



مجله علوم و صنایع غذایی ایران

سایت مجله: www.fsct.modares.ac.ir

مقاله علمی-پژوهشی

بررسی پتانسیل آنتی اکسیدانی و اثر ضد میکروبی اسانس بابونه رومی: مطالعه در شرایط آزمایشگاهی

بهروز علیزاده بهبهانی^{۱*}، محمد نوشاد^۱، محمدامین مهرنیا^۱

۱- دانشیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران.

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله : تاریخ دریافت: ۱۴۰۳/۲/۱۰ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۳/۲۲	در این مطالعه، پس از تهیه اسانس بابونه رومی (<i>Anthemis nobilis</i>) میزان فنول و فلاونوئید کل، خاصیت آنتی اکسیدانی و اثر ضد میکروبی آن به ۴ روش دیسک دیفیوژن، چاهک آگار، تعیین حداقل غلظت مهار کنندگی و کشندگی بر باکتری های مختلف شامل <i>باسیلوس سرئوس</i> ، <i>استرپتوکوکوس پیوژنز</i> ، <i>استافیلوکوکوس اورئوس</i> ، <i>شیگلا دیسانتری</i> ، <i>انتروباکترائروژنز</i> و <i>سالمونلا تیفی</i> موربوم مورد بررسی قرار گرفت. مقدار فنول کل برابر با ۳۳/۵ میلی گرم گالیک اسید در گرم اسانس و میزان فلاونوئید کل برابر با ۱۴/۶۰ میلی گرم کوئرستین در گرم عصاره به دست آمد. میزان خاصیت آنتی اکسیدانی اسانس بابونه رومی در روش مهار رادیکال آزاد DPPH برابر با ۵۱/۷۰ درصد و در مهار رادیکال آزاد ABTS برابر با ۵۷/۹۰ به دست آمد. در تمامی روش های ضد میکروبی اسانس تهیه شده بیشترین اثر ضد میکروبی را بر باکتری گرم مثبت <i>استافیلوکوکوس اورئوس</i> و کمترین اثر را بر باکتری <i>شیگلا دیسانتری</i> نشان داد. نتایج به دست آمده نشان می دهد که از اسانس گیاه بابونه رومی می تواند در تولید محصولات غذایی و دارویی به عنوان ترکیبی آنتی اکسیدان و ضد میکروب مورد استفاده قرار گیرد.
کلمات کلیدی: اسانس بابونه رومی، ترکیبات فنولی، خاصیت آنتی اکسیدانی، فعالیت ضد میکروبی	
DOI:10.22034/FSCT.22.159.55. * مسئول مکاتبات: B.alizadeh@asnrukh.ac.ir	

۱- مقدمه

آزولین، گوگرد و گروستین می باشد [۵ و ۶]. اسانس این گیاه دارای اثرات ضد التهابی، آنتی هیستامینی و ضد اسپاسم است و به دلیل اسید والرینیک و گلیکوزیدهای سیانوزنیک خاصیت آرام بخشی دارد. دو ترکیب هیدروپراکسید جدا شده از بابونه رومی دارای فعالیت ضد باکتریایی متوسطی می باشند [۷].

با توجه به خواص موجود در گیاه بابونه رومی، هدف از این پژوهش تهیه اسانس این گیاه و بررسی میزان فنول کل، فلاونوئید کل، خاصیت ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آن بود.

۲- مواد و روش

۲-۱- سوبه های میکروبی و مواد شیمیایی مورد استفاده میکروارگانیزم های مورد استفاده شامل *اثر واکتر ائروژنز*، *سالمونلا تیفی موریوم*، *شیگلا دیسانتری*، *استافیلوکوکوس اورئوس*، *استرپتوکوکوس پیوژنز* و *باسیلوس سرئوس* از کلکسیون میکروبی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان تهیه گردید. محلول کوئرستین، معرف فولین-سیوکالچو، محلول ABTS و محلول DPPH از شرکت سیگما (آمریکا)، محیط های کشت مولر هینتون آگار، مولر هینتون براث و دیسک بلانک از شرکت مرک (آلمان) و اتانول ۹۶ درصد از شرکت صنایع شیمیایی غدیر (ایران) تهیه شدند. سایر مواد شیمیایی مورد استفاده از درجه آزمایشگاهی برخوردار بودند.

۲-۲- تهیه اسانس بابونه

جهت تهیه اسانس، گیاه پودر شده با روش تقطیر با آب در دستگاه کلونجر به مدت ۳ ساعت اسانس گیری شد. اسانس تهیه شده در ظروف تیره و شرایط سرد نگهداری شد [۸].

۲-۳- اندازه گیری میزان فنول کل

ظهور مقاومت به ترکیبات ضد میکروبی رایج مشکل جدی است که پزشکان با آن مواجه هستند. این امر مستلزم توسعه مداوم عوامل جدیدتر است که می توانند رشد ارگانیزم های مقاوم را مهار کنند. استفاده از گیاهان دارویی قرن هاست که شناخته شده است و اثربخشی درمانی آن ها به طور گسترده توصیف شده است [۱]. اخیراً محققان تخمین زده اند که حدود ۴۰۰۰۰۰ گونه گیاهی در سراسر جهان وجود دارد که حدود یک سوم تا یک چهارم آن ها توسط شرکت ها برای اهداف دارویی استفاده شده است. برای هزاران سال، محصولات گیاهی و مشتقات اصلاح شده آن ها منابع غنی برای داروهای مفید بالینی بوده اند. حتی امروزه، بیشتر جمعیت جهان برای مراقبت های بهداشتی عمدتاً به گیاهان و عصاره های گیاهی متکی هستند. گیاهان معطر از دیرباز شناخته شده اند و به دلیل خواص معطر و ضد عفونی کننده خود به عنوان ادویه و نگهدارنده طبیعی مواد غذایی، در صنعت عطرسازی، رایحه درمانی و برای اهداف مختلف پزشکی استفاده می شوند [۲]. اسانس های موجود در گیاهان به عنوان ترکیبات ایمن (GRAS) شناخته می شوند و از مهم ترین محصولات طبیعی استخراج شده از انواع گیاهان هستند. به دلیل خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی بالا، اسانس های گیاهی اغلب در صنایع غذایی به عنوان طعم دهنده، آنتی اکسیدان و عامل ضد باکتری استفاده می شود [۳ و ۴].

بابونه رومی با نام علمی *Anthemis nobilis* گیاهی از تیره کاسنی (*Asteraceae*) یا مرکبان (*Compositae*) می باشد که بلندی آن ۲۰ تا ۳۰ سانتی متر و بسیار معطر است. ساقه این گیاه به رنگ سبز مایل به سفید بوده و برگ های آن پوشیده از کرک است. گیاه رومی دارای ترکیباتی مانند اسانس های روغنی و فرار، تانن، ترپنوئیدها، فسترون، فلاونوئیدها،

پس از تهیه کاتیون ABTS، اسانس تهیه شده با ABTS مخلوط شد و به مدت ۱۰ دقیقه در مکان تاریک قرار گرفت. سپس جذب نمونه در ۷۳۴ نانومتر ذخیره شد و قدرت مهارکنندگی (%) آن طبق فرمول زیر اندازه‌گیری شد [۱۲]:

$$(\%) = ([A \text{ control} - A \text{ sample}] / A \text{ control})$$

100×فعالیت مهارکنندگی

۲-۶-۱- اندازه‌گیری فعالیت ضد میکروبی

۲-۶-۱- دیسک دیفیوژن آگار

پس از کشت میکروارگانیسم‌ها بر روی محیط‌های کشت مولر هیتون آگار دیسک‌های آغشته شده به اسانس روی محیط تثبیت گردید. پس از ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد قطر هاله‌های عدم رشد بر حسب میلی‌متر اندازه‌گیری شد [۱۳].

۲-۶-۲- انتشار چاهک در آگار

پس از ایجاد چاهک‌هایی با قطر ۶ میلی‌متر در پلیت‌های حاوی محیط‌های کشت مولر هیتون آگار، سوسپانسیون‌های میکروبی در سطح محیط‌ها کشت داده شد. ۲۰ میکزولیت از غلظت‌های تهیه شده در چاهک‌ها ریخته شد. پلیت‌ها به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد گرمخانه‌گذاری شدند. در پایان زمان گرمخانه‌گذاری قطر هاله‌های عدم رشد اطراف چاهک‌ها بر حسب میلی‌متر با خط کش اندازه‌گیری گردید [۱۴].

۲-۶-۳- حداقل غلظت مهارکنندگی

از اسانس تهیه شده در محیط مولر هیتون برات رقت‌های ۲، ۴، ۸، ۱۶، ۳۲، ۶۴، ۱۲۸، ۲۵۶ و ۵۱۲ میلی‌گرم در میلی‌لیتر تهیه شد. سپس، ۱۰۰ میکزولیت از هر رقت و ۱۰ میکزولیت از هر یک از باکتری‌های مورد استفاده به پلیت‌های ۹۶ خانه-ای اضافه شد. پلیت به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد. پس از پایان گرمخانه‌گذاری، به هر

در این روش، ۲۰ میکزولیت اسانس گیاه بابونه رومی به ۱۱۰ میکزولیت معرف فولین-سیوکالچو اضافه شد. در مرحله بعد ۷۰ میکزولیت محلول سدیم کربنات به نمونه اضافه شد. پس از گذشت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق، جذب آن در طول موج ۷۶۰ نانومتر ثبت شد. از گالیک اسید جهت تهیه نمودار استاندارد استفاده شد. میزان فنول کل بر حسب میلی‌گرم گالیک اسید در گرم عصاره گزارش شد [۹].

۲-۴- تعیین میزان فلاونوئید کل

۰/۱ میلی‌لیتر اسانس (۰/۱ میلی‌گرم در میلی‌لیتر) یا کوئرستین (۰-۰/۵ میلی‌گرم در میلی‌لیتر) با ۰/۳ میلی‌لیتر محلول نیتريت سدیم ۵ درصد مخلوط شد. سپس ۰/۳ میلی‌لیتر آلومینیوم تری کلراید ۱۰ درصد وزنی/حجمی به آن اضافه شد. پس از ۶ دقیقه، ۲ میلی‌لیتر سود ۱ مولار به آن اضافه گردید. در پایان جذب نمونه در طول موج ۵۱۰ نانومتر اندازه‌گیری شد. میزان فلاونوئید کل بر اساس میلی‌گرم کوئرستین در گرم اسانس گزارش گردید [۱۰].

۲-۵- اندازه‌گیری فعالیت آنتی اکسیدانی

۲-۵-۱- اندازه‌گیری مهار رادیکال آزاد DPPH

در این روش، ۲ میلی‌لیتر نمونه با ۱ میلی‌لیتر محلول DPPH ۰/۲ میلی‌مولار در اتانول مخلوط شد. نمونه‌ها به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق در مکانی تاریک نگهداری شدند. جذب نمونه در طول موج ۵۱۷ نانومتر اندازه‌گیری شد. نمونه کنترل طبق روش ذکر شده تهیه گردید با این تفاوت که به جای نمونه از آب مقطر استفاده شد. در انتها، فعالیت مهارکنندگی رادیکال DPPH اسانس بابونه رومی با استفاده از فرمول زیر محاسبه گردید [۱۱].

$$(\%) = \frac{Abs \text{ sample} - Abs \text{ control}}{Abs \text{ control}} \times 100$$

۲-۵-۲- اندازه‌گیری مهار رادیکال آزاد ABTS

درصد ($p < 0.05$) بررسی گردید. تمامی آزمون‌ها در ۳ تکرار انجام شد.

۳- نتایج و بحث

میزان فنول و فلاونوئید کل اسانس بابونه رومی در شکل ۱ نشان داده شده است. همان‌طور که مشاهده می‌شود میزان فنول کل برابر با ۳۳/۵۰ میلی گرم گالیک اسید در گرم اسانس و مقدار فلاونوئید کل آن برابر با ۱۴/۶۰ میلی گرم کوئرستین در گرم اسانس بود. میزان فنول کل قسمت رویشی بابونه رومی کشت داده شده در عراق ۳۳/۵ درصد گزارش شده است [۱۷]. همچنین میزان فنول کل در عصاره *Anthemis cretica* subsp. *argaea* و *Anthemis fumariifolia* به ترتیب ۴۸/۵۱ و ۳۱/۹۴ میلی گرم گالیک اسید در گرم عصاره و میزان فلاونوئید این دو نوع بابونه به ترتیب ۱۱/۴۹ و ۱۲/۸۸ میلی گرم کوئرستین در گرم عصاره گزارش شده است [۱۸].

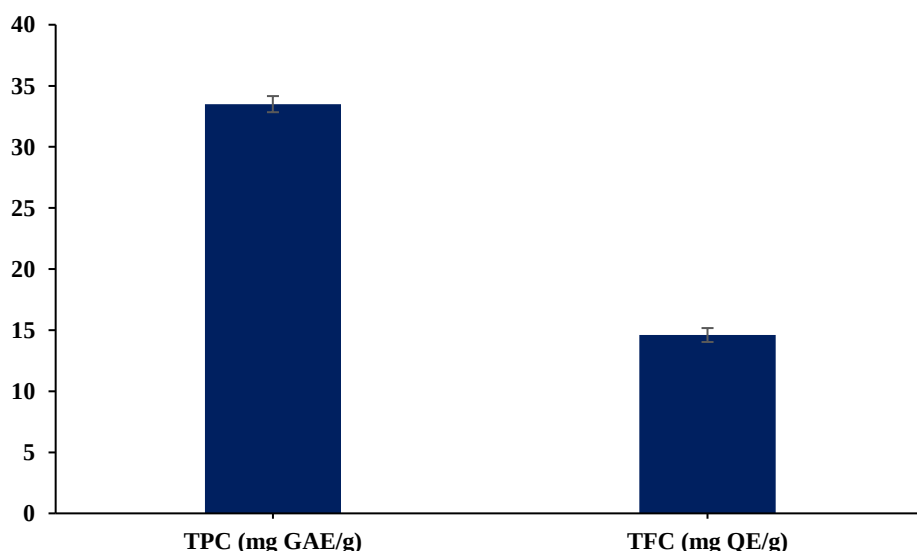


Figure 1. Total phenol content (TPC) and total flavonoid content (TFC) of *A. nobilis* essential oil. GAE = Gallic acid equivalent; QE = Quercetin equivalent.

داده شده است. مشاهده می‌شود که میزان فعالیت مهارکنندگی رادیکال DPPH و ABTS برابر با ۵۱/۷۰ و ۵۷/۹۰ درصد بود. در پژوهشی خاصیت آنتی اکسیدانی

یک از چاهک‌ها معرف تری فنل تترازولیوم (۵ میلی گرم بر میلی لیتر) اضافه و به مدت ۳۰ دقیقه گرمخانه‌گذاری شد. در پایان کمترین غلظتی که در آن هیچ‌گونه تغییر رنگی مشاهده نشد، به عنوان حداقل غلظت مهارکنندگی گزارش شد [۱۵].

۲-۶-۴- حداقل غلظت کشندندگی

از چاهک‌های فاقد تغییر رنگ در آزمون حداقل غلظت مهارکنندگی میزان ۱۰۰ میکرولیتر در پلیت‌های حاوی محیط‌های کشت مولر هیتون کشت داده شد. سپس پلیت‌های حاوی باکتری به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد غلظت‌های فاقد رشد به عنوان حداقل غلظت کشندگی گزارش شد [۱۶].

۲-۷- آنالیز آماری

نتایج با استفاده از نرم افزار SPSS نسخه ۱۸، از طریق واریانس یک طرفه انجام شد. معنی‌دار بودن اختلاف بین میانگین‌ها با استفاده از آزمون دانکن در سطح اطمینان ۹۵

میزان فعالیت آنتی اکسیدانی اسانس بابونه رومی به هر دو روش مهار رادیکال آزاد DPPH و ABTS در شکل ۲ نشان

در نتایج فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنولی در گونه‌های مختلف یک گیاه به نحوه کشت، زمان برداشت، روش استخراج، شرایط اقلیمی، روش خشک کردن و تفاوت روش‌های اندازه‌گیری ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی مرتبط دانست [۲۲ و ۲۳].

عصاره بابونه رومی بالاتر از آنتی اکسیدان مصنوعی دی بوتیل هیدروکسی تولوئن گزارش شده است [۱۹]. در پژوهش یو همکاران (۲۰۲۱) [۲۰]، هوون و همکاران (۲۰۲۲) [۲۱] و آلباراک و آکسوی (۲۰۱۳) [۱۸] فعالیت آنتی اکسیدانی گیاه بابونه گزارش شده است. دلیل تفاوت

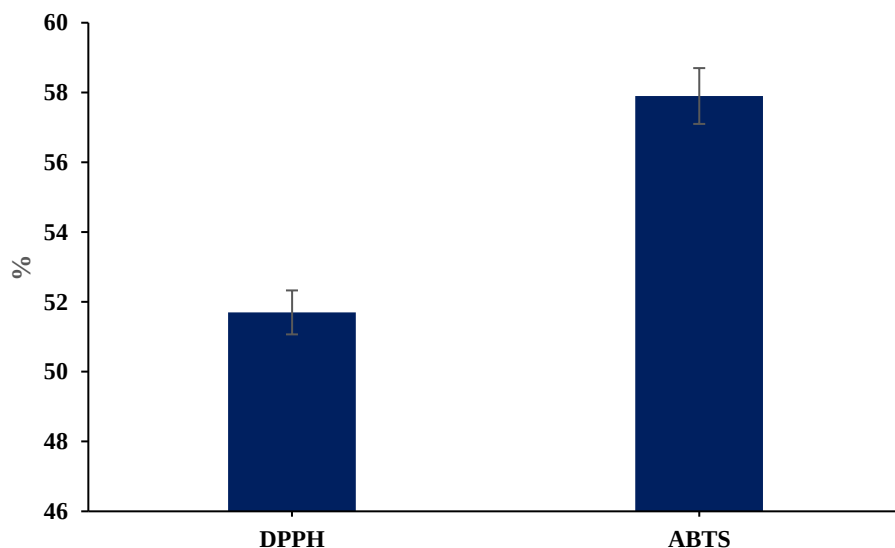


Figure 2. Antioxidant effect of *A. nobilis* essential oil based on DPPH and ABTS radical scavenging methods.

بیشترین قطر هاله عدم رشد (۱۸/۸۰ میلی‌متر) و باکتری شیگلا دیسانتری با کمترین قطر هاله عدم رشد (۱۰/۲۰ میلی‌متر) به ترتیب حساس‌ترین و مقاوم‌ترین باکتری به اسانس می‌باشند ($p \leq 0.05$).

نتایج فعالیت ضد میکروبی اسانس بابونه رومی به روش دیسک دیفیوژن در شکل ۳ نشان داده شده است. همان‌طور که مشاهده می‌شود که باکتری *استافیلوکوکوس اورئوس* با

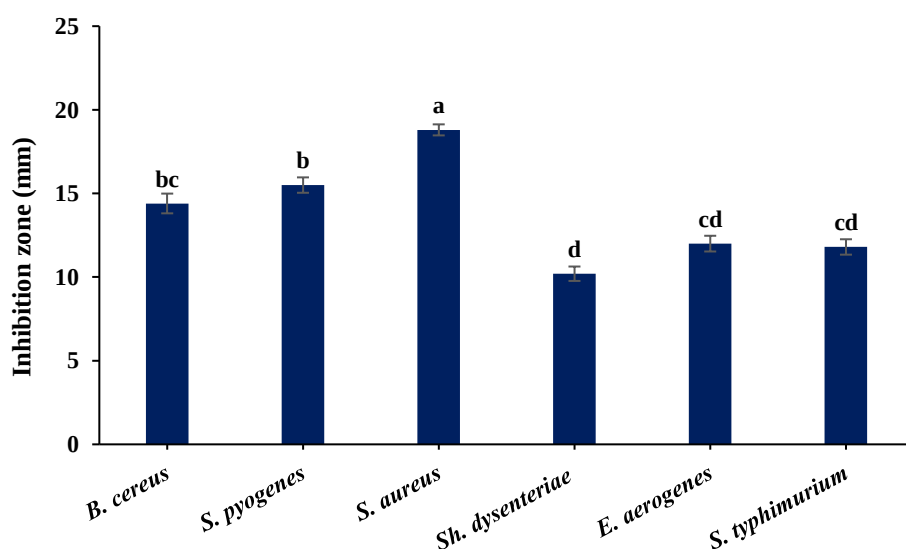


Figure 3. Antibacterial effect of *A. nobilis* essential oil based on disc diffusion agar method.

حساسیت و باکتری شیگلا دیسانتری با قطر هاله‌ای برابر با

۱۰/۹۰ میلی‌متر بیشترین مقاومت را به اسانس نشان دادند

($p \leq 0.05$).

همچنین با توجه به نتایج آزمون چاهک آگار در شکل ۴،

مشاهده می‌شود که در این روش نیز باکتری/استافیلوکوکوس

/اورئوس با قطر هاله‌ای برابر با ۲۰/۱۰ میلی‌متر بیشترین

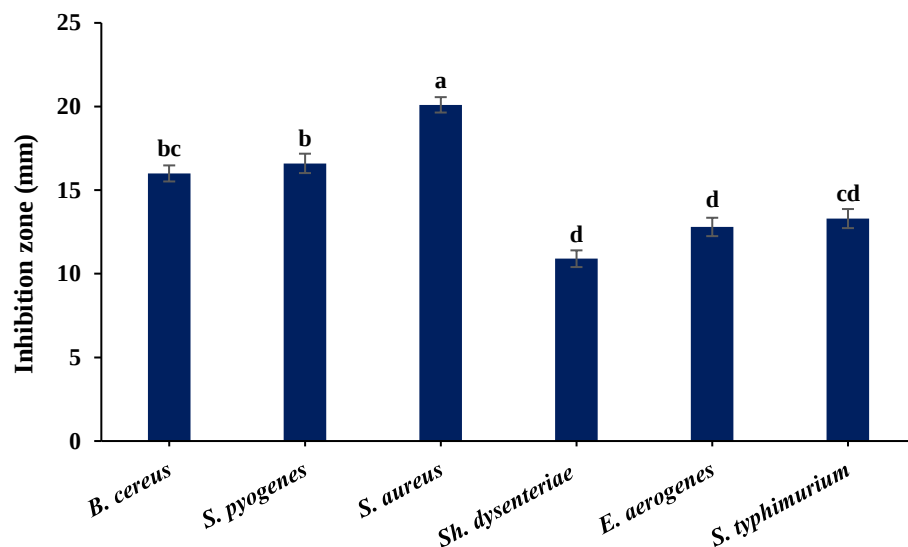


Figure 4. Antibacterial effect of *A. nobilis* essential oil based on well diffusion agar method.

دیسک‌ها اثر ضعیف‌تری را بر روی باکتری‌ها نشان می‌دهد

[۲۴].

نتایج حداقل غلظت مهارکنندگی و کشندگی اسانس بابونه

در جدول ۱ نشان داده شده است. مشاهده می‌شود که

باکتری/استافیلوکوکوس/اورئوس کمترین غلظت

مهارکنندگی (۴ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) و کشندگی (۱۲۸

میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) و باکتری شیگلا دیسانتری بیشترین

غلظت مهارکنندگی (۱۲۸ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) و کشندگی

(بزرگتر از ۵۱۲ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) را نشان دادند.

مقایسه دو آزمون دیسک دیفیوژن و چاهک آگار نشان

می‌دهد که قطر هاله‌های عدم رشد در روش دیسک دیفیوژن

بیشتر از قطر هاله‌های عدم رشد در روش چاهک آگار

می‌باشد. این امر می‌تواند به این دلیل باشد که در روش

چاهک آگار اسانس با میکروارگانیزم‌ها تماس مستقیم

داشته و اثر بیشتری را روی آن‌ها نشان می‌دهد، در حالی که

در روش دیسک دیفیوژن اسانس پس از عبور از سطح

Table 1. Antibacterial effect of *A. nobilis* essential oil based on minimum inhibitory concentration (MIC) and minimum bactericidal concentration (MBC) methods

Bacterial type	MIC (mg/mL)	MBC (mg/mL)
<i>B. cereus</i>	16	256
<i>S. pyogenes</i>	8	256
<i>S. aureus</i>	4	128
<i>Sh. dysenteriae</i>	128	> 512
<i>E. aerogenes</i>	64	> 512
<i>S. typhimurium</i>	64	> 512

است با مکانیسم‌های متفاوتی نسبت به مکانیسم‌هایی که در حال حاضر استفاده می‌شوند، رشد باکتری‌ها را مهار کنند. بنابراین، این ترکیبات ضد میکروبی ممکن است ارزش بالینی قابل توجهی در درمان سویه‌های میکروبی مقاوم داشته باشند. به طور خاص، فعالیت ضد میکروبی روغن‌ها و عصاره‌های گیاهی اساس بسیاری از کاربردها از جمله نگهداری مواد غذایی خام و فرآوری شده، داروسازی و درمان‌های طبیعی را تشکیل داده است [۲۸].

۴- نتیجه‌گیری

نتایج این پژوهش نشان می‌دهد که اسانس گیاه بابونه رومی حاوی مقادیر قابل توجهی ترکیبات فنولی و فلاونوئیدی بوده و به دنبال آن دارای اثرات آنتی اکسیدانی بالایی می‌باشد. علاوه بر این بررسی خاصیت ضد میکروبی اسانس این گیاه بر روی باکتری‌های گرم مثبت و گرم منفی نشان داد که گیاه بابونه رومی قادر به مهار طیف گسترده‌ای از میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا و عامل فساد می‌باشد، هر چند که اثرات ضد میکروبی آن بر باکتری‌های گرم مثبت بالاتر از باکتری‌های گرم منفی می‌باشد. به توجه به این نتایج این اسانس می‌تواند به عنوان یک ترکیب مؤثره در صنعت داروسازی و غذایی مورد استفاده قرار گیرد.

۵- تشکر و قدردانی

نویسندگان از معاونت پژوهشی و فناوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان جهت حمایت مالی طرح پژوهشی شماره ۱۴۰۲/۵۲ که این مقاله مستخرج از آن می‌باشد تشکر و قدردانی می‌نمایند.

اثر ضد میکروبی بیشتر اسانس بابونه بر روی باکتری گرم مثبت (*استافیلوکوکوس اورئوس*) در مقایسه با باکتری گرم منفی (*شیگلا دیسانتری*) می‌توان به دلیل تفاوت در ساختارهای مورفولوژیکی بین این میکروارگانیسم‌ها نسبت داد. باکتری‌های گرم منفی یک غشای فسفولیپیدی خارجی دارند که اجزای لیپولی ساکارید ساختاری را حمل می‌کند. این باعث می‌شود که دیواره سلولی در برابر مواد شیمیایی ضد میکروبی نفوذ ناپذیر باشد. از طرف دیگر، باکتری‌های گرم مثبت تنها دارای یک لایه پپتیدوگلیکان بیرونی هستند که یک مانع نفوذپذیری مؤثر نیست. بنابراین، دیواره سلولی ارگانیسم‌های گرم منفی که پیچیده‌تر از ارگانیسم‌های گرم مثبت هستند به عنوان یک مانع انتشار عمل می‌کنند و آن‌ها را نسبت به باکتری‌های گرم مثبت نسبت به عوامل ضد میکروبی کمتر حساس می‌کند. با وجود این تفاوت‌های نفوذپذیری، برخی از عصاره‌ها هنوز در جاتی از بازدارندگی را در برابر ارگانیسم‌های گرم منفی نیز اعمال می‌کنند [۲۵].

در مطالعات مختلف خاصیت ضد میکروبی عصاره‌ها و اسانس‌های گونه‌های مختلف بابونه گزارش شده است. به عنوان مثال، گزارش شده است که اسانس بابونه دارای خاصیت ضد میکروبی قابل توجهی بر باکتری‌های *استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس*، *سراشیا مارسنس* و *اشرشیاکلی* در مقایسه با آنتی‌بیوتیک جنتامایسین می‌باشد [۲۶]. در مطالعه دیگری اثر ضد میکروبی اسانس‌های تهیه شده از بابونه آلمانی و بابونه کبیر بر روی باکتری‌های *باسیلوس سوبتیلیس*، *لیستریا مونوسیتوژنز*، *باسیلوس سرئوس*، *استافیلوکوکوس اورئوس*، *اشرشیاکلی* و *سالمونلا تیفی موریوم* گزارش شده است [۲۷]. گیاهان ممکن

۶- منابع

- [1] Alizadeh Behbahani, B., Yazdi, F. T., Mortazavi, A., Gholian, M. M., Zendeboodi, F., & Vasiee, A. (2014). Antimicrobial effect of Carboxy Methyl Cellulose (CMC) containing aqueous and ethanolic *Eucalyptus camaldulensis* L. leaves extract against *Streptococcus pyogenes*, *Pseudomonas aeruginosa* and *Staphylococcus epidermidis*. *Archives of Advances in Biosciences*, 5(2), 59-69.
- [2] Sureshjani, M. H., Yazdi, F. T., Mortazavi, S. A., Behbahani, B. A., & Shahidi, F. (2014). Antimicrobial effects of *Kelussia odoratissima* extracts against food borne and food spoilage bacteria" in vitro. *Journal of Paramedical Sciences*, 5(2), 115-120.
- [3] Heydari, S., Jooyandeh, H., Alizadeh Behbahani, B., & Noshad, M. (2020). The impact of Qodume Shirazi seed mucilage-based edible coating containing lavender essential oil on the quality enhancement and shelf life improvement of fresh ostrich meat: An experimental and modeling study. *Food Science & Nutrition*, 8(12), 6497-6512.
- [4] Tanavar, H., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., & Mehrnia, M. A. (2021). Investigation of the chemical properties of *Mentha pulegium* essential oil and its application in *Ocimum basilicum* seed mucilage edible coating for extending the quality and shelf life of veal stored in refrigerator (4°C). *Food Science & Nutrition*, 9(10), 5600-5615.
- [5] Azizi, M. (2007). Study of four improved cultivars of *Matricaria chamomilla* L. in climatic condition of Iran. *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants Research*, 22(4), 386-396.
- [6] Neshat Gharamaleky, M., Bagheri, Y., Delashoub, M., Rafie, H., Bahrami, A. M., & Delkhosh, A. (2020). Effects of *Chamaemelum nobile* hydro alcoholic extract on reproductive and behavioural parameters in male rats exposed to immobility stress. *Veterinary Clinical Pathology The Quarterly Scientific Journal*, 14(53), 61-71.
- [7] Harfouch, R. M., Darwish, M., Al-Asadi, W., Mohammad, A. F., Gharib, N. M., & Haroun, M. (2019). Antibacterial activity of essential oils of *Rosmarinus officinalis*, *Salvia officinalis* and *Anthemis nobilis* widespread in the Syrian coast. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(7), 3410-3412.
- [8] Alizadeh Behbahani, B., Noshad, M., & Falah, F. (2020). The combined effect of the combined Fennel and Clove essential oils on *Staphylococcus epidermidis*, *Bacillus cereus*, *Salmonella typhi* and *Enterobacter aerogenes* using Checkerboard assay (fractional inhibitory concentration index). *Journal of Food Science and Technology*, 17(106), 75-83.
- [9] Tabatabaei Yazdi, F., Falah, F., Alizadeh Behbahani, B., Vasiee, A., & Mortazavi, A. (2019). Antimicrobial effect of *Citrus aurantium* essential oil on some food-borne pathogens and its determination of chemical compounds, total phenol content, total flavonoids content and antioxidant potential. *Journal of Food Science and Technology*, 16(87), 291-304.
- [10] Falah, F., Shirani, K., Vasiee, A., Yazdi, F. T., & Behbahani, B. A. (2021). In vitro screening of phytochemicals, antioxidant, antimicrobial, and cytotoxic activity of *Echinops setifer* extract. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 35, 102102.
- [11] Noshad, M., Behbahani, B. A., & Nikfarjam, Z. (2022). Chemical composition, antibacterial activity and antioxidant activity of *Citrus bergamia* essential oil: Molecular docking simulations. *Food bioscience*, 50, 102123.
- [12] Shirani, K., Falah, F., Vasiee, A., Yazdi, F. T., Behbahani, B. A., & Zanganeh, H. (2022). Effects of incorporation of *Echinops setifer* extract on quality, functionality, and viability of strains in probiotic yogurt. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(4), 2899-2907.
- [13] Tabatabaei Yazdi, F., Alizadeh Behbahani, B., Vasiee, A., Mortazavi, S. A., & Yazdi, F. T. (2015). An investigation on the effect of alcoholic and aqueous extracts of *Dorema aucheri* (Bilhar) on some pathogenic bacteria in vitro. *Archives of Advances in Biosciences*, 6(1), 58-64.
- [14] Jalil Sarghaleh, S., Alizadeh Behbahani, B., Hojjati, M., Vasiee, A., & Noshad, M. (2023). Evaluation of the constituent compounds, antioxidant, anticancer, and antimicrobial potential of *Prangos ferulacea* plant extract and its effect on *Listeria monocytogenes* virulence gene expression [Original Research]. *Frontiers in Microbiology*, 14.
- [15] Yazdi, F. T., Falah, F., Behbahani, B. A., Vasiee, A., & Mortazavi, S. A. (2019).

- Identification of Chemical Compounds, Antioxidant Potential, Phenolic Content and Evaluation of Inhibitory and Bactericidal/Fungicidal Effects of Ginger Essential Oil on Some Pathogenic Microorganisms in Vitro. Qom University of Medical Sciences Journal 13(3), 50-62.
- [16] Behbahani, B. A., Shahidi, F., Yazdi, F. T. , & Mohebbi, M. (2013). Antifungal effect of aqueous and ethanolic mangrove plant extract on pathogenic fungus" in vitro". International Journal of Agronomy and Plant Production, 4(7), 1652-1658.
- [17] Mohammed, I. H., Hameed, A. T. , & Salman, H. F. (2020). Phytochemical and Biological of *Anthemis nobilis* (Asteraceae family) a Native Herbs of Iraq. Systematic Reviews in Pharmacy, 11(2).
- [18] Albayrak, S. , & Aksoy, A. (2013). Evaluation of Antioxidant and Antimicrobial Activities of Two Endemic *Anthemis* Species in Turkey. Journal of Food Biochemistry, 37(6), 639-645.
- [19] Povilaityte, V. , & Venskutonis, P. R. (2000). Antioxidative activity of purple peril (*Perilla frutescens* L.), moldavian dragonhead (*Dracocephalum moldavica* L.), and roman chamomile (*Anthemis nobilis* L.) extracts in rapeseed oil. Journal of the American Oil Chemists' Society, 77(9), 951.
- [20] Yue, L., Wang, S., Xie, Y., Hou, Z., Liu, L. , & Zhang, Y. (2021). Study on Antioxidant Activity of *Anthemis nobilis* Extract in Liquid. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 792(1), 012011.
- [21] Huiwen, T., Bingting, C., Yilizere, A., Delong, L. , & Xiaoli, M. (2022). Monosaccharide composition and antioxidant activity of polysaccharides from *Matricaria chamomilla* and *Anthemis nobilis*. China Food Additives, 33(2).
- [22] Alizadeh Behbahani, B., Falah, F., Vasiee, A. , & Tabatabaee Yazdi, F. (2021). Control of microbial growth and lipid oxidation in beef using a *Lepidium perfoliatum* seed mucilage edible coating incorporated with chicory essential oil. Food science & nutrition, 9(5), 2458-2467.
- [23] Alizadeh Behbahani, B. , & Imani Fooladi, A. A. (2018). Evaluation of phytochemical analysis and antimicrobial activities *Allium* essential oil against the growth of some microbial pathogens. Microbial Pathogenesis, 114, 299-303.
- [24] Alizadeh Behbahani, B. , & Shahidi, F. (2019). *Melissa officinalis* Essential Oil: Chemical Compositions, Antioxidant Potential, Total Phenolic Content and Antimicrobial Activity. Nutrition and Food Sciences Research, 6(1), 17-25.
- [25] Alizadeh Behbahani, B., Tabatabaee Yazdi, F., Noorbakhsh, H., Riazi, F., Jajarmi, A. , & Tabatabaee Yazdi, F. (2016). Study of the antibacterial activity of methanolic and aqueous extracts of *Myrtus communis* on pathogenic strains causing infection. Zahedan Journal of Research in Medical Sciences, 18(2), e5989.
- [26] Kapadia, L. , & Talib, B. (2001). Antibacterial activity of the essential oil of (*Matricaria chamomilla* L.).
- [27] Rashidi, Z. , & Najafzadeh, R. (2018). Investigating Growth Traits Variation, Essential Oil Percentage and Ecological Characteristics of Different *Anthemis* Species in Kurdistan Province (Iran). Taxonomy and Biosystematics, 10(37), 1-12.
- [28] Yazdi, F. T. , & Behbahani, B. A. (2013). Antimicrobial effect of the aqueous and ethanolic *Teucrium polium* L. extracts on gram positive and gram negative bacteria "in vitro". Archives of Advances in Biosciences, 4(4), 56-62.



Scientific Research

Investigating the antioxidant potential and antimicrobial effect of Roman (*Anthemis nobilis*) chamomile essential oil: “*in vitro*”

Behrooz Alizadeh Behbahani^{*1}, Mohammad Noshad¹, Mohammad Amin Mehrnia¹

¹Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article History: Received:2024/4/29 Accepted:2024/6/11	In this study, after preparing Roman chamomile (<i>Anthemis nobilis</i>) essential oil, the total phenol and flavonoid content, antioxidant properties, and antimicrobial effects were evaluated using four methods: disk diffusion agar, well diffusion agar, minimum inhibitory concentration, and bactericidal inhibitory concentration. The study included various bacteria such as <i>Bacillus cereus</i>, <i>Streptococcus pyogenes</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Shigella dysenteriae</i>, <i>Enterobacter aerogenes</i>, and <i>Salmonella typhimurium</i>. The total phenol content was 33.50 mg gallic acid per gram of essential oil, and the total flavonoid content was 14.60 mg quercetin per gram of extract. The antioxidant activity of <i>A. nobilis</i> essential oil was 51.70% in the DPPH radical scavenging method and 57.90% in the ABTS radical scavenging method. Among all antimicrobial methods, the essential oil exhibited the highest antimicrobial effect against Gram-positive bacteria <i>Staphylococcus aureus</i> and the least effect against <i>Shigella dysenteriae</i>. The results suggest that <i>A. nobilis</i> essential oil can be used in the production of food and pharmaceutical products as an antioxidant and antimicrobial compound.
Keywords: <i>Anthemis nobilis</i> essential oil, Phenolic compounds, Antioxidant properties, Antimicrobial activity.	
DOI: 10.22034/FSCT.22.159.55. *Corresponding Author E- B.alizadeh@asnrukh.ac.ir	