، همچنین در مطالعه آنها نشان داده شد که فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی به شدت به حلال بکار رفته در استخراج عصاره بستگی دارد (۲۹). مطالعه حاضر نشان می‌دهد که میزان فلاونوئید، فنل‌ها و میزان فعالیت آنتی‌اکسیدانی به نوع حلال مورد استفاده برای استخراج بستگی دارد که بهترین نوع حلال بکار رفته در این بررسی حلال آبی متانول با نسبت (۲۰:۸۰) برای هر سه فاکتور بود.

نتایج این مقاله، با روش DPPH نشان داد که عصاره متانولی ۶۲/۶۸۵ میلی‌گرم در میلی‌لیتر است و حلال آب: متانول (۸۰:۲۰) بالاترین محتوای آنتی‌اکسیدانی را دارا است و کم‌ترین میزان ترکیبات آنتی‌اکسیدانی مربوط به عصاره حلال کلروفرم:آب (۵۰:۵۰) بود. فلاونوئیدها ترکیبات پلی‌فنلی هستند که بطور عمده در گیاهان یافت می‌شوند و به عنوان ترکیبات آنتی‌اکسیدان و ضد رادیکال قوی ظاهر می‌شوند. تحقیقات نشان داده‌اند افزایش سطح فلاونوئیدها در رژیم غذایی انسان‌ها، می‌تواند منجر به کاهش برخی بیماری‌ها در انسان گردد (۳۰). استاکوویک و همکاران (۲۰۱۱) عصاره آبی و متانولی قسمت‌های مختلف گیاه سیزاب کوهستان (*Tecurium Montanum*) را از نظر محتوای فنلی و فلاونوئیدی بررسی نمودند و در این پژوهش به این نتیجه رسیدند که محتوای فنلی و

فلاونوئیدی عصاره آبی بیشتر از عصاره متانولی است (۳۱). میزان فعالیت آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنولی مختلف با توجه به ساختار شیمیایی آنها متفاوت است. علاوه بر این، در طی فرآیند استخراج ترکیبات دیگری که حلالیت بالایی در محلول‌های الکلی دارند، همراه با ترکیبات فنولی وارد عصاره می‌شوند. در زمینه استخراج ترکیبات فنولی عصاره اتانولی اثرات مؤثری روی توقف تکثیر سلول‌های سرطانی در سرطان پستان و لوسمی و همچنین فعالیت ضدالتهابی نشان داد (۲۵). دلیل کم بودن محتوای مواد فنلی در عصاره‌های آب نیز می‌تواند در افزایش فعالیت آنزیم‌ها (پلی‌فنل اکسیداز) باشد که باعث تخریب مواد فنلی می‌شود، در حالی که در محیط الکلی این آنزیم‌ها غیرفعال هستند. استفاده از اتانول خالص به عنوان حلال باعث کاهش راندمان استخراج پلی‌فنول‌ها می‌شود، به دلیل تعدادی از گروه‌های هیدروکسیل (مانند فلاونوئیدها، به ویژه آنهایی که حاوی قند در مولکول هستند)، آب دوست هستند و بطور کلی در محلول‌های آب-اتانول محلول‌تر از محلول‌های الکلی خالص هستند (۳۲).

## ۳-۲ درصد ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و مهار رادیکال‌های آزاد در گیاه رزماری با روش‌های مختلف عصاره‌گیری

ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و مهار رادیکال‌های آزاد در گیاه رزماری با روش‌های مختلف عصاره‌گیری، شامل روش‌های ماسراسیون، روش عصاره‌گیری گرم، روش پرکولاسیون، روش مداوم (سوکسله) و سونیکاسیون انجام شدند. نتایج بدست آمده از استخراج ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و مهار رادیکال‌های آزاد در گیاه رزماری با استفاده از روش‌های مختلف عصاره‌گیری ارائه شده در جدول (۲) نشان می‌دهد که روش عصاره‌گیری ماسراسیون و گرم نسبت به سایر روش‌ها برتری دارند، بطوری که روش ماسراسیون در هر سه فاکتور اندازه‌گیری شده با سایر روش‌های استخراج اختلاف معنی‌داری نشان داد ( $p < 0.05$ ). ولی جهت استخراج ترکیبات فنلی تام استفاده از دمای

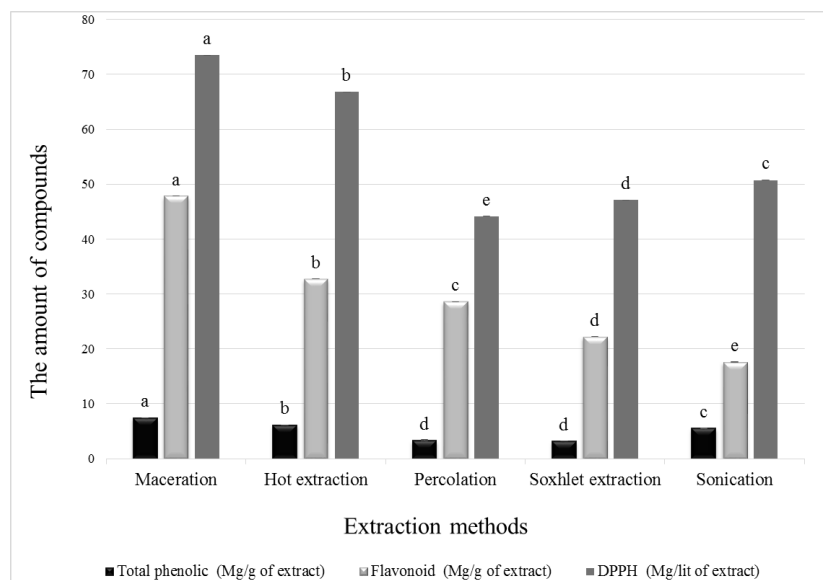
روش ماسراسیون، استخراج را افزایش می‌دهد (نمودار شماره ۲).

**Table 2. Results of determining the best methods for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract\***

| Methods            | Total phenolic<br>(Mg/g of extract) | Flavonoid<br>(Mg/g of extract) | DPPH<br>(Mg/lit of extract) |
|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Maceration         | 7.486± 0.006 <sup>a**</sup>         | 47.852± 0.003 <sup>a</sup>     | 73.524± 0.003 <sup>a</sup>  |
| Hot extraction     | 6.151± 0.003 <sup>b</sup>           | 32.753± 0.006 <sup>b</sup>     | 66.828± 0.004 <sup>b</sup>  |
| Percolation        | 3.33± 0.11 <sup>d</sup>             | 28.57± 0.043 <sup>c</sup>      | 44.160± 0.004 <sup>e</sup>  |
| Soxhlet extraction | 3.176± 0.003 <sup>d</sup>           | 22.246± 0.024 <sup>d</sup>     | 47.114± 0.003 <sup>d</sup>  |
| Sonication         | 5.525± 0.002 <sup>c</sup>           | 17.623± 0.033 <sup>e</sup>     | 50.748± 0.004 <sup>c</sup>  |

\*Data are reported in two replications in terms of (Mean ± SD value).

\*\* The similar small letters (a-e) in each column indicate a significant no difference ( $p < 0.05$ ) based on the Duncan test between the data.



**Figure 2. Results of determining the best methods for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract**

های مختلف یک گیاه و نیز مواد متشکله آن دارد. نقش کلیدی ترکیبات فنلی به عنوان حذف کننده‌های رادیکالی در چندین مقاله گزارش شده است (۳۳). روش استفاده از دستگاه سوکسله کمترین کارایی را در استخراج نشان داد و این نمایانگر این امر است که در روش سوکسله، دمای بالا منجر به تخریب برخی ترکیبات می‌شود. مقایسه نتایج این تحقیق با تحقیقات دیگر نشان می‌دهد که گرچه برای

فرآیندهای استخراج ترکیبات فنلی یک فاکتور اصلی در خصوصیات آنتی‌اکسیدانی عصاره است اما دما، قدرت استخراج کنندگی حلال، زمان و روش اتخاذ برای استخراج بطور قابل توجهی ترکیب عصاره را تحت تاثیر قرار می‌دهد. گیاهان حاوی ترکیبات متعددی هستند که ساختارهای متفاوتی دارند. استخراج این ترکیبات به عوامل متعددی بستگی دارد که مهم‌ترین آنها حلال و روش استخراج می‌باشد. انتخاب حلال و روش استخراج بستگی به قسمت-

گزارش شده است و همچنین نتایج بصورت نمودار در شکل (۳) نشان داده شده است. نتایج حاصل از آزمون اندازه ذره‌ای متفاوت در استخراج ترکیبات نشان می‌دهد با کاهش اندازه ذره‌ای، کارایی استخراج افزایش می‌یابد بطوری که استفاده از پودر گیاه با اندازه ذره‌ای ۳۰۰ میکرومتر بهترین کارایی را در استخراج ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و مهار رادیکال‌های آزاد در گیاه رزماری داشت ( $p < 0.05$ )، که علت این امر را می‌توان به شکستن بیشتر دیواره سلولی گیاه در اثر ریز شدن بیشتر و بالطبع نفوذ بیشتر حلال به داخل گیاه نسبت داد.

استخراج اسید شیکوریک<sup>۹</sup> و اسید کافئیک استفاده از همزن و روش سونیکاسیون در دمای اتاق مناسب است (۱۷). در مطالعه‌ای از نه روش استخراج برای ساپونین‌های تام استفاده شده که بهترین روش گزارش شده در آن مطالعه روش پرکولاسیون بود (۳۴)، که با مطالعه حاضر همخوانی ندارد.

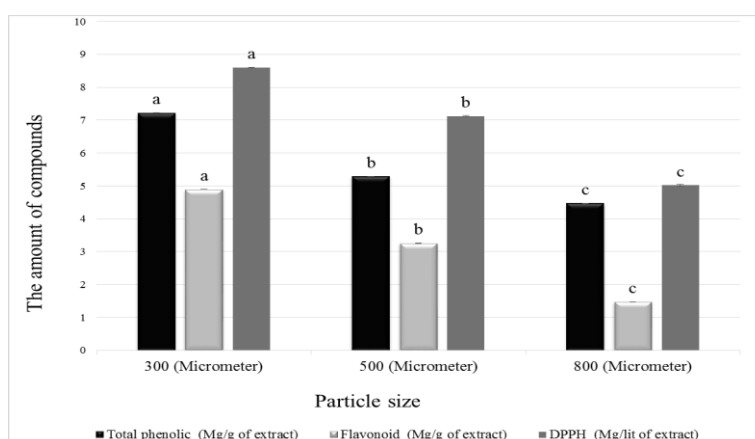
۳-۳ درصد ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و آنتی‌اکسیدانی موجود در عصاره گیاه رزماری با اندازه ذره‌ای متفاوت میانگین نتایج تعیین بهترین اندازه ذره‌ای پودر گیاه رزماری جهت استخراج ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و آنتی-اکسیدانی موجود در عصاره گیاه رزماری در جدول (۳)

**Table 3. Results of determining the best particle size for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract\***

| Particle size (Micrometer) | Total phenolic (Mg/g of extract) | Flavonoid (Mg/g of extract) | DPPH (Mg/lit of extract)  |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 300                        | 7.217± 0.006 <sup>a**</sup>      | 4.894± 0.006 <sup>a</sup>   | 8.596± 0.006 <sup>a</sup> |
| 500                        | 5.288± 0.006 <sup>b</sup>        | 3.250± 0.006 <sup>b</sup>   | 7.123± 0.010 <sup>b</sup> |
| 800                        | 4.462± 0.006 <sup>c</sup>        | 1.478± 0.004 <sup>c</sup>   | 5.016± 0.032 <sup>c</sup> |

\*Data are reported in two replications in terms of (Mean ± SD value).

\*\* The similar small letters (a-c) in each column indicate a significant no difference ( $p < 0.05$ ) based on the Duncan test between the data.



**Figure 3. Results of determining the best particle size for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract**

استخراج شده، باعث افزایش عملکرد فنل تام، رزماری و اسید و اسید کارنوزیک ۲ تا ۱۰ برابر شد (۱۴). مطابق با نتایج و گزارشات بیان شده، توزیع اندازه ذرات به عنوان یک تأثیر چشمگیر در استخراج ترکیبات فنلی یافت شد، که میزان استخراج این ترکیبات و ویژگی آنتی اکسیدانی افزایش می یابد هنگامی که اندازه ذرات کوچک تر استفاده می شود.

#### ۴-۳ درصد ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و آنتی اکسیدانی موجود در عصاره گیاه رزماری با نسبت های متفاوت گیاه: حلال

نتایج به دست از آمده این آزمایش در جدول (۴) نشان می دهد که بهترین نسبت گیاه به حلال جهت استخراج ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و آنتی اکسیدانی در عصاره گیاه رزماری که مقدار ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ گرم از پودر این گیاه به حجم ۱۰ میلی لیتر رسید یعنی نسبت های ۱:۱۰۰، ۱:۲۰۰، ۱:۳۰۰، ۱:۴۰۰ و ۱:۵۰۰ گیاه به حلال حاصل شد، نسبت ۱:۱۰۰ مطابق نتایج مشاهده شده در جدول (۴) و شکل (۴) باعث استخراج بهینه این ترکیبات شده است و با سایر نسبت های جامد به حلال اختلاف معنی داری در هر سه فاکتور وجود داشت ( $p < 0.05$ ). همانطور که در نتایج مشاهده گردید با افزایش نسبت جرم به حلال میزان استخراج کاهش معنی داری داشت ( $p < 0.05$ ). البته لازم به ذکر است که این نتایج با ثابت نگه داشتن شرایط بهینه تعیین شده در مراحل قبل همین پژوهش با حداکثر میزان استخراج یعنی نوع حلال (متانول ۸۰ درصد)، روش استخراج (ماسراسیون) و اندازه ذرات (۳۰۰ میکرومتر) بدست آمد.

اندازه ذرات احتمالاً مهم ترین فاکتور مربوط به ماده اولیه است که بر استخراج ترکیبات فنلی تأثیر می گذارد. کاهش اندازه ذرات باعث افزایش سطح ماده گیاهی در تماس با حلال و در نتیجه سرعت انتقال جرم می شود (۳۵). از این رو کاهش اندازه ذرات نیز به عنوان یک فاکتور مثبت برای بهبود استخراج ترکیبات پلی فنل ها نشان داده شده است (۳۶). در مطالعه پینلو و همکاران (۲۰۰۷) اندازه ذرات قهوه (۱۲۵، ۲۵۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ میکرومتر) را جهت بررسی میزان استخراج ترکیبات پلی فنل ها بررسی کردند که نتایج آنها ارتباط مستقیم کاهش ذرات در افزایش استخراج ترکیبات را نشان داد (۳۷)، که نتایج آنها با مطالعه حاضر مطابقت دارد. از این رو می توان بیان کرد که یکی از پارامترهای تأثیرگذار بر فرآیندهای صنعتی مورد استفاده برای استخراج، اندازه ذرات ماده است. احتمالاً وقتی اندازه ذرات کاهش می یابد، سطح قابل دسترس برای حلال استخراجی و حمله آنزیم افزایش می یابد، و در نتیجه افزایش بازده استخراج مشاهده می شود (۳۷). اثر مثبت کاهش اندازه ذرات قبلاً در سایر مطالعات در مورد استخراج فنولیک گزارش شده بود، این نتایج در سایر مواد گیاهی مانند تفاله انگور سیاه و کوهوش سیاه نیز نتایج بسیار مثبتی را به همراه داشته است (۳۶، ۳۸). با این حال، اثرات مثبت کاهش اندازه ذرات همیشه آشکار نیستند، زیرا کاهش اندازه ذرات می تواند دسترسی حلال به تمام نواحی سطح جامد را مسدود کرده و ترکیبات فنل را آزاد کند (۳۹). علاوه بر این، آسیاب کردن که معمولاً برای بدست آوردن ذرات ریزتر استفاده می شود، ممکن است باعث پارگی سلول های گیاه و در نتیجه آزاد شدن برخی از ترکیبات فنلی واقع در داخل سلول شود (۳۵). آسیاب کردن رزماری به اندازه ذرات در محدوده ۰/۲-۰/۸ میلی متر، بسته به حلال و ترکیب

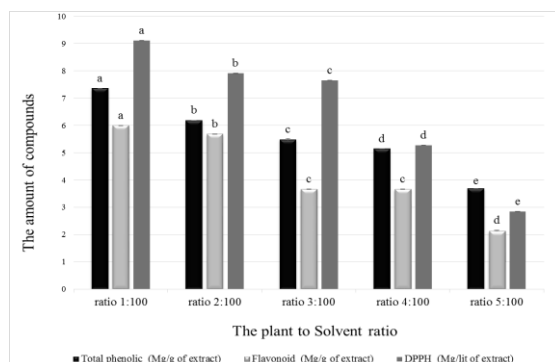
**Table 4. Results of determining the best plant to solvent ratio for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract\***

| Plant to solvent ratio<br>Methanol (80%) | Total phenolic<br>(Mg/g of extract) | Flavonoid<br>(Mg/g of extract) | DPPH<br>(Mg/lit of extract) |
|------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1:100 (g/ml)                             | 7.358± 0.006 <sup>a**</sup>         | 5.988± 0.007 <sup>a</sup>      | 9.115± 0.007 <sup>a</sup>   |

|              |                           |                           |                           |
|--------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 2:100 (g/ml) | 6.183± 0.006 <sup>b</sup> | 5.680± 0.009 <sup>b</sup> | 7.907± 0.012 <sup>b</sup> |
| 3:100 (g/ml) | 5.478± 0.049 <sup>c</sup> | 3.668± 0.008 <sup>c</sup> | 7.648± 0.009 <sup>c</sup> |
| 4:100 (g/ml) | 5.145± 0.005 <sup>d</sup> | 3.660± 0.01 <sup>c</sup>  | 5.269± 0.008 <sup>d</sup> |
| 5:100 (g/ml) | 3.689± 0.006 <sup>e</sup> | 2.142± 0.011 <sup>d</sup> | 2.845± 0.012 <sup>e</sup> |

\*Data are reported in two replications in terms of (Mean ± SD value).

\*\* The similar small letters (a-e) in each column indicate a significant no difference ( $p < 0.05$ ) based on the Duncan test between the data.



**Figure 4. Results of determining the best plant to solvent ratio for extracting phenolic compounds, flavonoids and inhibiting the free radicals of Rosemary extract**

بیان شده است، این توانایی استخراج حلال را افزایش می-دهد (۴۱). در همین راستا، مطالعه اُترک و همکاران (۲۰۱۸) نشان داد که افزایش نسبت جامد/مایع از (mg/ml) ۱:۵ به ۱:۱۰ مقدار ترکیبات پلی فنول تام (TPC) عصاره‌ها را برای بیشتر حلال‌ها افزایش داد، آنها همچنین بیان کردند که گرچه نسبت (mg/ml) ۱:۲۰ بطور کلی منجر به TPC بالاتر برای همه اجزای مورد مطالعه می‌شود، پلی‌فنول‌های غلیظ کمتری به دست می‌آیند و استفاده از مقادیر بالاتر حلال ممکن است از نظر اقتصادی مقرون به صرفه نباشد؛ از این رو نسبت (mg/ml) ۱:۱۰ را به عنوان نسبت مطلوب برای افزایش بازده استخراج پلی‌فنول‌ها به عنوان حلال‌های استخراج انتخاب کردند (۴۰). نسبت بالاتر حلال به جامد به دلیل اختلاف بیشتر غلظت بین ماتریس جامد و فاز بالای حلال، پدیده‌های انتقال جرم را تسریع می‌کند. در نتیجه، عصاره‌گیری با سرعت بیشتری انجام می‌شود، و غلظت ترکیبات فنلی موجود در عصاره بالاتر است (۳۵). یانگ و ژانگ (۲۰۰۸) نتیجه گرفتند که نسبت بهینه برای بازیابی کوئرستین و روتین از یک گیاه

استخراج یک مرحله بسیار مهم در جداسازی و همچنین شناسایی ترکیبات فنلی است. در نتیجه، بسیاری از محققان تأثیر شرایط مختلف استخراج بر عملکرد استخراج ترکیبات فنلی از منابع طبیعی را مطالعه کرده‌اند (۳۲). با افزایش نسبت جامد به حلال، مقدار فنول‌های تام، فلاونوئیدها و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی کاهش معنی‌داری یافت ( $p < 0.05$ ). نسبت جامد/مایع از نظر سودآوری فرآیند یک پارامتر عملیاتی مهم است، که تا حد زیادی بر هزینه‌های عملیاتی استخراج گیاهان تأثیر می‌گذارد. افزایش مقدار حلال باعث ایجاد تعاملات مطلوبی می‌شود که بین زیست توده و حلال به دلیل افزایش تماس بین دو ماده اتفاق می‌افتد، از این رو باعث افزایش استخراج تا رسیدن به تعادل می‌شود، علاوه بر این، در این مرحله، ممکن است اشباع حلال نیز اتفاق بیفتد و مقدار املاح قابل استخراج بیشتر را محدود کند (۴۰). علاوه بر این، نسبت بالای جامد/مایع (مقدار جامد کم‌تر) باعث افزایش شیب غلظت می‌شود و این مستقیماً با سرعت انتشار متناسب است و همانطور که در قانون فیک

استفاده جهت استخراج ترکیبات فنلی مانند نوع حلال، ترکیب حلال، نسبت جامد به حلال، اندازه ذرات ماده استخراج شده، می‌باشند. بنابراین، برآورد شرایط عملیاتی بهینه برای استخراج ضروری است. در مطالعه حاضر برای دستیابی به حداکثر میزان استخراج ترکیبات فنلی تام، فلاونوئید و آنتی‌اکسیدان موجود در عصاره گیاه رزماری، استفاده از پودر گیاه با اندازه ذرات ۳۰۰ میکرومتر، حلال آب: متانول (۸۰:۲۰)، نسبت گیاه به حلال (g/ml) ۱:۱۰۰ و استفاده از روش ماسراسیون باید به عنوان شرایط عملیاتی مطلوب استفاده شود.

## ۵-منابع

- [1] Nieto G, Huvaere K, Skibsted LH. Antioxidant activity of rosemary and thyme by-products and synergism with added antioxidant in a liposome system. *European Food Research and Technology*. 2011;233(1):11-8.
- [2] del Baño MJ, Lorente J, Castillo J, Benavente-García O, Marín MP, Del Río JA, et al. Flavonoid distribution during the development of leaves, flowers, stems, and roots of *Rosmarinus officinalis*. Postulation of a biosynthetic pathway. *Journal of agricultural and food chemistry*. 2004;52(16):4987-92.
- [3] Nieto G, Ros G, Castillo J. Antioxidant and antimicrobial properties of rosemary (*Rosmarinus officinalis*, L.): A Review. *Medicines*. 2018;5(3):98.
- [4] Botsoglou N, Christaki E, Fletouris D, Florou-Paneri P, Spais A. The effect of dietary oregano essential oil on lipid oxidation in raw and cooked chicken during refrigerated storage. *Meat science*. 2002;62(2):259-65.
- [5] Lakshmanashetty RH, Nagaraj VB, Hiremath MG, Kumar V. In vitro antioxidant activity of *Vitex negundo* L. leaf extracts. *Chiang Mai J Sci*. 2010;37(3):489-97.
- [6] Fathiazad F, Ahmadi-Ashtiani H, Rezazadeh S, Jamshidi M, Mazandarani M, Khaki A. Study on phenolics and antioxidant activity of some selected plant of Mazandaran Province. *Journal of Medicinal Plants*. 2010;9(34):177-83.
- [7] Abdelli M, Moghrani H, Aboun A, Maachi R. Algerian *Mentha pulegium* L. leaves essential oil: chemical composition, antimicrobial, insecticidal and antioxidant activities. *Industrial Crops and Products*. 2016;94:197-205.
- [8] Nagy M, Tofana M, Socaci SA, Pop AV, Bors MD, Farcas A, et al. Total phenolic, flavonoids and antioxidant capacity of some medicinal and aromatic plants. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*. 2014;71(2):209-10.
- [9] Anagnostopoulou MA, Kefalas P, Papageorgiou VP, Assimopoulou AN, Boskou D. Radical scavenging activity of various extracts and fractions of sweet orange peel (*Citrus sinensis*). *Food chemistry*. 2006;94(1):19-25.
- [10] Puangsombat K. Formation and inhibition of heterocyclic amines in meat products: Kansas State University; 2010.
- [11] Karaman Ş, Tütem E, Başkan KS, Apak R. Comparison of total antioxidant capacity and phenolic composition of some apple juices with combined HPLC-CUPRAC assay. *Food Chemistry*. 2010;120(4):1201-9.
- [12] Nasri Z. Cross-flow multi-stage process for extracting phenolic and antioxidant compounds from rosemary on a semi-industrial scale

دارویی چینی (ml/g) ۴۰:۱ است، در حالی که نسبت بالاتر بازدهی بالاتری را ارائه نداد (۴۲). بطور کلی، محققان سعی می‌کنند از نسبت حلال به جامد پایین برای به حداقل رساندن هزینه فرآیند استفاده کنند. نسبت (ml/g) ۲۰:۱ برای استخراج ترکیبات فنلی آنتی‌اکسیدانی از پونه کوهی (۴۳) و مریم گلی (۴۴) اثبات شد.

## ۴- نتیجه گیری

گیاه رزماری (*Rosmarinus officinalis*) منبع بالقوه غنی از پلی‌فنل است. پارامترهای تأثیرگذار بر فرآیندهای مورد

- [13] Journal of Innovative Food Technologies 2018;5(3):427-46.
- [14] Authority EFS. Use of rosemary extracts as a food additive-Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food. EFSA Journal. 2008;6(6):721.
- [15] Rodríguez-Rojó S, Visentin A, Maestri D, Cocero MJ. Assisted extraction of rosemary antioxidants with green solvents. Journal of Food Engineering. 2012;109(1):98-103.
- [16] Del Bano MJ, Lorente J, Castillo J, Benavente-García O, Del Rio JA, Ortuño A, et al. Phenolic diterpenes, flavones, and rosmarinic acid distribution during the development of leaves, flowers, stems, and roots of *Rosmarinus officinalis*. Antioxidant activity. Journal of agricultural and food chemistry. 2003;51(15):4247-53.
- [17] Wellwood CR, Cole RA. Relevance of carnosic acid concentrations to the selection of rosemary, *Rosmarinus officinalis* (L.), accessions for optimization of antioxidant yield. Journal of agricultural and food chemistry. 2004;52(20):6101-7.
- [18] Yesil-Celiktas O, Nartop P, Gurel A, Bedir E, Vardar-Sukan F. Determination of phenolic content and antioxidant activity of extracts obtained from *Rosmarinus officinalis* calli. Journal of plant physiology. 2007;164(11):1536-42.
- [19] Jamshidi M, Ahmadi A, Rezazadeh S, Fathi Azad F. Study and comparison of phenolic compounds and antioxidant activity of some native plant species of Mazandaran. Quarterly J Med Plants. 2010;9(34):178-83.
- [20] Weerakkody NS, Caffin N, Turner MS, Dykes GA. In vitro antimicrobial activity of less-utilized spice and herb extracts against selected food-borne bacteria. Food Control. 2010;21(10):1408-14.
- [21] Şahin S, Şamlı R. Optimization of olive leaf extract obtained by ultrasound-assisted extraction with response surface methodology. Ultrasonics Sonochemistry. 2013;20(1):595-602.
- [22] Anokwuru C, Anyasor G, Ajibaye O, Fakoya O, Okebugwu P. Effect of extraction solvents on phenolic, flavonoid and antioxidant activities of three nigerian medicinal plants. Nature and Science. 2011;9(7):53-61.
- [23] Kasparavičienė G, Ramanauskienė K, Savickas A, Velžienė S, Kalvėnienė Z, Kazlauskienė D, et al. Evaluation of total phenolic content and antioxidant activity of different *Rosmarinus officinalis* L. ethanolic extracts. Biologija. 2013;59(1).
- [24] Hirondart M, Rombaut N, Fabiano-Tixier AS, Bily A, Chemat F. Comparison between pressurized liquid extraction and conventional Soxhlet extraction for rosemary antioxidants, yield, composition, and environmental footprint. Foods. 2020;9(5):584.
- [25] Sharma Y, Velamuri R, Fagan J, Schaefer J. Full-Spectrum Analysis of Bioactive Compounds in Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) as Influenced by Different Extraction Methods. Molecules. 2020;25(20):4599.
- [26] Yesil-Celiktas O, Girgin G, Orhan H, Wichers H, Bedir E, Vardar-Sukan F. Screening of free radical scavenging capacity and antioxidant activities of *Rosmarinus officinalis* extracts with focus on location and harvesting times. European Food Research and Technology. 2007;224(4):443-51.
- [27] Al-Farsi M, Alasalvar C, Morris A, Baron M, Shahidi F. Comparison of antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, and phenolics of three native fresh and sun-dried date (*Phoenix dactylifera* L.) varieties grown in Oman. Journal of agricultural and food chemistry. 2005;53(19):7592-9.
- [28] Sultana B, Anwar F, Ashraf M. Effect of extraction solvent/technique on the antioxidant activity of selected medicinal plant extracts. Molecules. 2009;14(6):2167-80.
- [29] Jakopic J, Veberic R. Extraction of phenolic compounds from green walnut fruits in different solvents. Acta Agriculturae Slovenica. 2009;93(1):11.
- [30] Turkmen N, Velioglu YS, Sari F, Polat G. Effect of extraction conditions on measured total polyphenol contents and

- antioxidant and antibacterial activities of black tea. *Molecules*. 2007;12(3):484-96.
- [31] Fathi H, Ebrahimzadeh MA. Antioxidant and free radical scavenging activities of *Hypericum perforatum* L. (st. John's wort). *International Journal of Forest, Soil and Erosion (IJFSE)*. 2013;3(2):68-72.
- [32] Stankovic MS, Niciforovic N, Topuzovic M, Solujic S. Total phenolic content, flavonoid concentrations and antioxidant activity, of the whole plant and plant parts extracts from *Teucrium montanum* L. var. *montanum*, f. *supinum* (L.) Reichenb. *Biotechnology & Biotechnological Equipment*. 2011;25(1):2222-7.
- [33] Jokic S, Velic D, Bilic M, Bucic-Kojic A, Planinic M, Tomas S. Modelling of the process of solid-liquid extraction of total polyphenols from soybeans. *Czech Journal of Food Sciences-UZEI (Czech Republic)*. 2010.
- [34] Katalinic V, Milos M, Kulisic T, Jukic M. Screening of 70 medicinal plant extracts for antioxidant capacity and total phenols. *Food chemistry*. 2006;94(4):550-7.
- [35] Phrompittayarat W, Putalun W, Tanaka H, Jetiyanon K, Wittaya-areekul S, Ingkaninan K. Comparison of various extraction methods of *Bacopa monnieri*. *Naresuan university journal: science and technology (NUJST)*. 2013;15(1):29-34.
- [36] Oreopoulou A, Tsimogiannis D, Oreopoulou V. Extraction of polyphenols from aromatic and medicinal plants: an overview of the methods and the effect of extraction parameters. *Polyphenols in plants*. 2019:243-59.
- [37] Landbo A-K, Meyer AS. Enzyme-assisted extraction of antioxidative phenols from black currant juice press residues (*Ribes nigrum*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2001;49(7):3169-77.
- [38] Pinelo M, Tress AG, Pedersen M, Arnous A, Meyer AS. Effect of cellulases, solvent type and particle size distribution on the extraction of chlorogenic acid and other phenols from spent coffee grounds. *Am J Food Technol*. 2007;2(7):641-51.
- [39] Mukhopadhyay S, Luthria DL, Robbins RJ. Optimization of extraction process for phenolic acids from black cohosh (*Cimicifuga racemosa*) by pressurized liquid extraction. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2006;86(1):156-62.
- [40] Pinelo M, Del Fabbro P, Manzocco L, Nuñez MJ, Nicoli MC. Optimization of continuous phenol extraction from *Vitis vinifera* byproducts. *Food chemistry*. 2005;92(1):109-17.
- [41] Ozturk B, Parkinson C, Gonzalez-Miquel M. Extraction of polyphenolic antioxidants from orange peel waste using deep eutectic solvents. *Separation and Purification Technology*. 2018;206:1-13.
- [42] Chew K, Khoo M, Ng S, Thoo Y, Aida WW, Ho C. Effect of ethanol concentration, extraction time and extraction temperature on the recovery of phenolic compounds and antioxidant capacity of *Orthosiphon stamineus* extracts. *International Food Research Journal*. 2011;18(4):1427.
- [43] Yang Y, Zhang F. Ultrasound-assisted extraction of rutin and quercetin from *Euonymus alatus* (Thunb.) Sieb. *Ultrasonics sonochemistry*. 2008;15(4):308-13.
- [44] Majeed M, Hussain AI, Chatha SA, Khosa MK, Kamal GM, Kamal MA, et al. Optimization protocol for the extraction of antioxidant components from *Origanum vulgare* leaves using response surface methodology. *Saudi Journal of Biological Sciences*. 2016;23(3):389-96.
- [45] Dong J, Liu Y, Liang Z, Wang W. Investigation on ultrasound-assisted extraction of salvianolic acid B from *Salvia miltiorrhiza* root. *Ultrasonics Sonochemistry*. 2010;17(1):61-5.



### Comparison between different techniques for extracting rosemary extract: solvent, extraction method, particle size, plant to solvent ratio

Zahra Latifi<sup>1</sup>, Feryal Khademi<sup>2</sup>, Romina Mohebi<sup>3</sup>, Maryam Mohsen Soltani<sup>4</sup>, Zahra Esparvarini<sup>5</sup>,  
Niloufar Alavi<sup>6</sup>, Mahtab Vakilian<sup>7\*</sup>

1-Ph.D. Student, Department of Food Science and Technology, Islamic Azad University, Nour Branch, Nour, Iran.

2-MSc Student, Department of Food Science and Technology, Department of Ayatollah Amoli Amol, Islamic Azad University, Amol, Iran.

3-Graduated Student of the Department of Food Science and Technology, Shahre Qods Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran.

4-Bachelor Degree, Department of Food Science and Technology, Department of Ayatollah Amoli Amol, Islamic Azad University, Amol, Iran.

5- MS.C.Student, Department of Hygiene and Food quality control, Bu-Alisina university, Hamedan, Iran.

6 -Bachlor of Science in food Science and Technology, Faculty of Engineering, Neyshabour Girls, Neyshabour , Iran.

7-Master of Science, Department of Food Science and Technology, Varamin Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran.

#### ARTICLE INFO

##### Article History:

Received:2019/5/13

Accepted:2021/3/8

##### Keywords:

Antioxidant,

Flavonoid Compounds,

Phenolic Compounds,

Rosemary Plant Extract

DOI: 10.22034/FSCT.21.153.13.

\*Corresponding Author E-  
M.vakilian68@gmail.com

#### ABSTRACT

*Rosemary* is a plant from the *Lamiaceae* family with antioxidant properties, Therefore, the purpose of this study was to extract rosemary plant extract using different solvents, methods (maceration, hot extraction, Soxhlet, percolation and sonication), particle size (300, 500 and 800  $\mu\text{m}$ ) and plant to solvent ratios (1:100, 2:100, 3:100, 4:100 & 5:100) were. In this experimental study, the amount of phenolic and flavonoid compounds was measured by aluminum chloride colorimetric method and the antioxidant activity of plant extracts was evaluated by DPPH method. To extract these compounds, different solvents and methods were used and compared and analyzed and Data analysis was performed using SPSS software and ANOVA test. The best solvents for the extraction of phenolic, flavonoid and antioxidant compounds were water-methanol (20:80). The amount of total phenolic compounds using this solvent was 7.172 (mg/g) and flavonoid compounds were 28.157 (mg/g) and the antioxidant activity to inhibit free radicals was 87.2586 (mg/lit). The best method for extracting phenolic compounds was Maceration method with a rate of 7.481 (mg/g) and for flavonoid compounds with a rate of 47.85 (mg/g) and 73.524 (mg/lit) to inhibit free radicals. The results show that in order to achieve the maximum extraction of total phenolic compounds, flavonoids and antioxidants in rosemary extract, use plant powder with a particle size of 300  $\mu\text{m}$ , water solvent: methanol (80:20), plant to solvent ratio 1:100 (g/ml) and the use of maceration method should be used as optimal operating conditions.