

ارزیابی فعالیت ضد میکروبی عصاره برگ زیتون (*Olea Europaea L.*) رقم زراعی میشن به روش الیزا

زهرا رفیعی^۱، سید مهدی جعفری^{۲*}، مهران اعلمی^۳ و مرتضی خمیری^۳

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۲- نویسنده مسئول، استادیار، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پست الکترونیک: Smjafari@gau.ac.ir

۳- استادیار، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

تاریخ پذیرش: اردیبهشت ۱۳۹۰

تاریخ اصلاح نهایی: اسفند ۱۳۸۹

تاریخ دریافت: مهر ۱۳۸۹

چکیده

هدف از این پژوهش، بررسی اثر استخراج به روش خیساندن و استخراج به کمک امواج مایکروویو بر میزان ترکیب‌های فنولی برگ‌های زیتون (*Olea Europaea L.*) واریته میشن با حلال‌های آب، متانول ۸۰٪ و استون بود. عصاره متانولی در روش استخراج به کمک مایکروویو بیشترین میزان ترکیب‌های فنولی ($211/385 \pm 0/13$ میلی‌گرم معادل تانیک‌اسید در گرم عصاره) را به خود اختصاص داد. در مقایسه دو روش استخراج، عصاره‌های مایکروویو در مورد هر سه حلال مورد آزمون کارایی استخراج بالاتری داشتند. در بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره برگ زیتون، کمترین غلظت بازدارندگی (۳۱۵ میکروگرم در میلی‌لیتر) و کمترین غلظت کشندگی (۲۵۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر) در برابر *Staphylococcus aureus* به ترتیب مربوط به عصاره استونی حاصل از روش مایکروویو و عصاره‌های متانولی در مورد هر دو روش استخراج بود. در مورد باکتری *Escherichia coli* کمترین میزان غلظت بازدارندگی، ۶۲۵ میکروگرم در میلی‌لیتر بود و کمترین غلظت کشندگی (۵۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر) برای نابودی این باکتری در عصاره‌های آبی و متانولی استخراجی به کمک روش مایکروویو بدست آمد. در مورد *Salmonella typhi* کمترین غلظت بازدارندگی و کمترین غلظت کشندگی به ترتیب ۳۱۵ و ۱۰۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر بود. بنابراین مشخص شد که *S. typhi* مقاومترین باکتری نسبت به عصاره‌ها بوده و در بیشتر موارد، عصاره‌های مایکروویو نسبت به عصاره‌های استخراج شده با روش خیساندن، فعالیت ضد میکروبی بیشتری داشتند.

واژه‌های کلیدی: برگ زیتون (*Olea Europaea L.*)، ترکیب‌های فنولی، استخراج، امواج مایکروویو، فعالیت ضد میکروبی.

مقدمه

افزایش کیفیت محصولات غذایی علاوه بر کاهش ضایعات، سلامت مصرف‌کننده را نیز بدنبال خواهد داشت. در این میان باکتریها علاوه بر اینکه به عنوان عوامل فساد مواد غذایی مطرح می‌باشند، عامل بسیاری از

با افزایش جمعیت و محدودیت منابع غذایی، تهیه غذای کامل یکی از مسائل پیچیده در دنیا به‌ویژه در کشورهای جهان سوم به‌شمار می‌آید. تأمین سلامت و

برگ‌های زیتون اثر منفی روی زنده‌مانی باکتریهای لاکتیک‌اسید ندارد و می‌تواند به‌عنوان یک آنتی‌اکسیدان برای افزایش کیفیت و ارزش تغذیه‌ای شیرهای تخمیر شده بکار رود. Markin و همکاران (۲۰۰۳) با مطالعه فعالیت ضد میکروبی عصاره آبی برگ‌های زیتون دریافتند که همه باکتریها بجز *Bacillus subtilis* در غلظت ۰/۶ درصد وزنی - حجمی در طی ۳ ساعت نابود شدند. Oliveira و همکاران (۲۰۰۹) نشان دادند که عصاره‌های آبی پوست گردو در جلوگیری از رشد باکتریهای گرم مثبت *Bacillus cereus*، *B. subtilis* و *S. aureus* مؤثر بوده و *S. aureus* حساسترین باکتری نسبت به این عصاره گزارش شد.

از روشهای مختلفی برای استخراج ترکیب‌های فنولی موجود در برگ زیتون استفاده می‌شود. در گذشته استخراج با حلال متداولترین روش استخراج بود. در این روش حلال زیادی مصرف می‌شود و روش زمان‌بری است. به همین دلیل در سال‌های اخیر استفاده از روشهای مختلفی برای تسریع و تسهیل استخراج ترکیب‌های فنولی بسیار مورد توجه قرار گرفته‌است. یکی از این روشها استخراج با امواج مایکروویو (MAE: Microwave assisted extraction) است. امواج جذب شده توسط نمونه تولید گرما می‌کند. این گرما باعث تبخیر آب نمونه و در نتیجه ایجاد فشار زیاد روی دیواره سلولی نمونه و متلاشی شدن این دیواره می‌شود. به این ترتیب ترکیب‌های فعال به راحتی از نمونه خارج می‌شود. این روش در مقایسه با روشهای سنتی استخراج (استخراج با حلال) برتری دارد، زیرا این روش نیاز به حلال ندارد و زمان کمتری لازم دارد و بازدهی استخراج و دقت آن بیشتر می‌باشد (Mandal

بیماریها و مسمومیت‌های غذایی ناشی از غذا هستند. از جمله راههای مبارزه با این میکروارگانیسم‌ها استفاده از مواد ممانعت‌کننده از رشد آنها می‌باشد. استفاده از مواد نگهدارنده در مواد غذایی عوارض جانبی، تولید متابولیت‌های ثانویه مضر و ایجاد مقاومت میکروارگانیسم‌ها را به همراه خواهد داشت (مهدی‌زاده و رضوی روحانی، ۱۳۷۸). با این تفاسیر لزوم توجه به روشهای جدید نگهداری و مواد نگهدارنده طبیعی بیش از پیش روشن می‌گردد. در سال‌های اخیر عصاره‌های گیاهی به‌عنوان عوامل ضد میکروبی مورد استفاده قرار گرفته‌اند. یکی از این عصاره‌ها، عصاره برگ زیتون بوده که ویژگی‌های ضد میکروبی این عصاره به‌دلیل وجود ترکیب‌های فنولی می‌باشد. ال‌توروپین مهمترین ترکیب فنولی برگ زیتون است (Japón-Lujan et al., 2006). این ترکیب و ترکیب‌های فنولی دیگر موجود در عصاره برگ زیتون نظیر پاراهیدروکسی‌بنزوئیک، فرولیک‌اسید، کافئیک‌اسید، وانیلیک‌اسید، پروکاتکوئیک، سینرژیک‌اسید، پاراکوماریک‌اسید، ال‌توروپین، کوئرتستین، تیروزول، هیدروکسی‌تیروزول و النولیک‌اسید فعالیت ضد میکروبی دارند (Korukluoglu et al., 2004). بنابراین عصاره برگ زیتون می‌تواند به‌عنوان یک نگهدارنده طبیعی در بسیاری از مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد. Majeed و همکاران (۲۰۰۶) عنوان کردند که عصاره برگ زیتون، دارای ویژگی‌های ضد میکروبی است. در پژوهش دیگری، ویژگی‌های ضد میکروبی عصاره هیدرولیزی برگ زیتون و تأثیر آن بر باکتریهای *Streptococcus thermophilus*، *Lactobacillus delbruechii* و *Lactobacillus bulgaricus* بررسی شد (Leonardis et al., 2007). همچنین مشخص شده‌است که عصاره هیدرولیزی

استخراج عصاره به کمک امواج مایکروویو

یک مایکروفر خانگی (سامسونگ مدل سی اف ۳۱۱۰ ان-۵) مطابق شکل ۱ در آزمایشگاه با انجام اصلاحاتی (افزودن کندانسور و همزن مغناطیسی) برای استخراج ترکیب‌های فنولی طراحی گردید (قره‌خانی و همکاران، ۱۳۸۸). ترکیب‌های فنولی با ۳ حلال ذکر شده با نسبت ۱:۱۰ استخراج شد. همزمان با مخلوط شدن محتویات داخل بالن به کمک همزن مغناطیسی، اشعه‌دهی در طی ۱۵ دقیقه انجام شد. بعد از پایان اشعه‌دهی و سرد شدن بالن، عصاره حاصل با کاغذ صافی واتمن شماره ۱ صاف شد. عصاره‌های حاصل از هر دو روش پس از صاف شدن با دستگاه تبخیرکننده چرخان (IKA مدل آر وی بیسیک ۰۵) با دمای ۴۰ درجه سانتی‌گراد تغلیظ و با دستگاه خشک‌کن انجمادی (ساخت شرکت اپرون مدل اف‌دی‌بی ۵۵۰۳) خشک و منحنی استاندارد براساس تانیک‌اسید رسم ($Y = 0.0114X + 0.01062$)، Y عدد جذب و X غلظت بر حسب پی‌پی‌ام) و میزان ترکیب‌های فنولی موجود در عصاره بلافاصله اندازه‌گیری و به صورت میلی‌گرم معادل تانیک‌اسید در گرم عصاره بیان گردید (Arabshahi-Delouee & Urooj, 2007).

بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره‌ها

اثر ضد میکروبی عصاره‌های مذکور در ۹ غلظت ۱۰۰۰۰، ۵۰۰۰، ۲۵۰۰، ۱۲۵۰، ۳۱۲، ۶۲۵/۵، ۱۵۶/۲۵، ۲۰۰۰۰ و ۴۰۰۰۰ پی‌پی‌ام بر باکتریهای *E. coli* PTCC 1533، *S. aureus* 1112 و *S. typhi* PTCC1609 بررسی شد. سوش‌های خالص این باکتریها از سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی تهران خریداری شد. برای بررسی ویژگی‌های ضد میکروبی از میکروپلیت‌های ۹۶ چاهک

(*et al.*, 2007). نتایج پژوهش Japon-Lujan و همکاران (۲۰۰۶)، نشان داد که برای رسیدن به بازده استخراجی معادل روش MAE، نیاز به زمان ۲۴ ساعت و دمای ۴۰ درجه سانتی‌گراد می‌باشد. استخراج ترکیب‌های فنولی پوست بادام زمینی توسط Ballard (۲۰۰۸) نشان داد که روش MAE نسبت به روش خیساندن ترکیب‌های فنولی بیشتری با صرف زمان و حلال کمتر استخراج می‌کند. Pan و همکاران (۲۰۰۳) گزارش کردند که بیشترین میزان استخراج کافئین و ترکیب‌های فنولی به کمک امواج مایکروویو بعد از ۴ دقیقه اشعه‌دهی بدست آمد که در مقایسه با روش خیساندن (۲۰ ساعت) روش مناسبتری برای استخراج این ترکیب‌ها می‌باشد. هدف این پژوهش بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره برگ زیتون واریته میشن استخراج شده با حلال‌های مختلف به کمک امواج مایکروویو و روش خیساندن بر باکتری *S. aureus*، *E. coli* و *S. typhi* بود.

مواد و روشها

استخراج عصاره با روش خیساندن (Soaking)

برگ‌های زیتون واریته میشن در اردیبهشت‌ماه ۱۳۸۸ از باغ زیتون جهاد کشاورزی کردکودی برداشت و در سایه خشک شد. سپس با استفاده از آسیاب (ساخت شرکت ایران خودساز) پودر و از الک با مش ۴۰ عبور داده شد. پودر برگ‌های زیتون با نسبت ۱۰:۱ با ۳ حلال (آب، متانول ۸۰٪ و استون) در دمای محیط به مدت ۳ ساعت به خوبی مخلوط و عصاره حاصل با کاغذ صافی واتمن شماره ۱ جدا شد.

مایکروویو بازده استخراج بالاتری نسبت به روش خیساندن نشان داد و عصاره‌های متانولی بیشترین و عصاره‌های استونی کمترین میزان استخراج را داشتند.

اثر عصاره‌ها بر باکتری *S. aureus*

جدول ۲ و ۳، MIC و MBC عصاره‌ها را در برابر باکتریهای *S. aureus* نشان می‌دهند. با توجه به داده‌های این جدول‌ها، عصاره استونی در روش MAE کمترین MIC (۳۱۵ میکروگرم در میلی‌لیتر) را داشت. در بین عصاره‌های استخراج شده به روش خیساندن، عصاره‌های متانولی و استونی MIC یکسانی داشتند و از این جهت عصاره آبی کمترین فعالیت ضد میکروبی را از خود نشان داد. در مقایسه دو روش استخراج، شاهد MIC یکسان عصاره‌های متانولی (۱۲۵۰ میکروگرم در میلی‌لیتر) در هر دو روش بودیم و در کل عصاره‌های مایکروویوی در مهار باکتری *S. aureus* بهتر عمل کردند و برای این مهار این باکتری غلظت پایین‌تری از عصاره مورد نیاز بود.

کمترین MBC (۲۵۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر) در برابر این باکتری مربوط به عصاره متانولی در هر دو روش استخراج بود. عصاره‌های آبی استخراج شده با روش خیساندن در نابودی باکتری *S. aureus* نقشی نداشتند، اما در مورد MAE افزایش میزان استخراج ترکیب‌های فنولی، موجب نابودی این باکتری با عصاره‌های آبی شد. عصاره‌های استونی استخراج شده با امواج مایکروویو، MBC بالاتری نسبت به روش خیساندن نشان دادند که با توجه به پایین بودن دمای جوش استون، دلیل این امر می‌تواند به تجزیه یا از بین رفتن یکسری ترکیب‌های ضد میکروبی عصاره‌ها در برابر امواج مایکروویو مربوط باشد.

استفاده نموده و بعد از پُر کردن چاهک‌ها، میکروپلیت‌ها به مدت ۲۴ ساعت در انکوباتور (ساخت شرکت بیندر) ۳۷ درجه سانتی‌گراد قرار داده شد و بعد از طی این دوره میزان کدورت توسط دستگاه الیزا ریدر (شرکت بیوتک اینسترومنت آمریکا مدل CLX800) در طول موج ۵۴۰ نانومتر قرائت و کمترین غلظت بازدارندگی (MIC: Minimum inhibitory concentration) و کمترین غلظت کشندگی (MBC: Minimum bactericidal concentration) تعیین شد (Oroojalian et al., 2010).

تجزیه و تحلیل آماری

در این پژوهش تیمارها در سه تکرار انجام شده و نتایج بدست آمده با استفاده از روش تجزیه واریانس (ANOVA) و مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال ($p < 0/05$) انجام گردید. تجزیه و تحلیل‌های آماری با استفاده از نرم‌افزار SAS و رسم شکل‌ها با نرم‌افزار EXCEL انجام شد.

نتایج

میزان ترکیب‌های فنولی

نتایج آنالیز واریانس و مقایسه میانگین مقدار کل ترکیب‌های فنولی تیمارهای مختلف نشان داد که اثر حلال، روش استخراج و اثر متقابل این فاکتورها بر میزان ترکیب‌های فنولی در سطح احتمال ($p < 0/05$) معنی‌دار است (جدول ۱).

عصاره متانولی در روش مایکروویو و عصاره استونی استخراج شده به روش خیساندن به ترتیب بیشترین و کمترین میزان ترکیب‌های فنولی را به خود اختصاص دادند. در مورد هر سه حلال مورد آزمون، روش

اثر عصاره‌ها بر باکتری *E. coli*

جدول ۴ و ۵، MIC و MBC عصاره‌ها را بر حسب میکروگرم در میلی‌لیتر در برابر باکتری *E. coli* نشان می‌دهد. با توجه به داده‌های جدول ۴، کمترین میزان MIC، ۶۲۵ میکروگرم در میلی‌لیتر بود که این رقم در عصاره‌های متانولی و استونی در روش استخراج با میکروویو مشاهده شد. در مقایسه دو روش استخراج، عصاره‌های مایکروویوی MIC کمتری برای مهار این باکتری نیاز داشتند و در مورد روش خیساندن، عصاره آبی کمترین میزان بازدارندگی را از خود نشان داد.

در مورد MBC عصاره‌ها همان‌طور که در جدول ۵ مشاهده می‌شود عصاره آبی استخراج شده با روش خیساندن در غلظت‌های مورد آزمون، قادر به نابودی باکتری *E. coli* نبود. کمترین MBC برای نابودی این باکتری ۵۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر بود که در عصاره‌های آبی و متانولی استخراجی به کمک روش مایکروویو بدست آمد. بجز عصاره‌های استونی، در سایر موارد، عصاره‌های مایکروویوی در غلظت کمتری قادر به نابودی باکتری *E. coli* بودند.

اثر عصاره‌ها بر باکتری *S. typhi*

جدول ۶ و ۷، MIC و MBC عصاره‌ها را بر حسب میکروگرم در میلی‌لیتر در برابر باکتری *S. typhi* نشان

می‌دهد. با توجه به داده‌های جدول ۶، کمترین میزان MIC، ۳۱۵ میکروگرم در میلی‌لیتر بود که این رقم در عصاره استونی در روش خیساندن مشاهده شد و بعد از آن عصاره مایکروویوی استون قرار گرفت. عصاره‌های متانولی در هر دو روش استخراج قدرت بازدارندگی یکسانی داشتند. در بین عصاره‌های آبی هم عصاره مایکروویوی با MIC برابر با ۵۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر توانایی بیشتری در مهار این باکتری از خود نشان داد.

همان‌طوری که در جدول ۷ مشاهده می‌شود، کمترین MBC (۱۰۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر) در برابر *S. typhi* مربوط به عصاره‌های استونی در هر دو روش استخراج و عصاره مایکروویوی متانول بود. همانند دو باکتری *S. aureus* و *E. coli* عصاره‌های آبی استخراج شده با روش خیساندن در نابودی این باکتری نیز نقشی نداشتند، اما عصاره آبی استخراج شده با امواج مایکروویو در غلظت ۲۰۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر قادر به نابودی این باکتری بود. شکل‌های ۲، ۳ و ۴ اثر غلظت‌های مختلف عصاره‌ها را به ترتیب در برابر باکتریهای *S. aureus*، *E. coli* و *S. typhi* نشان می‌دهد. بنابراین با توجه به این شکل‌ها، با افزایش غلظت عصاره‌ها در تمامی موارد فعالیت ضد میکروبی افزایش یافت.

جدول ۱- بررسی اثر روش استخراج و نوع حلال بر میزان ترکیب‌های فنولی

روش استخراج	حلال	
	آب	متانول ۸۰٪
مایکروویو	۱۷۳/۴۷۷ ± ۰/۰۱ c	۲۱۱/۳۸۵ ± ۰/۱۳ a
خیساندن	۱۵۵/۴۲۹ ± ۰/۳۱ d	۱۸۷ ± ۰/۲۸ b

حرف مشابه نشانگر عدم وجود اختلاف معنی‌دار در سطح ۵٪ می‌باشد.

جدول ۲- کمترین غلظت بازدارندگی (میکروگرم در میلی لیتر) عصاره‌های مختلف در برابر باکتری *S. aureus*

روش استخراج	حلال	
	آب	متانول ۸۰٪
خیساندن	۲۵۰۰	۱۲۵۰
مایکروویو	۵۰۰۰	۱۲۵۰

جدول ۳- کمترین غلظت کشندگی (میکروگرم در میلی لیتر) عصاره‌های مختلف در برابر باکتری *S. aureus*

روش استخراج	حلال	
	آب	متانول ۸۰٪
خیساندن	-	۲۵۰۰
مایکروویو	۱۰۰۰۰	۲۵۰۰

جدول ۴- کمترین غلظت بازدارندگی (میکروگرم در میلی لیتر) عصاره‌های مختلف در برابر باکتری *E. coli*

روش استخراج	حلال	
	آب	متانول ۸۰٪
خیساندن	۱۰۰۰۰	۱۲۵۰
مایکروویو	۱۲۵۰	۶۲۵

جدول ۵- کمترین غلظت کشندگی (میکروگرم در میلی لیتر) عصاره‌های مختلف در برابر باکتری *E. coli*

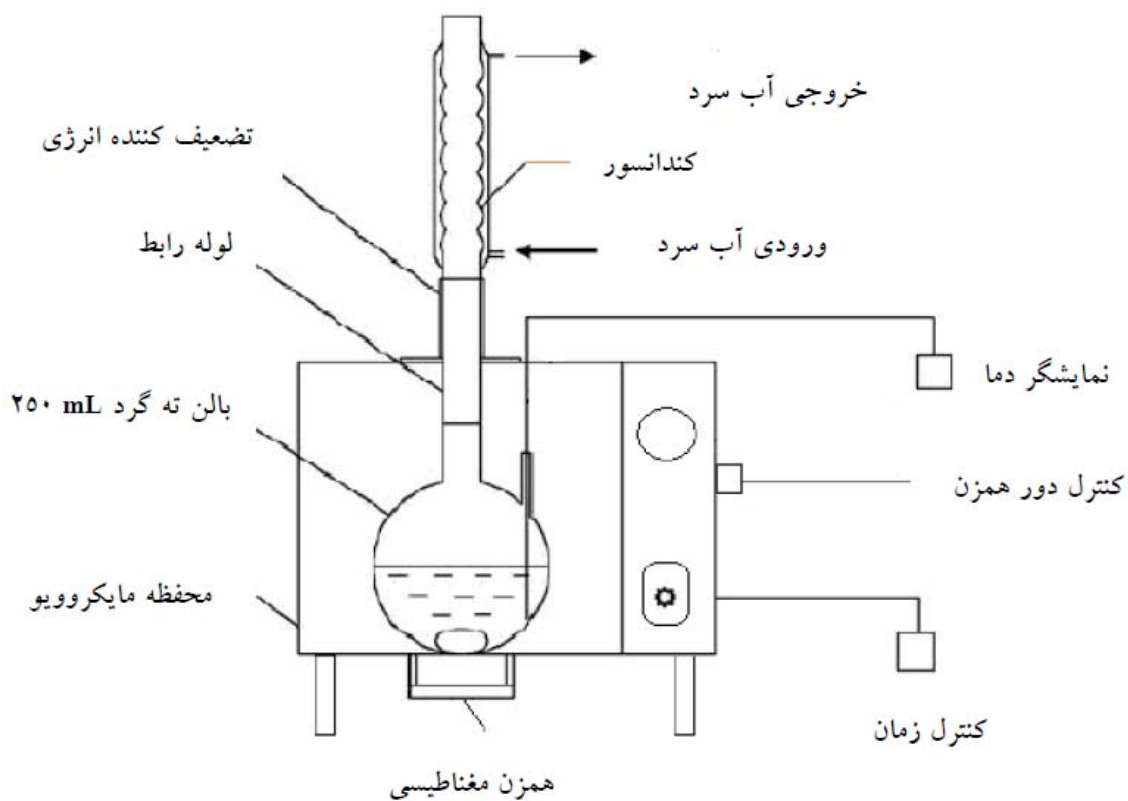
روش استخراج	حلال	
	آب	متانول ۸۰٪
خیساندن	-	۲۰۰۰۰
مایکروویو	۵۰۰۰	۵۰۰۰

جدول ۶- کمترین غلظت بازدارندگی (میکروگرم در میلی لیتر) عصاره‌های مختلف در برابر باکتری *S. typhi*

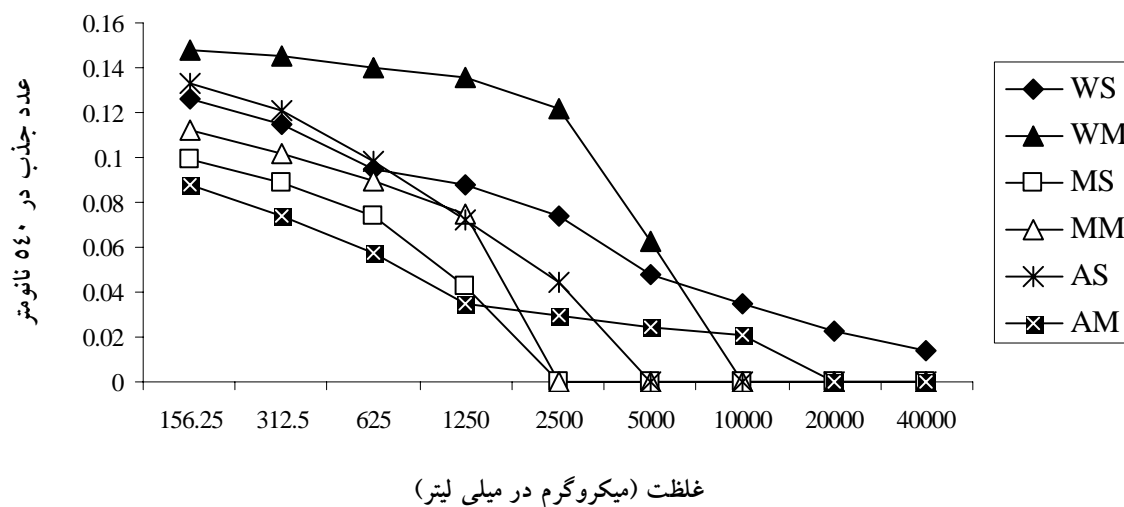
روش استخراج	حلال	
	آب	متانول ۸۰٪
خیساندن	۵۰۰۰	۲۵۰۰
مایکروویو	۲۵۰۰	۲۵۰۰

جدول ۷- کمترین غلظت کشندگی (میکروگرم در میلی لیتر) عصاره های مختلف در برابر باکتری *S. typhi*

حلال			روش استخراج
استون	متانول ۸۰٪	آب	
۱۰۰۰۰	۲۰۰۰۰	-	خیساندن
۱۰۰۰۰	۱۰۰۰۰	۲۰۰۰۰	مایکروویو

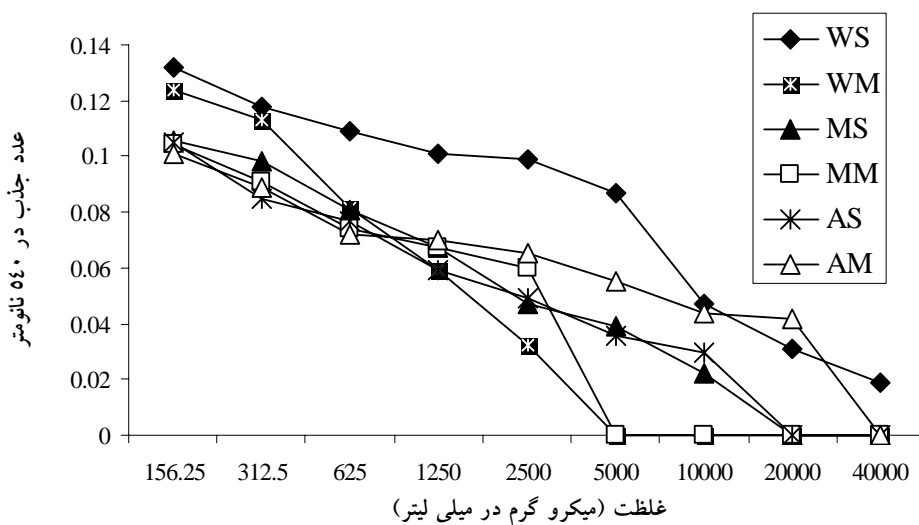


شکل ۱- دستگاه ساخته شده برای استخراج به کمک امواج مایکروویو



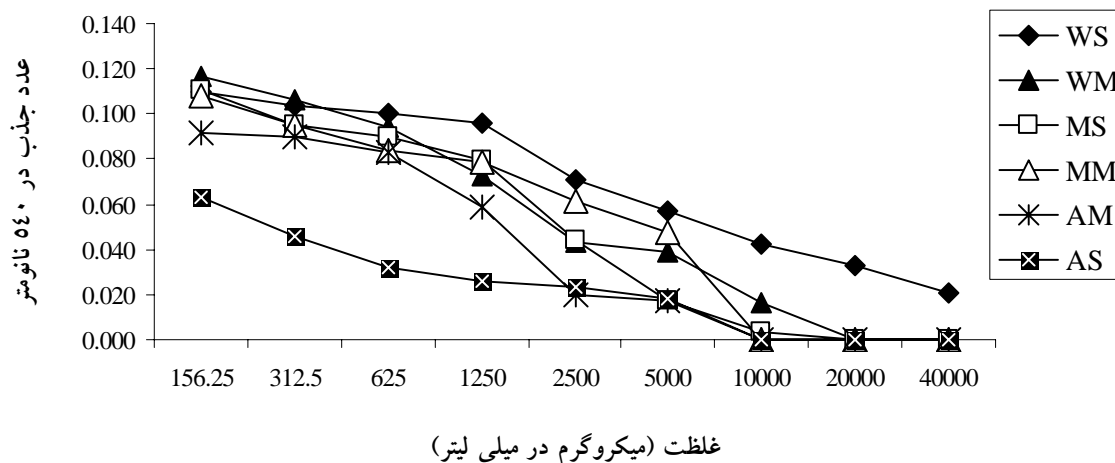
شکل ۲- میزان کدورت حاصل از باکتری *S. aureus* در حضور عصاره‌های مختلف

حرف اول نشانه حلال (W: آب، M: متانول، A: استون) و حرف دوم نشانه روش استخراج (M: مایکروویو، S: خیساندن) می‌باشد.



شکل ۳- میزان کدورت حاصل از باکتری *E. coli* در حضور عصاره‌های مختلف

حرف اول نشانه حلال (W: آب، M: متانول، A: استون) و حرف دوم نشانه روش استخراج (M: مایکروویو، S: خیساندن) می‌باشد.



شکل ۴- میزان کدورت حاصل از باکتری *S. typhi* در حضور عصاره‌های مختلف

حرف اول نشانه حلال (W: آب، M: متانول، A: استون) و حرف دوم نشانه روش استخراج (M: مایکروویو، S: خیساندن) می‌باشد.

بحث

به آب در روش خیساندن توجه می‌شود. در روش استخراج به کمک امواج مایکروویو، حلال‌های غیرقطبی به دلیل داشتن ثابت دی‌الکتریک و فاکتور اتلاف پایین نسبت به حلال‌های قطبی، در برابر امواج مایکروویو شفاف هستند، از این رو حرارتی تولید نمی‌کنند و برای استخراج ترکیب‌ها با روش مایکروویو مناسب نیستند (Mandal et al., 2007). دلایل فوق، کارایی پایین استون در استخراج ترکیب‌های فنولی را توجیه می‌کند، اما در میان حلال‌های قطبی آب به دلیل داشتن ثابت دی‌الکتریک بالا انرژی مایکروویو را به خوبی جذب می‌کند و منجر به تولید حرارت و جنبش مولکولی بیشتر می‌شود. متانول نسبت به آب ثابت دی‌الکتریک کمتری دارد ولی زمانی که همراه با آب به‌عنوان حلال استفاده شود نتیجه بهتری حاصل می‌شود (Zhang et al., 2008). در بین دو روش، MAE ترکیب‌های فنولی بیشتری در یک زمان کوتاه استخراج نمود، بنابراین این روش می‌تواند جایگزین روش خیساندن شود. افزایش استخراج ترکیب‌های فنولی

حلال‌های با قطبیت بالا مثل آب و حلال‌های غیرقطبی مثل استون برای استخراج ترکیب‌های فنولی مناسب نیستند. از طرفی، استفاده از آب به‌عنوان حلال موجب استخراج ناخالصی‌های زیادی از جمله قندها، اسیدهای آلی، پروتئین‌های محلول همراه با ترکیب‌های فنولی می‌شود، اما استفاده از آب به‌عنوان حلال به شکل ترکیب شده با دیگر حلال‌های آلی ایجاد محیطی با قطبیت متوسط می‌کند که بهترین شرایط برای استخراج ترکیب‌های فنولی است. علاوه بر این استفاده از آب همراه با الکل برای استخراج، باعث تورم بافت گیاهی و افزایش سطح تماس ماتریکس و حلال و در نتیجه بهبود بازدهی استخراج می‌شود (Chirinos et al., 2007؛ Xiao et al., 2008). از آنجایی که استون یک حلال غیرقطبی می‌باشد، برای استخراج ترکیب‌های قطبی از جمله فنول‌ها مناسب نبوده و با توجه به موارد ذکر شده، علت میزان بالای استخراج ترکیب‌های فنولی در عصاره‌های متانولی نسبت

همکاران (۲۰۰۸) مشخص شد که عصاره استونی میوه *Helicteres isora* در مقایسه با *S. aureus* فعالیت ضد میکروبی کمتری نسبت به *E. coli* و *S. typhi* دارد. در یک پژوهش مشابه، Lei و همکاران (۲۰۰۸) گزارش کردند که *S. aureus* حساسترین و *S. typhi* مقاومترین باکتری در برابر اسانس *Dictamnus dasycarpus* بودند.

فعالیت ضد میکروبی ترکیب‌های فنولی شناخته شده است (Fattouch et al., 2007; Estevinho et al., 2008). عصاره‌های میکروویوی به دلیل اینکه حاوی ترکیب‌های فنولی بیشتری بودند، فعالیت ضد میکروبی بیشتری نسبت به عصاره‌های استخراج شده به روش خیساندن داشتند. عصاره‌های آبی در مقایسه با عصاره‌های متانولی و استونی در روش خیساندن فعالیت ضد میکروبی ضعیفتری نشان دادند و متانول با استخراج مناسبتر ترکیب‌های فنولی باعث افزایش فعالیت ضدباکتریایی عصاره‌های حاصل شد. نتایج پژوهش Karthikumar و همکاران (۲۰۰۷) نشان داد که عصاره اتانولی گیاه *Eclipta prostrata* در مقایسه با سایر حلال‌ها (آب، هگزان، اتیل استات) نقش مؤثری در جلوگیری از رشد همه باکتریهای مورد آزمون داشت. علاوه بر این پژوهش، این نتیجه در بررسی فعالیت ضدباکتریایی عصاره‌های آبی و متانولی دو گیاه مریم‌گلی ایرانی و مریم‌گلی آذربایجانی (منصف اصفهانی و همکاران، ۱۳۸۸) و گیاه بومادران (تاجیک و شکوهی ثابت جلالی، ۱۳۸۷) نیز به اثبات رسیده است.

از طرفی عصاره‌های استونی به دلیل میزان بالای استخراج فنول‌های دی‌کربوکسیلیک از نظر بازدارندگی روی میکروارگانیسم‌ها، فعالیت ضدباکتریایی بهتری در مقایسه با عصاره‌های آبی نشان دادند که در پژوهش Korukluoglu و همکاران (۲۰۰۴) به اثبات رسیده است.

با MAE به اثر حرارت‌دهی آن نسبت داده می‌شود. این حرارت در نتیجه چرخش دو قطبی حلال در مقابل اشعه‌های میکروویو اتفاق می‌افتد که خود باعث افزایش دمای حلال و در نتیجه افزایش حلالیت ترکیب‌ها هدف می‌گردد (Hemwimon et al., 2007). علاوه بر این اشعه‌دهی به کمک میکروویو، با افزایش ناگهانی دما و فشار داخلی تخریب دیواره سلولی را تسریع کرده و خروج ترکیب‌ها از داخل بافت به درون حلال را افزایش می‌دهد (Pereira et al., 2007).

با توجه به موارد گفته شده، MBC در مورد باکتری *S. aureus*، *E. coli* و *S. typhi* به ترتیب برابر با ۲۵۰۰، ۵۰۰۰ و ۱۰۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر بود که نشان‌دهنده مقاومت بودن باکتریهای *S. typhi* و *E. coli* نسبت به *S. aureus* بود. *S. aureus* یک باکتری گرم مثبت و باکتریهای *E. coli* و *S. typhi* گرم منفی می‌باشند. باکتریهای گرم منفی علاوه بر پپتیدوگلیکان، یک هم دارند که سطح هیدروفیلی آن غنی از مولکول‌های لیپولی ساکاریدی می‌باشد و به عنوان مانع در برابر آنتی‌بیوتیک‌ها عمل می‌کند. همچنین آنزیم‌های موجود در فضای پری‌پلاسمایی قادرند مولکول‌های ورودی از بیرون را بشکنند، اما در مورد باکتریهای گرم مثبت، مواد ضد میکروبی به راحتی دیواره سلولی و غشای سیتوپلاسمی را تخریب کرده که منجر به نشت سیتوپلاسم و انعقاد آن می‌شوند (Kalemba & Kunicka, 2003; Duffy & Power, 2001). با توجه به موارد گفته شده علت MBC بالاتر در مورد *E. coli* و *S. typhi* نسبت به *S. aureus* توجیه می‌شود. عصاره‌های گیاهی اثر ضد میکروبی خوبی به ویژه در برابر باکتریهای گرم مثبت دارند (Acar et al., 2010). در پژوهش Tambekar

مصرف نگهدارنده‌های سنتزی در مواد غذایی مختلف بکار رود.

منابع مورد استفاده

- تاجیک، ح. و شکوهی ثابت جلالی، ف.، ۱۳۸۷. ارزیابی مقایسه‌ای تأثیرات ضدباکتریایی عصاره‌های آبی و الکلی گیاه بومادران بر روی میکروارگانیسمهای پاتوژن. پزشکی ارومیه، ۱۹(۴): ۳۰۹-۳۰۲.
- قره‌خانی، م.، رفیعی، ز.، قربانی، م. و جعفری، س.م.، ۱۳۸۸. سیستم مایکروویو محفظه باز برای استخراج ترکیبات مؤثره از گیاهان دارویی. گزارش نهایی طرح تحقیقاتی، شماره ثبت ۵۹۳۲۱.
- منصف اصفهانی، ح.ر.، شریفی اقدم، ا.، امینی، م.، فرامرزی، م.ع.، شاهرودی، ا.ر. و حاجی‌آقایی، ر.، ۱۳۸۸. بررسی اثر ضد میکروبی عصاره تام و فراکسیون‌های گیاه *Geum kokanicum* گیاهان دارویی، ۹(۳۰): ۱۵۱-۱۴۵.
- مهدی‌زاده، ت. و رضوی روحانی، س.م.، ۱۳۷۸. بررسی اثرات ضدباکتریایی عصاره روغن‌های اسانسی سه نوع پیاز مختلف بر روی باکتریهای استافیلوکوکوس آرنوس و اشیرشیاکلی. مجله علوم کشاورزی و منابع طبیعی، ۱۵(۲): ۱۵۴-۱۵۴.
- Acar, G., Dogan, N.M., Duru, M.E. and Kivrak, I., 2010. Phenolic profiles, antimicrobial and antioxidant activity of the various extracts of Crocus species in Anatolia. African Journal of Microbiology Research, 4(11): 1154-1161.
- Arabshahi-Delouee, S. and Urooj, A., 2007. Antioxidant properties of various solvent extracts of mulberry (*Morus indica* L.) leaves. Food Chemistry, 102(4): 1233-1240.
- Ballard, T.S., 2008. Optimizing the extraction of phenolic antioxidant compounds from peanut skins. Polytechnic Institute, Virginia, 169p.
- Chirinos, R., Rogez, H., Campos, D., Pedreschi, R. and Larondelle, Y., 2007. Optimization of extraction conditions of antioxidant phenolic compounds from mashua (*Tropaeolum tuberosum* Ruiz & Pavon) tubers. Separation and Purification Technology, 55(2): 217-225.
- Duffy, C.F. and Power, R.F., 2001. Antioxidant and antimicrobial properties of some Chinese plant extracts. International Journal of Antimicrobial Agents, 17: 527-529.

اثرهای بازدارندگی ترکیب‌های فنولی به جذب سطحی به غشاهای سلولی، واکنش با آنزیم‌ها، سوپسترا و یون‌های فلزی مرتبط است (Duman et al., 2009)، اما علاوه بر این ترکیب‌های دیگری نیز در ایجاد ویژگی‌های ضد میکروبی شرکت دارند. همچنین، ترکیب شیمیایی، نوع و مکانیسم عمل ترکیب‌های فنولی هر یک از عصاره‌ها از عوامل مؤثر در ایجاد اختلاف نتایج در فعالیت ضد میکروبی حلال‌ها می‌باشند. نتایج مشابه با این موارد در پژوهش‌های Wen و همکاران (۲۰۰۳) و Esekhiagbe و همکاران (۲۰۰۹) مشخص شده است.

نتیجه‌گیری کلی

با توجه به یافته‌های این پژوهش مشخص شد که در بین دو روش مورد آزمون، روش استخراج به کمک امواج مایکروویو و در میان حلال‌ها، متانول بازده استخراج بالاتری دارند. از نظر فعالیت ضد میکروبی باکتریهای *E. coli* و *S. typhi* نسبت به *S. aureus* مقاومت بیشتری نسبت به عصاره‌ها نشان دادند. در بین عصاره‌ها، عصاره متانولی بیشترین و عصاره آبی کمترین میزان فعالیت ضد میکروبی را به خود اختصاص داده و در بیشتر موارد عصاره‌های استخراج شده به روش مایکروویو توانایی بیشتری در مهار باکتریها نشان دادند. بنابراین روش استخراج به کمک امواج مایکروویو به واسطه بازدهی بالای استخراج می‌تواند در استخراج آنالیت‌های هدف از گیاهان دارویی در کارخانجات مورد استفاده قرار گیرد. علاوه بر این، با توجه به قدرت باکتری‌کشی خوب عصاره برگ زیتون، این عصاره می‌تواند به‌عنوان یک نگهدارنده طبیعی برای افزایش طول عمر نگهداری شود و برای کاهش

- bioactivity. *European Food Research and Technology*, 226(4): 653-659.
- Majeed, M., Prakash, L. and Corporation, S., 2006. Natural antimicrobial and preservatives: an emerging trend in personal care. *Cosmetics and toiletries manufacture worldwide*, 1-5.
 - Mandal, V., Mohan, Y. and Hemalatha, S., 2007. Microwave assisted extraction an innovative and promising extraction tool for medicinal plant research. *Pharmacognosy Reviews*, 1: 7-18.
 - Markin, D., Duek, L. and Berdicevsky, I., 2003. In vitro antimicrobial activity of olive leaves. *Mycoses*, 46(3-4): 132-136.
 - Oliveira, I., Coelho, V., Baltasar, R., Pereira, J.A. and Baptista, P., 2009. Scavenging capacity of strawberry tree (*Arbutus unedo* L.) leaves on free radicals. *Food and Chemical Toxicology*, 47(7): 1507-1511.
 - Oroojalian, F., Kasra-Kermanshahi, R., Azizi, M. and Bassami, M.R., 2010. Phytochemical composition of the essential oils from three Apiaceae species and their antibacterial effects on food-borne pathogens. *Food Chemistry*, 120(3): 765-770.
 - Pan, X., Niu, G. and Liu, H., 2003. Microwave-assisted extraction of tea polyphenols and tea caffeine from green tea leaves. *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 42(2): 129-133.
 - Pereira, A.P., Ferreira, I.C.F.R., Marcelino, F., Valentao, P., Andrade, P.B., Seabra, R., Estevinho, L., Bento, A. and Pereira, J.A., 2007. Phenolic Compound and Antimicrobial Activity of Olive (*Olea europaea* L. Cv. Cobrancosa) leaves. *Journal of Molecules Basel Switzerland*, 12(5): 1153-1162.
 - Tambekar, D.H., Khante, B.S., Panzale, B.K., Dahikar, S.B. and Banginwar, Y.S., 2008. Evaluation of phytochemical and antibacterial potential of helicteres isora l. fruits against enteric bacterial pathogens. *African Journal of Traditional, Complementaery and Alternative Medicines*, 5(3): 290-293.
 - Wen, A., Delaquis, P., Stanich, K. and Toivonen, P., 2003. Antilisterial activity of selected phenolic acids. *food microbiology*, 20(3): 305-311.
 - Xiao, W.H., Han, L. and Shi, B., 2008. Microwave-assisted extraction of flavonoids from *Radix astragali*. *Separation and Purification Technology*, 62(3): 614-618.
 - Zhang, B., Yang, R. and Liu, C.Z., 2008. Microwave-assisted extraction of chlorogenic acid from flower buds of *Lonicera japonica* Thunb. *Separation and Purification Technology*, 62(2): 480-483.
 - Duman, A.D., Ozgen, M., Dayisoğlu, K.S., Erbil, N. and Durgac, C., 2009. Antimicrobial Activity of Six Pomegranate (*Punica granatum* L.) Varieties and Their Relation to Some of Their Pomological and Phytonutrient Characteristics. *Molecules*, 14(5): 1808-1817.
 - Esekhiagbe, M., Agatemor, M.M.U. and Agatemor, C., 2009. Phenolic content and antimicrobial potentials of *Xylopiya aethiopica* and *Myristica argentea*. *Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 28(2): 159-162.
 - Estevinho, L., Pereira, A.P., Moreira, L., Dias, L.G. and Pereira, E., 2008. Antioxidant and antimicrobial effects of phenolic compounds extracts of Northeast Portugal honey. *Food and Chemical Toxicology*, 46(12): 3774-3779.
 - Fattouch, S., Caboni, P., Coroneo, V., Tuberoso, C.I.G., Angioni, A., Dessi, S., Marzouki, N. and Cabras, P., 2007. Antimicrobial activity of Tunisian quince (*Cydonia oblonga* Miller) pulp and peel polyphenolic extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55: 963-969.
 - Hemwimon, S., Pavasant, P. and Shotipruk, A., 2007. Microwave-assisted extraction of antioxidative anthraquinones from roots of *Morinda citrifolia*. *Separation and Purification Technology*, 54(1): 44-50.
 - Japón-Lujan, R., Luque-Rodriguez, J.M. and Castro, M.D.L., 2006. Multivariate optimisation of the microwave-assisted extraction of oleuropein and related biophenols from olive leaves. *Journal of Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 385(4): 753-759.
 - Kalemba, D. and Kunicka, A., 2003. Antibacterial and antifungal properties of essential oils. *Current Medicinal Chemistry*, 10(10): 813-829.
 - Karthikumar, S., Vigneswari, K. and Jegatheesan, K., 2007. Screening of antibacterial and antioxidant activities of leaves of *Eclipta prostrata* (L.). *Scientific Research and Essay*, 2(4):101-104.
 - Korukluoglu, M., Sahan, Y., Yigit, A., Ozer, E.T. and Gucer, S., 2004. In-Vitro antibacterial activity of olive leaf (*Olea europaea* L.) extracts and their chemical characterization. *Proceedings of 4th AACD Congress. Turkey, 29 Sept.-3 Oct.:* 563-565.
 - Lei, J., Yu, J., Yu, H. and Liao, Z., 2008. Composition, cytotoxicity and antimicrobial activity of essential oil from *Dictamnus dasycarpus*. *Food Chemistry*, 107(3): 1205-1209.
 - Leonardis, A.D., Aretini, A., Alfano, G., Macciola, V. and Ranalli, G., 2007. Isolation of a hydroxytyrosol-rich extract from olive leaves (*Olea europaea* L.) and evaluation of its antioxidant properties and

Evaluation of antimicrobial activity of olive leaf extracts by ELISA method

Z. Rafiei¹, S.M. Jafari^{2*}, M. Alami³ and M. Khomeiri³

1- MSc graduate of Food Science and Technology, Faculty of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural resources, Gorgan, Iran

2*- Corresponding author, Faculty of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural resources, Gorgan, Iran, E-mail: Smjafari@gau.ac.ir

3- Faculty of Food Science and Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural resources, Gorgan, Iran

Received: September 2010

Revised: March 2011

Accepted: April 2011

Abstract

The aim of the study was to investigate the effect of extraction through two methods of maceration and microwave-assisted extraction on phenolic compounds of olive leaves (Mishen cultivar) with solvents of water, 80% methanol and acetone. The highest total phenolic content (211.385 ± 0.13 mg tannic acid/g extract) was related to the methanol extract produced by microwave-assisted extraction but acetone extracts gave the lowest amount for both methods. Comparing the extraction methods showed that MAE had higher extraction efficiency in all three tested solvents. Regarding antimicrobial activity of olive leaf extracts, we evaluated the bactericidal effects of different solvent extracts on *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhi* and *Escherichia coli*. In terms of *S. aureus*, the lowest minimum inhibitory concentration (MIC= 315 $\mu\text{g/ml}$) and minimum bactericidal concentration (MBC= 2500 $\mu\text{g/ml}$) were observed with acetone extract in MAE and methanol extracts in both methods, respectively. As for *E. coli* the lowest MIC was 625 $\mu\text{g/ml}$ and the lowest MBC (5000 $\mu\text{g/ml}$) was associated with water and methanol extracts in microwave-assisted extraction. In terms of *S. typhi*, the lowest MIC and MBC were 315 and 10000 $\mu\text{g/ml}$, respectively. To conclude, it was found that *S. typhi* was the most resistant bacteria against the extracts; in most cases MAE-produced extracts showed more antimicrobial activity compared to traditional-produced extracts.

Key words: *Olea Europaea* L., phenolic compounds, extraction, microwave, antimicrobial activity.