



ماده موثره آویشن حاوی ترکیبات فنولی مانند کارواکرول و تیمول می باشد که طعم تلخی و خاصیت ضد میکروبی ناشی از آنهاست. هرچه ترکیبات فنولی بیشتر، طعم تلخی و خاصیت ضد میکروبی بیشتر است. همچنین خاصیت ضد انگلی و ضد باکتریایی نیز ناشی از این ترکیبات آبریز است.

۲. نتایج اصلی

۱.۲. پیشینه تحقیق

در سال ۲۰۰۲ یودیم و همکارانش در یک پژوهش به بررسی خواص آنتی اکسیدانی آویشن پرداخته و دریافتند که میتوان از این اسانس در مکمل های غذایی و دارویی استفاده نمود (۱).

در سال ۲۰۰۵ جاکیک و همکارش در یک مطالعه به مقایسه خاصیت آنتی اکسیدانی دو نمونه آویشن پرداختند و متوجه شدند که آویشن دارای ترکیبات شیمیایی فنولی و غیر فنولی می باشد که گونه شیمیایی فنولی خاصیت آنتی اکسیدانی قوی تری نسبت به گونه غیر فنولی دارد (۲).

در سال ۲۰۰۵ لی و همکارانش با بررسی خواص آنتی اکسیدانی آویشن به این نتیجه رسیدند که مصرف این گیاه معطر می تواند از آسیب های اکسیداتیو بدن که منجر به انواع سرطان، تصلب شراین، دیابت و پیری زود رس می شود جلوگیری کند (۳).

۲.۲. مواد شیمیایی تشکیل دهنده

اسانس آویشن دارای محتوای بالای مونوترین های اکسیژنه (۵۶/۵۳ درصد) و محتوای کم هیدروکربن های مونوترین (۲۸/۶۹ درصد)، هیدروکربن های سسکوی ترپن (۵/۰۴ درصد) و سسکوی ترپن های اکسیژنه (۱/۸۴ درصد) بود. ترکیب غالب در بین ترکیبات اسانس تیمول (۵۱/۳۴ درصد) و مقدار سایر اجزای اسانس کمتر از ۱۹ درصد بود (۴).

آویشن بوی بسیار مطبوع و مزه تند دارد و این گیاه داروی بسیار خوبی برای دستگاه تنفسی و بیماری های از قبیل زکام، برونشیت، آسم، گریپ است. همچنین این گیاه ناراحتی های معده را از نظر هضم، نفخ به طور کلی برطرف می کند. از نظر ترکیبات شیمیایی دارای حدود ۲ درصد اسانس است و اسانسی که از گل و برگ های آن گرفته می شود در حدود ۴۵ درصد تیمول دارد و ضمناً دارای کارواکرول، سیمن، آلپینن، بورنئول، لینالول، بورنیل آستات می باشد و به علاوه اولئانولیک اسید و ایزومر آن اورسولیک اسید نیز از آن جدا شده است در گزارش دیگری در مورد ترکیبات شیمیایی گیاه آمده است که دارای پارتیمول و پینن می باشد. به دلیل وجود تیمول اسانس آویشن از خود خاصیت ضد میکروبی نشان می دهد.

آنتی اکسیدان مولکولی است که اکسیداسیون مولکول های مختلف را مهار می کند. اکسیداسیون یک فرآیند شیمیایی است که الکترون ها یا هیدروژن را از یک ماده به یک عامل اکسید کننده منتقل می کند. واکنش های اکسیداسیون باعث تولید رادیکال های آزاد می شود. به نوبه خود، این رادیکال ها واکنش های زنجیره ای را آغاز خواهند کرد. هنگامی که واکنش زنجیره ای در یک سلول اتفاق می افتد، باعث آسیب یا مرگ سلول می شود. آنتی اکسیدان ها این واکنش های زنجیره ای را با حذف واسطه های رادیکال آزاد متوقف می کنند و واکنش های مختلف اکسیداسیون را مهار می کنند (۴).

آزمایشها نشان داده است که تقطیر با آب برگ ها در دوره گلدهی بهترین انتخاب است که روغن استخراج شده علاوه بر ترکیبات آلی بسیار حاوی کافور، بورنئول، کامفین، سینئول و بوردیل استات نیز است. چندین آزمایش ضد سرطان بر روی رده سلولی سرطانی روده انجام یافت که نتایج شگفت انگیزی حاصل شد. این روغن مهار قوی در برابر سلول سرطانی روده بزرگ و مهار متوسط در مقابل رده سلولی سرطانی کبد از خود نشان داد (۵).

علاوه بر این، این گیاه برای تقویت سیستم ایمنی و کمک به مبارزه با سرماخوردگی، آنفولانزا، بیماری‌های عفونی و لرز استفاده می‌شود (۶).

۳. نتیجه‌گیری

آویشن در مواردی که به مقدار عادی در مواد غذایی مصرف می‌شود، بسیار ایمن است. در برخی افراد، این امر می‌تواند باعث ناراحتی دستگاه گوارش، سردرد یا سرگیجه شود. اگرچه گیاه آویشن بومی ایران نمی‌باشد و به طور خودرو در ایران نمی‌روید ولی به دلیل ارزش بالای آن در صنایع دارویی، بهداشتی، آرایشی و همچنین صنایع غذایی، کشت و تولید انبوه آن در راستای تامین نیاز داخلی کشور و حتی صادرات ضروری می‌باشد. البته با عنایت به خواص متعدد دارویی و همچنین فرآورده‌های متعدد دارویی آن در جامعه، توجه بیشتر مسئولین، محققین و همچنین پزشکان را در تولید، فرآوری و مصرف صحیح آن می‌طلبد.

مراجع

1. Youdim, K. A., Deans, S. G., & Finlayson, H. J. (2002). The antioxidant properties of thyme (*Thymus zygis* L.) essential oil: an inhibitor of lipid peroxidation and a free radical scavenger. *Journal of Essential Oil Research*, 14(3), 210-215.
2. Jukić, M., & Miloš, M. (2005). Catalytic oxidation and antioxidant properties of thyme essential oils (*Thymus vulgaris* L.). *Croatica chemica acta*, 78(1), 105-110.
3. Lee, S. J., Umamo, K., Shibamoto, T., & Lee, K. G. (2005). Identification of volatile components in basil (*Ocimum basilicum* L.) and thyme leaves (*Thymus vulgaris* L.) and their antioxidant properties. *Food chemistry*, 91(1), 131-137.
4. Prasanth Reddy, V., Ravi Vital, K., Varsha, P. V., & Satyam, S. (2014). Review on *Thymus vulgaris* traditional uses and pharmacological properties. *Med Aromat Plants*, 3(164), 2167-0412.
5. Ouakouak, H., Benarfa, A., Messaoudi, M., Begaa, S., Sawicka, B., Benchikha, N., & Simal-Gandara, J. (2021). Biological properties of essential oils from *Thymus algeriensis* Boiss. *Plants*, 10(4), 786.
6. Nikolić, M., Glamočlija, J., Ferreira, I. C., Calhelha, R. C., Fernandes, Â., Marković, T., ... & Soković, M. (2014). Chemical composition, antimicrobial, antioxidant and antitumor activity of *Thymus serpyllum* L., *Thymus algeriensis* Boiss. and *Reut* and *Thymus vulgaris* L. essential oils. *Industrial Crops and Products*, 52, 183-190.

الزامات اخلاقی نگارش مقاله

نویسنده / ارسال کننده مقاله آقای/خانم مریم خوش منظر متعهد می شود:

- مقاله ارسالی حاصل کار پژوهشی ایشان (و همکاران) بوده و در مواردی که از دستاوردهای تحقیقاتی دیگران استفاده شده، مطابق ضوابط و رویه معمول، مشخصات منابع مورد استفاده درج شده است.
- مقاله ارسالی (یا ترجمه آن) و مقاله‌ای با همپوشانی قابل توجه با این مقاله قبلاً در هیچ مجله و یا کنفرانسی ارائه نشده و به طور همزمان نیز در حال ارزیابی در مجله یا کنفرانس دیگری نیست.
- همه نویسندگان مقاله از کلیه محتویات علمی و نیز ترتیب قرارگیری نام و مشخصات و وابستگی شغلی خود در مقاله آگاهی و رضایت کامل دارند.
- چنانچه هر زمان خلاف موارد فوق و یا بروز هرگونه تقلب یا تخلف پژوهشی در رابطه با این مقاله اثبات شود، عواقب ناشی از آن متوجه نویسنده مقاله است و دبیرخانه کنفرانس مجاز است با ایشان (و همکاران) مطابق با ضوابط و مقررات رفتار نموده و هیچ‌گونه ادعایی قابل قبول نخواهد بود.



محل امضا