

بررسی اثر اسانس سه گونه مرزه (*Satureja spicigera*, *S. rechingeri*, *S. macrantha*)

علیه باکتریهای عامل عفونت بیمارستانی و قارچ کاندیدا آلبیکنس

المیرا احسانی^۱، فاطمه سفیدکن^{۲*} و فرزانه حسینی^۳

^۱ ساری، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی مازندران

^۲ تهران، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور

^۳ تهران، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، گروه میکروبیولوژی

تاریخ پذیرش: ۹۵/۲/۲۷

تاریخ دریافت: ۹۴/۲/۱۶

چکیده

به منظور بررسی اثر اسانس سه گونه مرزه (*Satureja spicigera*, *S. rechingeri*, *S. macrantha*) علیه باکتریهای عامل عفونت بیمارستانی و قارچ کاندیدا آلبیکنس، سرشاخه گلدار دو جمعیت از هر سه گونه مرزه فوق از مزرعه تحقیقاتی باغ گیاه‌شناسی ملی ایران در سال ۱۳۹۱ جمع‌آوری شده و اسانس آنها به روش تقطیر با آب جداسازی شد. آنالیز ترکیبات تشکیل‌دهنده اسانسها توسط دستگاه GC و GC/MS انجام شد. نتایج نشان داد که ترکیبات غالب در همه اسانسها تیمول، کارواکرول، پارا-سیمن و گاما-تریپنین بودند. در این آزمایش، رقت اسانس در ۳ سطح شامل یک‌پنجم، یک‌بیست‌وپنجم و یک‌پنجاهم تهیه و مقایسه آنها با آنتی‌بیوتیکهای سفتی‌زوکسیم و سیپروفلوکسازین و میکروارگانسیم‌های مورد بررسی نیز در ۵ سطح شامل *Candida albicans*، *Pseudomonas aeruginosa*، *Escherichia coli*، *Staphylococcus aureus* و *Bacillus subtilis* انجام گردید. اثرات ضد میکروبی اسانسهای حاصل با استفاده از روش انتشار از دیسک در مقابل ۵ گونه فوق سنجیده شد. حداقل غلظت بازدارنده (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC) اسانسها با روش رقیق‌سازی در محیط مایع اندازه‌گیری شد. *Pseudomonas aeruginosa* مقاوم‌ترین باکتری به این ۳ اسانس بود و مخمر *Candida albicans* نسبت به اسانسها حساستر از باکتریها بود. اسانس *Satureja macrantha* بیشترین اثر ضد میکروبی و اسانس *Satureja spicigera* کمترین اثر ضد میکروبی را از خود نشان داد.

واژه‌های کلیدی: *S. macrantha*، *S. rechingeri*، *S. spicigera*، اسانس، اثر ضد میکروبی و GC/MS

* نویسنده مسئول، تلفن: ۰۲۱۴۴۷۸۷۲۷۹، پست الکترونیکی: sefidkon@rifr-ac.ir

مقدمه

سلامتی جوامع هم به لحاظ درمان و هم پیشگیری از بیماریها بوده‌اند. این بخش از منابع طبیعی قدمتی همپای بشر داشته و یکی از مهم‌ترین منابع تأمین غذایی و دارویی بشر در طول زمان بوده است. مرزه از خانواده نعناعیان، گیاه دارویی است که در طب سنتی از آن برای درمان بیماریهای ریوی، درمان سرفه و کاهش دردهای روماتیسمی و عصبی استفاده می‌شود. بخشهای هوایی آن

با وجود تولید آنتی‌بیوتیکهای جدید توسط کارخانجات دارویی، به علت افزایش مقاومت به آنتی‌بیوتیکها در میکروارگانسیم‌ها و نیز وجود اثرات جانبی مضر داروهای سنتزی، چالش جدی برای مبارزه با بیماریهای عفونی وجود دارد که در نتیجه باعث افزایش تقاضا برای مواد ضد میکروبی جدید شده است (۳۴). گیاهان همواره منبع ارزشمندی از ترکیبات متعدد برای تأمین بهداشت و

و تاب دار، پوشیده از کرکهای زبر است. برگها خطی، بدون دمبرگ و زمان گلدهی در پاییز است (۳).

S. rechingeri گیاهی چند ساله بسیار معطر، با قاعده چوبی، از قاعده منشعب، ساقه به ارتفاع حدود ۵۰ سانتیمتر، تمام گیاه پوشیده از کرکهای بلند خاکستری رنگ و زمان گلدهی در پائیز است (۳).

S. rechingeri به طور کلی به واسطه گلهای زرد و پرزهای متراکم سفید و غدد ناهموار گسترده در هر دو سطح برگ توصیف می‌گردد (۲۰).

S. spicigera گیاهی علفی با قاعده چوبی، به ارتفاع ۲۵ تا ۶۰ سانتیمتر، با ساقه‌های نازک، پیچ و تاب دار و گسترده، با برگهای متراکم و با انشعابهای زیاد از قسمت قاعده است. برگها همگی علفی، در دو سطح برگ به یک رنگ، سبز روشن و زمان گلدهی در پاییز است (۳).

مطالعات متعددی بر روی ترکیبات تشکیل دهنده اسانس گونه‌های مختلف مرزه انجام شده است. سفیدکن و همکاران در سال ۲۰۰۴ با بررسی اسانس سرشاخه گلدار گونه *S. specigera* جمع‌آوری شده از استان گیلان، بازده اسانس را ۳/۸۲ درصد و ترکیبات اسانس را تیمول (۳۵/۱ درصد)، پاراسیمن (۲۲/۱ درصد)، گاماترپینن (۱۳/۷ درصد) و کارواکرول (۴/۰ درصد) گزارش کردند (۳۳).

در مطالعه دیگری که بر روی اسانس سرشاخه گلدار گونه *S. rechingeri* جمع‌آوری شده از استان ایلام انجام شد، بازده اسانس ۲/۶-۴/۷۲ درصد و ترکیب اصلی آن کارواکرول (۸۹-۸۳٪) گزارش شده است (۳۱).

بررسی ترکیبهای موجود در اسانس سه گونه مرزه به نام-های *S. mutica*، *S. intermedia* و *S. macrantha* نشان داده که اسانس *S. mutica* به طور عمده دارای کارواکرول (۳۰/۹ درصد) و تیمول (۲۶/۵ درصد) و اسانس *S. macrantha* دارای پاراسیمن (۲۵/۸) و لیمونن (۱۶/۳)

دارای ترکیبات متعددی است که منجر به استفاده از آن در صنایع دارویی و غذایی می‌شود (۱). مرزه در مناطق مختلف دنیا از جمله ایران، آذربایجان، ترکمنستان، ترکیه، قفقاز، ماواری قفقاز و عراق می‌روید. این جنس در ایران ۱۵ گونه یکساله و چند ساله دارد که ۹ گونه آن انحصاری کشور ایران هستند، شامل *S. edmondi*، *S. Bachtiarica*، *S. Kuzestanica*، *S. sahandica*، *S. kallarica*، *S. rechingeri*، *S. Intermedia*، *S. Isophylla*، *S. Atropatana* و گونه‌های *S. mutica*، *S. boissieri*، *S. spicigera* و *S. macrantera*. گونه‌های این جنس بیشتر در دامنه‌های کوهستانی مناطق شمال، شمال غربی، شمال شرقی، مرکزی و جنوب غربی ایران پراکندگی داشته و روی صخره‌های آهکی یا دامنه‌های سنگلاخی می‌رویند (۶).

مرزه به علت داشتن ترکیبات فنولی در اسانس و ترکیبات تاننی در برگ، دارای خاصیت ضد قارچی، ضد میکروبی، ضد اسپاسم و ضد اسهال می‌باشد. مطالعات زیادی بر روی ترکیبات اسانس مرزه انجام شده است که نشان می‌دهد ترکیباتی مانند تیمول، کارواکرول، گاما ترپینن و پاراسیمن در گونه‌های مرزه جمع‌آوری شده از عرصه‌های طبیعی یا گونه‌های زراعی با نسبت‌های مختلف وجود دارد (۷ و ۳۲). کارواکرول که ترکیب اصلی اسانس مرزه را تشکیل می‌دهد یک منوترپن فنولی، به صورت مایع بیرنگ و تا اندازه‌ای چسبناک که در مجاورت نور و هوا تیره می‌شود. از کارواکرول در تولید محصولات بهداشتی به عنوان یک ضد عفونی کننده، در اسپریهای خوشبو کننده و به عنوان دافع حشرات استفاده می‌شود. ترکیب کارواکرول در تولید صابون به عنوان خوشبو کننده و ضد عفونی کننده کاربرد دارد. در تهیه برخی اسانسهای مصنوعی نیز از کارواکرول استفاده می‌شود (۹).

Satureja macrantha گیاهی بوته‌ای به ارتفاع ۳۰ تا ۵۰ سانتیمتر، از قاعده با انشعابهای زیاد، شاخه‌ها نازک و پیچ

بررسی‌های *Bezic* و *Skocibusic* در سال ۲۰۰۴ بر روی اسانس دو گونه *S. Montana* و *S. cuneifolia* نشان داد که روغن مرزه اثرات ضد میکروبی قوی بر علیه *اشرشیاکلی*، *Staphylococcus aureus* مقاوم به متی‌سیلین و *کاندیدا/آلبیکنس* دارد، بعلاوه نتایج نشان دهنده اثرات بازدارنده قوی اسانس مرزه در جلوگیری از رشد باکتریایی مانند *اشرشیاکلی* و *Staphylococcus aureus* بود. اثرات ضد قارچی اسانس بر علیه *C. albicans* و *S. cerevisiae* نیز مشاهده شد. با بررسی ترکیبات تشکیل دهنده اسانس *S. Cuneifolia* و *S. Montana* توسط GC/MS کارواکول با ۴۵/۷ درصد مهمترین ترکیب اسانس شناسایی شد (۳۶). هدف از این مطالعه بررسی ترکیبات تشکیل دهنده اسانس سه گونه از مرزه *Satureja spicigera*، *S. rechingeri* و *S. macrantha* و وجود اثرات ضد میکروبی اسانس بر علیه باکتریهای عامل عفونت بیمارستانی و قارچ *کاندیدا/آلبیکنس* و تعیین حداقل غلظت بازدارنده از رشد و کشنده است.

مواد و روشها

جمع آوری گیاه و استخراج اسانس: دو جمعیت از گونه های *S. spicigera*، *S. rechingeri*، *S. macrantha* از باغ گیاه شناسی ملی ایران جمع‌آوری شده و در سایه و دمای محیط خشک شدند. بخش مورد استفاده این گیاهان سرشاخه های گلدار گیاه در زمان اوج گلدهی بودند. سپس آنها را مقداری خرد کرده و به روش تقطیر با آب (Hydro distillation) استخراج شدند.

محاسبه شاخص بازداري و شناسایی ترکیبها: برای محاسبه اندیسهای بازداري ترکیبات، آلکانهای نرمال C9-C22 به دستگاه GC تزریق گردید. شناسایی ترکیبها با مطالعه طیفهای جرمی و مقایسه با طیف جرمی ترکیبهای استاندارد، با استفاده از اطلاعات موجود در کتابخانه تریپنوئیدها در رایانه و به کمک شاخصهای بازداري

درصد) و اسانس *S. intermedia* دارای تیمول (۳۲/۳ درصد) و گاماترپینن (۲۹/۳ درصد) می باشد (۳۲).

در تحقیق دیگری که بر روی اسانس ۲۰ نمونه وحشی و کشت شده *Satureja hortensis* انجام شده است، کارواکول با ۶۳-۴۲ درصد و تیمول با ۴۳-۲۹ درصد اجزای اصلی اسانس بودند (۱۲).

مطالعه بر روی اسانس حاصل از *S. hortensis* نشان می‌دهد که تیمول نقش مهمی در فعالیت ضد میکروبی این اسانس دارد (۲۴). ترکیبات اصلی بسیاری از گونه های مرزه تیمول، کارواکول، پاراسیمن و گاماترپینن گزارش شده است (۳۱). وجود این ترکیبات که اثرات ضد میکروبی آنها ثابت شده است نشان دهنده پتانسیل اسانس این گونه در مقابله با عوامل مولد بیماریهای عفونی است.

فاکر باهر و همکاران (۱۳۸۰) در مطالعه ای نشان دادند که اسانس *S. hortensis* به شدت مانع از رشد *Escherichia coli* و *Staphylococcus aureus* و *Pseudomonas aeruginosa* می شود. به نظر می‌رسد اثر ممانعت کننده اسانس مرزه علیه *Staphylococcus aureus* و *Escherichia coli* بستگی به مقدار ترکیب گاما-ترپینن در اسانس دارد، درحالی که مقدار کارواکول در ممانعت از رشد *Pseudomonas aeruginosa* اهمیت بیشتری دارد (۸).

در تحقیقی که به منظور بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره های متانولی و هگزان *S. hortensis* انجام شد، فعالیت ضد میکروبی عصاره، بر علیه ۵۵ گونه باکتری و یک مخمر و ۴ گونه قارچ، بوسیله روش انتشار دیسک مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج نشان داد که عصاره هگزان، فاقد اثر ضد قارچی بوده ولی مانع رشد گونه های باسیلوس می‌شود، در حالیکه عصاره متانولی هم اثر ضد قارچی و هم اثر ضد باکتریایی دارد (۳۰).

تزریق ۲۶۵ درجه سانتی‌گراد، برنامه ریزی حرارتی ستون از دمای اولیه ۵۰ درجه سانتی‌گراد تا دمای نهایی ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد که در هر دقیقه ۴ درجه سانتی‌گراد به آن افزوده شد.

دستگاه GC/MS: کروماتوگراف گازی Varian-3400 متصل شده با طیف‌سنج جرمی (saturn II)، ستون دستگاه DB-5 به طول ۳۰ متر قطر داخلی ۲۵ میکرون و ضخامت لایه فاز ساکن برابر ۰/۲۵ میکرون بود. دتکتور "Ion Trap" گاز حامل هلیوم، سرعت جریان گاز حامل ۳۵ ml/min و انرژی یونیزاسیون در طیف‌سنج جرمی برابر ۷۰ الکترون ولت بود. برنامه حرارتی ستون از ۶۰ درجه سانتی‌گراد تا ۲۴۰ درجه سانتی‌گراد با سرعت ۳ درجه سانتی‌گراد در دقیقه تنظیم شد. دمای محفظه تزریق ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد بود.

جدول ۱- میکروارگانیسم‌های مورد استفاده در این تحقیق

بakterی‌های گرم مثبت	بakterی‌های گرم منفی	قارچ
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Candida albicans</i>
<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
<p>بررسی اثرات ضدباکتریایی: میکروارگانیسم‌های فوق از کلکسیون میکروبی مرکز پژوهش‌های علمی صنعتی ایران تهیه شدند. به کمک دو روش انتشار از دیسک (Disk Diffusion method) و روش رقیق‌سازی در محیط مایع (method Microbroth dilution) اثرات ضدباکتریایی اسانسها بررسی شد (جدول ۱).</p> <p>در روش انتشار از دیسک (Disk Diffusion method) از کشت ۲۴ ساعت باکتریها در محیط کشت Tryptic Soy Agar (ساخت شرکت مرک) سوسپانسیون با رقت برابر استاندارد ۱ مک فارلند (10^8 cfu/ml) در محیط کشت Tryptic Soy Broth تهیه شد. سپس ۰/۵ میلی لیتر از سوسپانسیون هریک از میکروارگانیسم‌ها به محیط کشت جامد منتقل و با سواب استریل به شکل یکنواخت پخش شدند. اسانس‌ها به نسبت‌های یک پنجم (۱:۵)، یک بیست و پنجم (۱:۲۵) و یک پنجاهم (۱:۵۰) رقیق و ۳۰ میکرولیتر بر روی دیسک‌های کاغذی استریل بلانک ۶ میلی‌متر</p>	<p>(ساخت شرکت پادتن طب) قرار داده شده و بر روی پلیتهای کشت‌شده قرار گرفتند. برای رقیق کردن اسانسها از دی متیل سولفوکساید که فاقد اثر ضد میکروبی است، استفاده شد. از آنجا که اسانس روغنی است و بر روی سطح محیط کشت به صورت یکنواخت پخش نمی‌شود، حلال DMSO مورد استفاده قرار گرفت. پلیتها در ۳۷ درجه سانتی‌گراد در انکوباتور قرار داده شدند و پس از ۲۴ ساعت هاله عدم رشد اندازه گیری شد. آزمایش تعیین اثر ضدباکتریایی با ۳ تکرار انجام شد و متوسط فعالیت ضد میکروبی گزارش شده است. برای مقایسه فعالیت ضد میکروبی اسانسها از دیسک‌های سفتی‌زوکسیم (۳۰ μg) و سیپروفلوکسازین (۵ μg) استفاده شد که از شرکت پادتن طب تهیه شده بودند.</p> <p>روش رقیق‌سازی در محیط مایع (Microbroth dilution method): حداقل غلظت مهار یا بازدارندگی رشد (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC) برای</p>	

نتایج

شناسایی ترکیب‌های اسانس‌ها: از اسانس *Satureja macrantha*، ۱۶ ماده جداسازی شد که تیمول (۳۹/۱ درصد) بیشترین ترکیب جداسازی شده از این اسانس بود. دومین ماده‌ای که بالاترین مقدار را داشت، پاراسیمن (۲۵/۱ درصد) و سومین ماده گاماتریپین (۲۱/۰ درصد) بود و کمترین مقدار مربوط به آلفافلاندرون (۰/۲ درصد) بود.

از اسانس *Satureja rechingeri*، ۱۵ ماده جداسازی شد که کارواکرول (۸۵/۲ درصد) بیشترین ماده جداسازی شده از این اسانس بود. دومین ماده‌ای که بالاترین مقدار را داشت، پاراسیمن (۳/۱ درصد) و سومین ماده گاماتریپین (۱/۷ درصد) و کمترین مقدار مربوط به آلفافلاندرون (۰/۱ درصد) بود.

از اسانس *Satureja spicigera*، ۱۶ ماده جداسازی شد که تیمول (۴۶/۷ درصد) بیشترین ماده جداسازی شده از این اسانس بود. دومین ماده‌ای که بالاترین مقدار را داشت پاراسیمن (۱۸/۸ درصد) و سومین ماده گاماتریپین (۱۲/۹ درصد) بود و کمترین مقدار مربوط به آلفافلاندرون (۰/۲ درصد) بود (جدول ۲).

تعیین اثرات ضد میکروبی اسانسها: در اسانس *Satureja macrantha* بیشترین هاله عدم رشد در رقت ۱:۵ در *Bacillus subtilis* و کمترین هاله عدم رشد در هر سه رقت در *Pseudomonas aeruginosa* مشاهده شد. در اسانس *Satureja rechingeri* بیشترین هاله عدم رشد در رقت ۱:۵ و ۱:۲۵ در *Candida albicans* و کمترین هاله عدم رشد در هر سه رقت در *Pseudomonas aeruginosa* مشاهده شد و در اسانس *Satureja spicigera* بیشترین هاله عدم رشد در رقت ۱:۵ و ۱:۵۰ در *Candida albicans* و کمترین هاله عدم رشد در هر سه رقت در *Pseudomonas aeruginosa* مشاهده شد (جدول ۳).

میکروارگانسیم‌های مورد نظر با استفاده از روش رقیق سازی در محیط مایع تعیین شد. رقیق کردن اسانسها در محیط Broth Tryptic Soy به نحوی که بالاترین غلظت مورد نظر $256 \mu\text{g/ml}$ باشد. از این غلظت ۶ رقت متوالی تهیه شد، به نحوی که آخرین غلظت $8 \mu\text{g/ml}$ بود. در تمام چاهکها ۱۰۰ میکرولیتر TSB ریخته شد.

انتقال ۱۰۰ میکرولیتر اسانس به چاهک اول و پس از پیپتینگ انتقال ۱۰۰ میکرولیتر از آن به چاهک بعدی و پس از پیپتینگ دوباره، این کار برای چاهکهای بعدی انجام شد و در نهایت از چاهک آخر (رقت ششم) ۱۰۰ میکرولیتر دور ریخته شد. بنابراین به ترتیب از چاهک اول تا آخر غلظت اسانس ۲۵۶، ۱۲۸، ۶۴، ۳۲، ۱۶ و $8 \mu\text{g/ml}$ بود. به تهیه سوسپانسیون میکروبی با غلظتی برابر ۰/۵ مک فارلند از کشت ۲۴ ساعت میکروارگانسیمها که در محیط Tryptic SoyBroth رقیق شدند، سوسپانسیون میکروبی به میزان ۱۰ میکرولیتر به هر ۶ چاهک اضافه شد.

پلیتها در ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت گرمخانه گذاری شدند. برای هر باکتری یک چاهک کنترل منفی (حاوی محیط کشت) و یک چاهک کنترل مثبت (حاوی محیط کشت و باکتری مورد نظر) در نظر گرفته شد. بعد از ۲۴ ساعت ابتدا چاهک کنترل منفی بررسی می‌شد، این چاهک باید کاملاً شفاف باشد. غلظت اولین چاهک بدون کدورت حاصل از رشد باکتری، به عنوان MIC در نظر گرفته می‌شود. برای تعیین MBC، ۱۰۰ میکرولیتر از هر چاهک بدون کدورت در یک پلیت Tryptic Soy Agar کشت چمنی داده می‌شود و پلیتها به مدت زمان یکسان در تمام آزمایشها گرمخانه گذاری می‌شوند. تعداد کلنیاها پس از ۲۴ ساعت گرمخانه گذاری ۳۷ درجه سانتی گراد شمرده شده، پلیتی که حاوی کمتر و یا دارای ۵ کلنی باشد به عنوان MBC در نظر گرفته شده و غلظت اسانس موجود در چاهک مربوطه به عنوان MBC گزارش می‌شود (۲۶).

جدول ۲- ترکیبات شناسایی شده در سه گونه مرزه مورد تحقیق

ردیف	نام ترکیب	شاخص بازداری (RI)	درصد <i>Satureja macrantha</i>	درصد <i>Satureja rechingeri</i>	درصد <i>Satureja spicigera</i>
۱	α -pinene	۹۳۷	۱/۳	۰/۳	۰/۵
۲	β -pinene	۹۸۴	۰/۲	—	—
۳	α -thujene	۹۳۰	—	۰/۴	—
۴	Myrcene	۹۸۹	۲/۰	۱/۰	۱/۶
۵	α -phellandrene	۱۰۰۲	۰/۲	۰/۱	۰/۲
۶	α -terpinene	۱۰۱۳	۱/۵	۰/۳	۱/۵
۷	p-cymene	۱۰۲۱	۲۵/۱	۳/۱	۱۸/۸
۸	Limonen	۱۰۲۶	۰/۵	—	—
۹	γ -terpinene	۱۰۵۸	۲۱/۰	۱/۷	۱۲/۹
۱۰	P-mentha-3,8-diene	۱۰۷۲	۰/۳	—	—
۱۱	Borneol	۱۱۶۵	۰/۸	۰/۵	۰/۴
۱۲	Terpinene-4-ol	۱۱۷۵	۰/۵	۰/۴	۰/۳
۱۳	Thymol	۱۲۹۰	۳۹/۱	۱/۳	۴۶/۷
۱۴	Carvacrol	۱۲۹۵	۳/۵	۸۵/۲	۷/۹
۱۵	E-caryophyllene	۱۴۱۷	۰/۸	۰/۴	۲/۹
۱۶	Spathulenol	۱۵۷۵	۰/۶	—	۰/۴
۱۷	Caryophyllene oxide	۱۵۸۹	۰/۳	—	—
۱۸	1,8-cineole	۱۰۲۹	—	۰/۴	۰/۷
۱۹	Terpinolene	۱۰۸۰	—	۰/۹	۰/۴
۲۰	Germacerene D	۱۴۸۳	—	۰/۹	۰/۲
۲۱	Methyl ether thymol	۱۲۳۴	—	—	۲/۰

نتایج MIC و MBC نشان داد که اسانس *Satureja macrantha* روی *Escherichia coli* و *Bacillus subtilis* (۱۶-۳۲ μ g/ml)، روی *Candida albicans* (۸-۱۶ μ g/ml) و روی *Staphylococcus aureus* (۳۲-۶۴ μ g/ml) و روی *Pseudomonas aeruginosa* (۲۵۶< μ g/ml-۱۲۸) اثر ضد میکروبی نشان داد. اسانس *Satureja rechingeri* روی *Candida albicans* (۸-۱۶ μ g/ml)، روی *Bacillus subtilis* (۱۶ μ g/ml)، روی *Escherichia coli* و *Staphylococcus aureus* (۱۶ μ g/ml) و روی *Pseudomonas aeruginosa* (۲۵۶< μ g/ml-۱۲۸) اثر ضد میکروبی نشان داد. اسانس *Satureja spicigera* اسانس همجنین اسانس *Satureja spicigera* روی *Candida albicans* (۸-۱۶ μ g/ml)، روی *E. coli* و روی *Bacillus subtilis* (۱۶-۳۲ μ g/ml)، روی *Staphylococcus aureus* (۳۲-۶۴ μ g/ml) و روی *Pseudomonas aeruginosa* (۲۵۶< μ g/ml-۱۲۸) اثر ضد میکروبی نشان داد (جدول ۴).

نتایج تحقیق حاضر به این صورت بررسی گردید که *Pseudomonas aeruginosa* مقاوم‌ترین باکتری به این ۳ اسانس بود. قارچ *Candida albicans* حساس‌تر از باکتریها به این ۳ اسانس بود. اسانس *Satureja macrantha* بیشترین اثر ضد میکروبی را از خود نشان داد. اسانس

نتایج MIC و MBC نشان داد که اسانس *Satureja macrantha* روی *Escherichia coli* و *Bacillus subtilis* (۱۶-۳۲ μ g/ml)، روی *Candida albicans* (۸-۱۶ μ g/ml) و روی *Staphylococcus aureus* (۱۶ μ g/ml) و روی *Pseudomonas aeruginosa* (۲۵۶< μ g/ml-۱۲۸) اثر ضد میکروبی نشان داد. اسانس *Satureja rechingeri* روی *Candida albicans* (۸-۱۶ μ g/ml)، روی *Bacillus subtilis* (۱۶ μ g/ml)، روی *Escherichia coli* و *Staphylococcus aureus* (۱۶ μ g/ml) و روی *Pseudomonas aeruginosa* (۲۵۶< μ g/ml-۱۲۸) اثر ضد میکروبی نشان داد.

Satureja spicigera کمترین اثر ضد میکروبی را از خود نشان داد. تعیین مقدار MIC و MBC اسانس‌ها در مقابل میکروارگانیسم‌های مورد آزمایش به روش میکرودیولوشن انجام گرفت.

جدول ۳- میانگین هاله عدم رشد اسانسها علیه میکروارگانیسم‌ها در غلظت‌های مختلف برحسب میلی متر

میکروارگانیسم	اسانس	۱:۵	۱:۲۵	۱:۵۰
<i>E. coli</i>	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۱	۵۱/۷±۱۲/۵۸	۱۹/۳±۱/۱۵	۱۳/۷ ±۰/۵۸
	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۲	۳۷ ±۱/۴۱	۲۳ ± ۴	۱۳/۷ ±۰/۵۸
<i>E. coli</i>	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۱	۳۸/۷±۴/۷۳	۲۳/۷ ±۱/۵۳	۱۴/۷ ±۱/۵۳
	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۲	۳۵/۳±۳/۰۵	۱۷/۷±۰/۵۸	۱۱±۱
<i>E. coli</i>	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۱	۴۲/۳±۳/۵۱	۲۰/۳±۱/۵۳	۱۲±۱
	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۲	۳۶/۷±۷/۰۹	۱۸/۷±۱/۱۵	۱۳/۳ ±۲/۰۸
<i>S. aureus</i>	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۱	۳۹ ± ۱	۲۰ ± ۱	۱۳ ± ۰
	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۲	۳۵/۷ ±۵/۱۳	۱۹ ± ۱/۷۳	۱۱/۷ ±۱/۵۳
<i>S. aureus</i>	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۱	۳۱/۷ ±۳/۵۱	۲۱/۷ ±۱/۵۳	۱۱/۷ ±۰/۵۸
	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۲	۲۸±۱	۱۴/۷ ±۱/۵۳	۱۰/۷ ±۰/۵۸
<i>S. aureus</i>	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۱	۳۰ ± ۲	۱۷/۷ ±۲/۰۸	۱۱/۳±۰/۵۸
	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۲	۳۰/۳ ±۳/۷۹	۱۷/۳ ±۱/۵۳	۱۲ ± ۱
<i>P. aeruginosa</i>	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۱	۲۰ ± ۱	۱۱±۱	۹/۷±۰/۵۸
	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۲	۲۰/۷ ±۱/۵۳	۱۱±۰	۹±۰
<i>P. aeruginosa</i>	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۱	۹/۷ ±۰/۵۸	۹/۳±۰/۵۸	۹/۳ ±۰/۵۸
	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۲	۹/۷ ±۰/۵۸	۹/۷ ±۰/۵۸	۹/۳±۰/۵۸
<i>P. aeruginosa</i>	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۱	۱۵/۳ ±۱/۱۵	۱۰/۳±۰/۵۸	۹/۷±۰/۵۸
	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۲	۱۶/۳ ±۱/۱۵	۱۰ ± ۱	۹±۰
<i>B. subtilis</i>	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۱	۵۴±۷/۵۵	۲۳/۳± ۲/۵۲	۱۳/۳±۱/۵۳
	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۲	۴۰±۱	۲۰±۲	۱۱/۳ ±۱/۱۵
<i>B. subtilis</i>	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۱	۴۰/۳±۵/۷۷	۲۳/۷±۷/۳۷	۱۳/۳ ± ۳/۲۱
	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۲	۴۲±۴	۱۹/۷±۰/۵۸	۱۰±۰
<i>B. subtilis</i>	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۱	۳۶ ±۵/۲۹	۲۰/۷±۵۳	۱۳/۷ ±۰/۵۸
	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۲	۳۷±۵/۵۷	۲۰±۱/۲/۶۵	۱۲/۳ ±۱/۱۵
<i>C. albicans</i>	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۱	۴۹/ ۳ ±۰/۵۸	۲۰±۲	۱۲/۳±۱/۵۳
	<i>Saturejamacrantha</i> جمعیت ۲	۳۸/۳±۷/۲۳	۲۵±۲	۱۳/ ۳±۱/۵۳
<i>C. albicans</i>	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۱	۴۸±۲/۶۵	۲۴/۳±۲/۳۱	۱۴± ۱
	<i>Satureja rechingeri</i> جمعیت ۲	۴۷ ±۲/۶۵	۲۰±۱/۷۳	۱۰/۷± ۰/۵۸
<i>C. albicans</i>	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۱	۴۹/۷±۴/۰۴	۲۴/۳±۳/۵۱	۱۳/۷±۰/۵۸
	<i>Satureja spicigera</i> جمعیت ۲	۴۰/۳±۲/۰۸	۱۹/۳±۳/۰۵	۱۳/۷±۱/۱۵

جدول ۴- تعیین مقدار MIC و MBC در سه گونه مرزه مورد تحقیق علیه میکروارگانیسم‌ها بر حسب $\mu\text{g/ml}$

MBC اکشن ۲	MIC اکشن ۲	MBC اکشن ۱	MIC اکشن ۱	میکروارگانیسم
۱۶	۱۶	۱۶	۸	<i>S. macrantha</i>
۳۲	۱۶	۱۶	۱۶	<i>S. rechingeri</i>
۳۲	۳۲	۱۶	۱۶	<i>S. spicigera</i>
۱۶	۱۶	۱۶	۱۶	<i>S. macrantha</i>
۳۲	۳۲	۱۶	۱۶	<i>S. rechingeri</i>
۶۴	۳۲	۳۲	۳۲	<i>S. spicigera</i>
۲۵۶<	۲۵۶<	۱۲۸	۱۲۸	<i>S. macrantha</i>
۲۵۶<	۲۵۶	۲۵۶	۱۲۸	<i>S. rechingeri</i>
۲۵۶<	۲۵۶<	۲۵۶	۱۲۸	<i>S. spicigera</i>
۱۶	۸	>۸	>۸	<i>S. macrantha</i>
۱۶	۱۶	۱۶	۱۶	<i>S. rechingeri</i>
۳۲	۱۶	۱۶	۱۶	<i>S. spicigera</i>
۱۶	۱۶	۸	۸	<i>S. macrantha</i>
۱۶	۱۶	۸	۸	<i>S. rechingeri</i>
۱۶	۱۶	۱۶	۸	<i>S. spicigera</i>

کارواکرو، تیمول، پاراسیمن و متول برای بروز خاصیت ضدباکتریایی آنها بسیار مهم است (۴۰).

علاوه بر ترکیبات فوق، در تحقیقات انجام شده از سوی سایر محققان ترکیباتی مانند آلفاپینن، لیمونن، ترپینن ۴ ال، اسپاتولونول، جرماکرن B، دلتاکادینن، کامفور، آلفاترپینول، ژرانیل استات و ژرانئول هم اثر ضد میکروبی‌شان اثبات شده و ۸۰ سینثول نیز روی قارچها اثر ضد میکروبی دارد.

طبق نتایج به دست آمده از این تحقیق، ترکیبات جداسازی شده از اسانس *Satureja macrantha*، شامل تیمول (۳۹/۱ درصد)، پاراسیمن (۲۵/۱ درصد)، گاماترپینن (۲۱/۰ درصد)، کارواکرو (۳/۵)، آلفاپینن (۱/۳)، لیمونن (۰/۵)، ترپینن ۴ ال (۰/۵) و اسپاتولونول (۰/۶) بود. در اسانس *Satureja rechingeri*، ترکیبات کارواکرو (۸۵/۲ درصد)، پاراسیمن (۳/۱ درصد)، گاماترپینن (۱/۷ درصد)، تیمول (۱/۳)، آلفاپینن (۰/۳)، ۸۰ سینثول (۰/۴) و ترپینن ۴ ال (۰/۴) یافت شد. همچنین ترکیبات جداسازی شده از اسانس *specigeraSatureja* شامل تیمول (۴۶/۷ درصد)،

بحث

آنتی بیوتیکها داروهای ارزشمندی برای درمان بسیاری از بیماریهای انسانی می باشند، با این حال استفاده بیش از حد این داروها مقاومت‌های میکروبی را در پی خواهد داشت. بنابراین دانشمندان تحقیقات بر روی قسمتهای مختلف گیاهان دارویی، برای کشف داروهای جدید با منشأ گیاهی را در اولویت قرار داده اند (۲ و ۱۱). با شناسایی ترکیبات موجود در هر اسانس می‌توان به این نکته پی برد که بین ترکیبات موجود در هر اسانس و خواص ضد میکروبی آن رابطه مستقیمی وجود دارد. برخی از محققان ارتباط بین ساختارهای شیمیایی برخی از اجزای غالب موجود در اسانسها را با فعالیت ضدباکتریایی آنها گزارش کرده‌اند. اسانسها دارای ترکیبهای فنولی مانند تیمول، کارواکرو، گاماترپینن و پاراسیمن هستند که خاصیت ضدباکتریایی شدید آنها گزارش شده است (۱۳).

همچنین Ulte و همکاران در سال ۲۰۰۲ اظهار نمودند که گروه هیدروکسیل موجود در مولکول اجزای اسانس مانند

و تیمول (۲۶/۵ درصد) و اسانس *S. macrantha* دارای پاراسیمن (۲۵/۸) و لیمونین (۱۶/۳ درصد) و اسانس *S. intermedia* دارای تیمول (۳۲/۳ درصد) و گاماترپینین (۲۹/۳٪) می‌باشد. در تحقیق ما نیز اسانس *S. Macrantha* دارای تیمول (۳۹/۱ درصد)، پاراسیمن (۲۵/۱ درصد) و گاماترپینین (۲۱/۰ درصد) بوده است (۳۲).

تحقیقی توسط حیدری و همکاران (۱۳۹۰) به منظور بررسی اثر رژیم غذایی و سطوح مصرف اسانس *S. hortensis* بر جمعیت میکروبی ایلتوم و بستر جوجه های گوشتی، مقاومت آنتی بیوتیکی و تأثیر ضد میکروبی اسانس در مقابل جدایه های *E.coli* انجام شد. در ارزیابی تأثیر ضد میکروبی این اسانس، نتایج حاصل از اندازه گیری قطر هاله عدم رشد غلظت‌های مختلف اسانس نشان داد که اثر بازدارندگی غلظت‌های بالاتر، قوی‌تر می‌باشد. در این بررسی، آزمون ضد میکروبی اسانس نشان داد که این گونه از نظر مهارکنندگی رشد (MIC) و کشندگی باکتری‌های مورد نظر (MBC) بسیار قوی بوده که به دلیل وجود کارواکول موجود در این اسانس می‌باشد. طبق نتایج تحقیق حاضر نیز، هاله عدم رشد *E.coli* ۳۵/۳-۵۱/۷ میلی‌متر و (MIC) و (MBC) ۸-۳۲ $\mu\text{g/ml}$ بود که نشان از قدرت ضد میکروبی اسانس مرزه روی این باکتری دارد (۴).

در تحقیقی دیگر توسط سفیدکن و همکاران (۱۳۸۸)، اثر اسانس سه گونه مرزه *S. mutica*, *S. bachtiarica* و *S. edmondi* علیه *Salmonella paratyphi A*، *B* مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج حاصل نشان از قدرت مهارکنندگی و میکروب‌کشی بالای اسانس‌های فوق داشت. بنابراین به نظر می‌رسد حضور تیمول، کارواکول، پاراسیمن و گاماترپینین در اسانس‌های مورد مطالعه می‌تواند باعث وجود خواص ضد میکروبی در آنها باشد. در تحقیق حاضر نیز این چهار ترکیب، بیشترین مقدار را به خود اختصاص دادند (۵).

پاراسیمن (۱۸/۸ درصد)، گاماترپینین (۱۲/۹ درصد)، کارواکول (۷/۹)، آلفایپینین (۰/۵)، و ۸ سینئول (۰/۷)، ترپینین ۴ ال (۰/۳) و اسپاتولنول (۰/۴) بود. بنابراین اسانس *Satureja macrantha* با در نظر گرفتن مجموع اثر ترکیباتش دارای اثر ضد میکروبی بیشتری نسبت به اسانس *Satureja rechingeri* و *Satureja specigera* است و طبق دو آزمون میکروبی انجام شده نیز اثر ضد میکروبی بیشتری دارد. بر همین اساس *Satureja rechingeri* هم نسبت به *Satureja specigera* اثر ضد میکروبی بیشتری دارد.

در تحقیقات سفیدکن و همکاران (۲۰۰۴)، سرشاخه گلدار گونه *S. Specigera* از استان گیلان جمع‌آوری و به روش تقطیر با آب اسانس گیری شد. بازده اسانس ۳/۸۲ درصد و اجزای اسانس شامل تیمول (۳۵/۱ درصد)، پاراسیمن (۲۲/۱ درصد)، گاماترپینین (۱۳/۷ درصد) و کارواکول (۴/۰ درصد) بوده است. در نتایج بدست آمده از تحقیق انجام شده در گونه *S. specigera* بازده اسانس ۱/۷۴ درصد و ترکیبات اسانس شامل تیمول (۴۶/۷ درصد)، پاراسیمن (۱۸/۸ درصد)، گاماترپینین (۱۲/۹ درصد) و کارواکول (۷/۹ درصد) بوده است (۳۳).

در تحقیقات سفیدکن و همکاران (۲۰۰۷)، بازده اسانس سرشاخه گلدار گونه *S. rechingeri* از استان ایلام، ۴/۷۲-۲/۶ درصد و ترکیب اصلی آن کارواکول (۸۹-۸۳ درصد) بود. ترکیبات اصلی بسیاری از گونه های مرزه، تیمول، کارواکول، پاراسیمن و گاماترپینین گزارش شده است. در این تحقیق نیز بازده اسانس *S. rechingeri* (۳/۱۳ درصد) و ترکیب اصلی آن کارواکول (۸۵/۲ درصد) و سایر ترکیبات اصلی تیمول، پاراسیمن و گاماترپینین بود (۳۱).

در تحقیقات سفیدکن و جمزاد (۲۰۰۵)، بررسی ترکیب‌های موجود در اسانس سه گونه مرزه به نام های *S. mutica*, *S. intermedia* و *S. macrantha* نشان داد که اسانس *S. mutica* به طور عمده دارای کارواکول (۳۰/۹ درصد)

Haznedaroglu و همکاران (۲۰۰۱) و Tepe و همکاران (۲۰۰۵) اثر این هیدروکربنهای منوترپن را در برابر باکتریهای گرم منفی سنجیدند و مشاهده کردند که فعالیت ضد میکروبی ضعیفی را در برابر باکتریهای گرم منفی از خود نشان دادند (۱۸ و ۳۹).

طبق آزمایشهای انجام شده توسط Lis Balchin و همکاران (۱۹۹۹) لیمونن فعالیت قوی در برابر باکتریها و قارچها نشان داد (۲۳).

فعالیت ضد میکروبی آلفاپینن در برابر استافیلوکوکوس اورئوس، استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس و پروپیونی باکتریوم توسط Raman و همکاران (۱۹۹۵) مشخص شد (۲۹).

Dorman و Deans (۲۰۰۰) گزارش کردند که حضور بخشی از استات در ترکیبات اسانس فعالیت ذرات اصلی را افزایش می‌دهد. ژرانیل استات و ژرانیل افزایش فعالیت ضد میکروبی را در برابر میکروارگانیسم‌ها نشان داده‌اند. طبق آزمایشهای آنان بورنیل استات و بورنئول قدرت یکسانی دارند ولی بورنئول از بورنیل استات فعالیت کمتری نشان داد و فقط بورنیل استات است که روی میکروکوکوس لوتئوس اثر می‌گذارد. همچنین نتایج آنان نشان داد که آلفاپینن روی سراسیا مارسنس، سودوموناس آئروژینوزا، باسیلوس سوبتیلیس و انتروباکترائروژنز اثرمانعت‌کنندگی رشد ندارد و در بقیه باکتریهای مورد آزمایش اثر کمی (هاله عدم رشد کوچک) را نشان داد. دلتا-۳-کارن فقط در برابر سیتروباکترفروندی اثر مانعت‌کنندگی نداشت و روی بقیه باکتریها اثر ضد میکروبی متوسطی را نشان داد. اثرات ضد میکروبی دلتا-۳-کارن در این آزمایش بیشتر از آلفاپینن گزارش شد. این نتایج همچنین نشان داد که آلفاپینن اثر ضد قارچی و نیز اثر ضد باکتریایی روی استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس دارد (۱۵). معمولاً ترکیبات اصلی مسئول اثرات ضد میکروبی در بیشتر اسانسها هستند، هر چند تحقیقاتی انجام شده که نشان‌دهنده

همان گونه که ملاحظه می‌شود شباهتها و تفاوت‌هایی بین نتایج این تحقیق با تحقیقات قبلی وجود دارد که ناشی از تفاوت گونه‌ها و محل جمع‌آوری نمونه‌های گیاهی و تأثیر شرایط اقلیمی می‌باشد.

از طرف دیگر بررسی نتایج نشان می‌دهد که باکتریهای گرم مثبت در مقایسه با انواع گرم منفی حساسیت بیشتری به هر دو نوع اسانس نشان می‌دهند که این موضوع با یافته‌های دیگران مبنی بر حساسیت بیشتر باکتریهای گرم مثبت از جمله Ouattara (۱۹۹۷)، Shelef (۱۹۸۰) و نیز Agaogolu (۲۰۰۷) مطابقت دارد (۱۰، ۲۸ و ۳۵).

اختلاف در حساسیت بین باکتریهای گرم مثبت و منفی را می‌توان با تفاوت در ترکیبات دیواره سلولی و نیز ژنهای احتمالی موجود بر روی پلاسمید که عامل مقاومت به عوامل ضد میکروبی هستند، توضیح داد. باکتریهای گرم منفی به علت داشتن دیواره لیپوپلی ساکاریدی خارجی به عنوان یک سد در برابر ذرات سمی عمل می‌کند (۱۷).

Kunicka و Kalembe (۲۰۰۳) گزارش کردند که به ترتیب فنولها، آلدئیدها، کتونها، الکلها، استرها و هیدروکربنها دارای فعالیت ضد میکروبی قوی‌تر و بیشتری می‌باشند و همچنین عنوان کردند که حالت لیپوفیلیک اسکلت هیدروکربنی و حالت هیدروفیلیک گروههای عملکردی آنها اهمیت اصلی را در فعالیت ضد میکروبی ذرات اسانس دارا می‌باشند (۲۲).

ذرات با حلقه‌های سیکلوهگزان ایزوپروپیل-متیل یا حلقه سیکلوهگزان اشباع نشده فعالیت ضد باکتریایی را افزایش می‌دهد (۱۹).

تحقیقات روی هیدروکربنهای منوترپن مثل سابینن و لیمونن انجام شده و همه این تحقیقات فعالیت ضد میکروبی متوسط تا قوی را در برابر باکتریهای گرم مثبت و قارچهای بیماریزا نشان دادند (۱۱، ۱۴، ۲۱، ۳۶، ۳۷ و ۳۸).

این نتایج پیشنهاد می‌کند که اسانس *Satureja macrantha* با خاصیت ضدباکتریایی قوی ای که دارد می‌تواند بعنوان عامل ضدباکتریایی در داروهای جدید برای درمان بیماریهای عفونی استفاده شود.

سپاسگزاری

با تشکر از کلیه همکارانی که ما را در اجرای این طرح یاری کردند، به ویژه از مسئولان محترم مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور و از جناب آقای دکتر مهدی میرزا برای تهیه طیف‌ها و آنالیز GC/MS و همچنین سرکار خانم دکتر مریم تیموری و سرکار خانم مهندس فاطمه عسکری صمیمانه سپاسگزاری می‌نمایم.

فعالیت سینرژیکی ترکیبات مختلف اسانسها با غلظت کم و زیاد بر روی باکتریها می‌باشد (۱۳، ۱۶، ۲۵ و ۲۸).

تحقیقات Onawunmi و همکاران (۱۹۸۴) مشخص کرد که میرسن با فعالیت سینرژیکی که با ذرات دیگر اسانس دارد در مقابل باکتریهای *Staphylococcus aureus*، *Bacillus subtilis* و گونه *aeruginosa Pseudomonas* های خاصی از *E. coli* در اثر ضد میکروبی اسانس همکاری می‌کند (۲۷).

طبق یافته‌های این تحقیق، اسانس *Satureja macrantha* بیشترین اثر ضد میکروبی و اسانس *Satureja spicigera* کمترین اثر ضد میکروبی را از خود نشان داد.

منابع

- ۱- امید بیگی، ر. ۱۳۷۹. رهیافتهای تولید و فرآوری گیاهان دارویی، جلد ۲، چاپ ۲، انتشارات طراحان نشر.
- ۲- بکائیان، م. فرازند، ر. کی قبادی، س. سعیدی، س. ۱۳۹۴. بررسی اثر ضد میکروبی عصاره اتانولی سیر (*alliumsativum*) بر روی سویه‌های استافیلوکوکوس اورئوس مقاوم به آنتی بیوتیک‌های مختلف، ۲۸(۱): ۳۴-۴۱.
- ۳- جم زاده، ز. ۱۳۸۸. آویشن‌ها و مرزه‌های ایران، انتشارات مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور، ۱۷۱ صفحه.
- ۴- حیدری، ا. دخیلی رنجوم، ذوالفقاری، م. بهار ۱۳۹۰. بررسی تاثیر ضد میکروبی اسانس گیاه مرزه (*Saturejahortensis L.*) بر جدایه‌های *E. coli* روده جوجه‌های گوشتی، پژوهش‌های علوم گیاهی، ۶ (۱ (پیاپی ۲۱)): ۲۵-۳۵.
- ۵- سفیدکن، ف. عسکری، ف. صادق زاده، ل و اولیا، پ. ۱۳۸۸. بررسی تاثیر اسانس سه گونه مرزه (*S. Satureja mutica*، *S. edmondi* و *S. bachtiarica*) بر سالمونلا پاراتیفی، زیست‌شناسی ایران، ۲۲(۲): ۲۴۹-۲۵۸.
- 10- Agaogolu, S., Dostbil, N and Almedar, S. 2007, Antimicrobial activity of some spices used in meat industry *Bull Vet Inst Pulawy* 51, 53-57.
- 11- Al-Burtamani, S.K.S., Fatope, M.O., Marwah, R.G., Onifade, A.K and Al-Saidi, SH. 2005, Chemical composition, antibacterial and antifungal activities of the essential oil of *Haplophyllum tuberculatum* from Oman. *J Ethnopharmacol* 96:107-112.
- 12- Baser, K.H.C., Ozek, T., Kirimer, N. and Tumen, G., 2004. A comparative study of the essential oils of wild and cultivated *Satureja hortensis L.* *Jornal of Essential Oil Research*, 16(5): 422-424.

- 13- Burt, S.2004, Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in foods—a review.*Int J Food Microbiol.*94:223-253.
- 14- Delaquis, P.J., Stanich, K., Girard, B., Mazza, G. 2002, Antimicrobial activity of individual mixed fractions of dill, Cilantro, coriander and eucalyptus essential oils. *Int J Food Microbiol* 74:101-109.
- 15- Dorman, H.J.D., Deans, S.G.2000, Antimicrobial agents from plants: antibacterial activity of plant volatile oils. *J Appl Microbiol* 88:308-316.
- 16- Filipowicz, N., Kaminski, M., Kurlenda, J., Asztemborska, M and Ochocka, R.2003, Antibacterial and Antifungal Activity of Juniper Berry Oil and its Selected Components. *Phytother. Res.*17, 227–231.
- 17- Glisic, S.B., Milojevic, S.Z., Dimitrijevic, S.I., Orlovic, A.M. and Skala, D.U.2007, Antimicrobial activity of the essential oil and different fractions of *Juniperus Communis* L. and a comparison with some commercial antibiotics. *J.Serb.Chem.Soc.*72:311-320.
- 18- Haznedaroglu, M.Z., Karabay, U., Zeybek, U.2001, Antibacterial Activity of *Salvia tomentosa* Essential Oil, *Fitoterapia* 72:829-831.
- 19- Hinou, J.B., Harvala, C.E., Hinou, E.B.1989, Antimicrobial activity screening of 32 common constituents of Essential Oils. *Die Pharmazie* 44, 4, p.302-303.
- 20- Jamzad, Z.1994: A new species of the genus *Satureja* (Labiatae) from Iran. *Iran J. Bot.* 6, 2 : 215-218
- 21- Jirovetz, L., Buchbauer, G., Stoyanova, A.S., Georgiev, E.V., Damianova, S.T.2003, Composition, quality control, and antimicrobial activity of the essential oil of long-time stored dill (*Anethum graveolens* L.) seeds from Bulgaria.*J Agric Food Chem.*51:3854-3857.
- 22- Kalemba, D., Kunicka, A.2003, Antibacterial and antifungal properties of essential oils. *Curr Med Chem.*10:813-829.
- 23- Lis-Balchin, M., Ochocka, J.R., Deans, S.1999, Differences in Bioactivity between the Enantiomers of α -Pinene.*J Essent Oil Res* 11: 393–397.
- 24- Mahboubi, M., Kazempour, N., December 2011.Chemical composition and antimicrobial activity of *Satureja hortensis* and *Trachyspermum copticum* essential oil.Iranian journal of microbiology, Volume 3 Number 4 194-200.
- 25- Mastelic, J., Politeo, O., Jerkovic, I., Radosevic, N.2005, Composition and antimicrobial activity of *Helichrysum italicum* essential oil and its terpene and terpenoid fractions.*Chem Nat Comp* 41:35-40.
- 26- Murray, P.R., Jo Baron, E., Jorgensen, J., Pfaller, M.A., Landry, M.L.2007, Manual of Clinical Microbiology, ASM press.
- 27- Onawunmi, G.O., Yisak, W.A and Ogunlana, E.O. 1984, Antibacterial constituents in the essential oil of *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf.*J Ethnopharmacol* 12(3):279-86.
- 28- Ouattara, B., Simard, R.E., Holley, R.A., Piette, G.J.P., Begin, A.1997, Antibacterial activity of selected fatty acids and essential oils against six meat spoilage organisms.*Int J Food Microbiol* 37, 155-162.
- 29- Raman, A., Weir, U and Bloomfield, S.F. 1995, Antimicrobial effects of tea-tree oil and its major components on *Staphylococcus aureus*, *Staph. epidermidis* and *Propionibacterium acnes*.*Lett Appl Microbiol* 21(4):242-5.
- 30- Sahin, F., Karaman, I., Güllüce, M., Oğütçü, H., Sengül, M., Adigüzel, A., Oztürk, S., Kotan, R.2003 Jul.Evaluation of antimicrobial activities of *Satureja hortensis* L.J *Ethnopharmacol.* ;87(1):61-5.
- 31- Sefidkon, F., Abbasi, Kh., Jamzad, Z. and Ahmadi, Sh., 2007. The effect of distillation methods and stage of plant growth on the essential oil content and composition of *Satureja rehingeri* Jamzad. *Food Chemistry*, 100: 1054-1058.
- 32- Sefidkon, F. and Jamzad, Z., 2005. Chemical composition of the essential oils of the Iranian *Satureja* species (*S. mutica*, *S. macrantha* and *S. intermedia*). *Food Chemistry*, 91: 1-4.
- 33- Sefidkon, F., Jamzad, Z. and Mirza, M.(2004). Chemical Variation in the Essential Oil of *Satureja sahendicaa* from Iran. *Food Chemistry*, 88: 325–328.
- 34- Serrentino, J.1991, How Natural Remedies Work. Point Robert, W.A.: Harley and Marks Publishers : 20 -22.
- 35- Shelef, L.A., Naglik, O.A., Bogen, D.W.1980, Sensitivity of some common food-borne bacteria to the spices sage, rosemary and all spice. *J Food Sci* 45, 1042-1044.
- 36- Skocibusic, M. and Bezic, N., 2004. Phytochemical analysis and in vitro antimicrobial activity of two *Satureja* species

- essential oils. *Phytother. Research*, 18(12): 964-970.
- 37- Sokovic, MD., Ristic, M., Grubisic, D.2004, Chemical composition and antifungal activity of the essential oil from *Juniperus excelsa* berries. *Pharm Biol* 42:328-331.
- 38- Staniszewska, M., Kula, J., Wieczorkiewicz, M., Kusewicz, D.2005, Essential Oils of Wild and Cultivated Carrots – the Chemical Composition and Antimicrobial Activity. *J Essent Oil Res.* 17:579-583.
- 39- Tepe, B., Sokmen, M., Sokmen, A., Daferera, D., Polissiou, M.2005, Antimicrobial and antioxidant activities of the essential oil and various extracts of *Cyclotrichium origanifolium* (Labill.) Manden. and Scheng. *J Food Eng* 69:335-342.
- 40- Ulte, A., Bennik, M.H.J. and Moezelaar, R., 2002. The phenolic hydroxyl group of carvacrol is essential for action against the food pathogen *Bacillus cereus*. *Applied and Environmental Microbiology*, 68: 1561-1568.

Evaluation of three *Satureja* species essential oil (*S. macrantha*, *S. rechingeri*, *S. spicigera*) against bacteria that cause hospital infections and *Candida albicans*

Elmira Ehsani¹, Fatemeh sefidkon² and Farzaneh Hoseyni³

¹ Mazandaran Agricultural and Natural Resources Researches and Education Center, Sari, I.R. of Iran

² Research Institute of Forest and Rangeland, Agricultural Research, Education and Extension Organization (AREEO), Tehran, I.R. of Iran

³ Faculty of Biological Science, Islamic Azad University, Tehran North Branch, Tehran, I.R. of Iran

Abstract

In order to evaluation of three *Satureja* species essential oils (*S. macrantha*, *S. rechingeri*, *S. spicigera*) against the bacteria that cause hospital infections and *Candida albicans*, in the first two accessions of every three species collected in 1391 from The Botanical Garden of Research Institute of Forests and Rangelands, the essential oil was isolated by water distillation. analyzed constituents of essential oils by GC/MS and the results show the essence of *Satureja macrantha* and *Satureja spicigera*, 16 components and essence of the *Satureja rechingeri*, 15 components were identified. The major compounds in the essential oils were Thymol, Carvacrol, p-cymene and γ -terpinene. In this experiment, essence dilution was in three levels including one-fifth, one twenty-fifth and one fiftieth, and compare them with antibiotics (Ciprofloxacin and Ceftizoxime) and micro organisms at 5 levels, including *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* and *Candida albicans*. The antibacterial activity was determined by disk diffusion method and estimate against five species. The minimum inhibitory concentration (MIC) and minimum bactericidal concentration (MBC) of the essential oils were determined with microdilution. *Pseudomonas aeruginosa* was the most resistant bacteria and *Candida albicans* was more sensitive than bacteria. *Satureja macrantha* showed the highest antimicrobial activity and *Satureja spicigera* showed the lowest antimicrobial activity.

Key words : *S. spicigera*, *S. rechingeri*, *S. macrantha*, essential oil, Antibacterial activity and GC/MS