



## مطالعه اثرات ضدباکتریایی و ضداکسیدانی عصاره سه گونه جلبک سبز، قرمز و قهوه‌ای سواحل شمالی خلیج فارس

محسن حیدری<sup>۱\*</sup>، حسین ذوالقرنین<sup>۱</sup>، نسرين سخایی<sup>۱</sup>، علی میرزایی<sup>۲</sup>، عبدالعلی موحدی‌نیا<sup>۱</sup>

<sup>۱</sup> گروه بیولوژی دریا، دانشکده علوم دریایی و اقیانوسی، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

<sup>۲</sup> مرکز تحقیقات گیاهان دارویی، دانشگاه علوم پزشکی یاسوج، یاسوج، ایران

(دریافت مقاله: ۹۲/۸/۷ - پذیرش مقاله: ۹۲/۱۱/۱۲)

### چکیده

زمینه: جلبک‌های دریایی نشان‌دهنده‌ی مخزن پایان‌ناپذیر مواد اولیه مورد استفاده در داروسازی، پزشکی، صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی هستند. فعالیت‌های بیولوژیکی در ترکیبات زیستی طبیعی فعال در جلبک‌ها دارای اثرات گسترده ضدباکتریایی، ضد توموری و فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی هستند. هدف از این مطالعه بررسی خواص ضد اکسیدانی و ضد باکتریایی جلبک‌های مورد مطالعه بود.

مواد و روش‌ها: عصاره‌های اتانولی به‌روش خیساندن از سه گونه جلبکی سبز، قرمز و قهوه‌ای در سواحل شمالی خلیج فارس و استان بوشهر تهیه گردید و فعالیت ضد باکتریایی (باکتری‌های *Listeria monocytogenes* و *Escherichia coli*) عصاره‌ها به‌روش دیسک دیفیوژن و چاهک انجام شد. همچنین اثرات ضداکسیدانی عصاره هیدروالکلی سه گونه جلبکی با استفاده از آزمون‌های DPPH، FRAP و PMB مورد بررسی قرار گرفتند.

یافته‌ها: در این مطالعه، بالاترین فعالیت ضداکسیدانی را جلبک قهوه‌ای *Cystoseira trinodis* داشت. عصاره هیدروالکلی جلبک‌های مورد مطالعه فاقد فعالیت ضدباکتریایی بر روی باکتری *E. coli* و دارای فعالیت ضدباکتریایی بر روی باکتری *L. monocytogenes* بودند.

نتیجه‌گیری: گونه‌های جلبکی مورد بررسی در این مطالعه اثر ضداکسیدانی بسیار خوبی نسبت به فعالیت ضدباکتریایی از خود نشان دادند. به‌طوری که بالاترین فعالیت ضد اکسیدانی را جلبک قهوه‌ای *C. Trinodis* نشان داد.

واژگان کلیدی: جلبک دریایی، ضداکسیدانی، ضد باکتری، خلیج فارس، لیستریا مونوسی‌توزنز، اش‌ریشیاکلی، عصاره اتانولی

\*خرمشهر، گروه بیولوژی دریا، دانشکده علوم دریایی و اقیانوسی، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

## مقدمه

محیط زیست دریایی منبع استثنایی از فرآورده‌های طبیعی زیستی و فعال است که خصوصیات ساختاری-شیمیایی آن‌ها در دیگر محصولات طبیعی گیاهی و جانوران خشکی زی دیده نمی‌شود (۱).

جلبک‌های دریایی نشان دهنده مخزن پایان‌ناپذیر مواد اولیه مورد استفاده در داروسازی، پزشکی، صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی هستند (۲). فعالیت‌های بیولوژیکی در ترکیبات زیستی طبیعی فعال در جلبک‌ها دارای اثرات گسترده‌ای همچون اثرات ضدباکتریایی (۳)، ضد توموری (۴) و فعالیت‌های آنتی اکسیدانی هستند (۵). رادیکال‌های آزاد، ترکیباتی معمولاً ناپایدار، کاملاً واکنش‌پذیر و با انرژی بالا می‌باشند که به علت ایجاد آسیب اکسیداتیو در لیپیدها، پروتئین‌ها و اسیدهای نوکلئیک منجر به بیماری‌های التهابی، دیابت ملیتوس، آترواسکلروز، سکته قلبی و مغزی، سرطان، نقص سیستم ایمنی، پیری و چندین بیماری فرساینده دیگر در انسان می‌شوند (۶-۸). بدن انسان دارای چندین مکانیسم دفاعی به‌ویژه سیستم ضداکسیدانی آنزیمی و غیرآنزیمی برای حفاظت مولکول‌های سلولی علیه رادیکال‌های آزاد مانند گونه‌های فعال اکسیژن (ROS)<sup>۱</sup> می‌باشد (۹ و ۱۰). تنوع و ماهیت شیمیایی ضد اکسیدان‌ها باعث می‌شود که جداسازی و اندازه‌گیری آن‌ها در نمونه‌های مختلف جلبکی با یک نوع آزمایش امکان‌پذیر نباشد، بنابراین طراحی مجموعه‌ای از آزمایشات که بتوانند فعالیت ضداکسیدان‌ها را اندازه‌گیری نماید ضروری است (۱۱).

در سال‌های اخیر استفاده گسترده از آنتی بیوتیک‌ها باعث به‌وجود آمدن سویه‌های مقاوم میکروارگانیسم‌ها و افزایش روزافزون مقاومت آنتی‌بیوتیک‌ها در سراسر جهان شده است. از این رو تحقیقات در رابطه با عوامل

ضدمیکروبی جدید که به‌طور طبیعی تولید می‌شوند برای دستیابی به منابع نوین دارویی از اهمیت فراوانی برخوردار است (۱۲ و ۱۳).

## مواد و روش‌ها

عملیات نمونه‌برداری در آذرماه سال ۱۳۹۱ در سواحل استان بوشهر و در زمان حداکثر جزر صورت گرفت. جلبک‌های جمع‌آوری شده درون جعبه یونولیتی حاوی یخ نگهداری و سپس به آزمایشگاه منتقل شدند. در آزمایشگاه جلبک‌های مورد نظر را با آب معمولی کاملاً و با دقت شسته، سپس درون آب مقطر غوطه‌ور کرده (برای خارج شدن املاح) و هر چند ساعت آب آن‌ها تعویض شد. این کار تا سه مرتبه تکرار شد و بعد از آن جلبک‌ها روی پارچه‌ی تمیزی در سایه گسترانیده و طی سه روز خشک شدند. نمونه‌ها بعد از خشک شدن توسط آسیاب برقی کاملاً به‌صورت پودر در آمدند (۱۴).

## عصاره‌گیری و بررسی ضدباکتریایی خواص

### ضد اکسیدانی از جلبک‌های مورد مطالعه

عصاره‌گیری از جلبک‌ها به‌روش خیساندن<sup>۲</sup> با اتانول ۷۰ درصد به مدت ۴۸ ساعت در دمای آزمایشگاه و در تاریکی انجام شد. عصاره‌ها بعد از فیلتر شدن در انکوباتور و در دمای ۴۵ درجه سانتی‌گراد خشک شدند. عصاره‌ی تهیه شده از جلبک‌ها درون ویال و در یخچال تا هنگام استفاده نگهداری گردید (۱۴).

## بررسی خواص ضدباکتریایی عصاره جلبک‌های

### مورد مطالعه

برای بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره‌ها، باکتری‌های لیستریا مونوسیتوژنز و اشریشیاکلی (*L. monosytogenes* 13932, *E. coli* 25922) از

<sup>۲</sup> maceration

<sup>۱</sup> Reactive Oxygen Species

میکروچاهک<sup>۸</sup> با استفاده از چاهک‌های ۹۶ تایی انجام گرفت.

### بررسی فعالیت ضداکسیدانی

ارزیابی فعالیت ضداکسیدان به وسیله رادیکال آزاد دی

#### فنیل پیکریل هیدرازیل (DPPH)

فعالیت ضد اکسیدان تام نمونه‌های عصاره توسط روش ون گادو (Von Gadow) و همکاران ارزیابی شد (۱۶).

اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره‌ها با استفاده از روش اندازه‌گیری

کاهش ظرفیت رادیکالی (RSA)<sup>۹</sup> به کمک ۲، ۲- دی

فنیل - ۱- پیکریل هیدرازیل (DPPH) مورد ارزیابی قرار

گرفت. طبق این روش، ۲/۴ میلی‌گرم پودر DPPH در

۱۰۰ میلی‌لیتر اتانول خالص حل شد. در لوله آزمایش به

۰/۰۲۵ میلی‌لیتر نمونه یا محلول استاندارد ترولکس، ۱

میلی‌لیتر محلول الکی DPPH اضافه و مخلوط شد.

همچنین از محلول DPPH به‌عنوان کنترل استفاده

گردید. بعد از ۱۰ دقیقه قرار دادن نمونه‌ها در تاریکی و

دمای محیط، جذب نوری قرائت شد. برای رسم منحنی

استاندارد از محلول ترولکس با غلظت ۱۰۰-۱۰۰۰

میکرومول استفاده شد. بر اساس فرمول زیر درصد

فعالیت خشی‌سازی رادیکالی عصاره RSA به‌دست آمد.

A Control = میزان جذب کنترل در زمان صفر (t=۰)

sample = میزان جذب نمونه در زمان ۶ دقیقه

(t=۶min)

$$\% RSA = \frac{(A_{Control} - A_{Sample})}{A_{Control}} \times 100$$

فعالیت ضد اکسیدان نمونه‌های عصاره با استفاده از

منحنی استاندارد بر حسب میکرومول ترولکس بر گرم

وزن خشک عصاره بیان شد.

انستیتو پاستور تهران خریداری و در فریزر نگهداری

شدند. مقدار نیم سی‌سی از محیط کشت BHI<sup>۳</sup> مایع

داخل ویال‌ها تزریق کرده و سپس در ۳۷ درجه

سانتی‌گراد به مدت ۰/۵ تا ۱ ساعت قرار داده سپس با

سرنگ محتویات را کشیده و روی محیط‌های کشت مولر

هیتون آگار و یا نوترینت آگار کشت داده شد. تست‌های

آنتی‌باکتریال به روش‌های دیسک دیفیوژن<sup>۴</sup> و چاهک<sup>۵</sup>

انجام گردید. سوسپانسیون‌های باکتریایی مورد استفاده در

آزمون‌ها مطابق با استاندارد ۰/۵ مک فارلند از کشت‌های

یک روزه باکتریایی تهیه گردیدند.

در روش انتشار دیسک پس از تلقیح باکتریایی روی

محیط آگار، دیسک‌های آماده (به قطر ۶/۴ میلی‌متر،

محصول شرکت پادتن طب ایران) و آغشته به ۲۰

میکرولیتر عصاره جلبکی با فاصله مناسب و استاندارد با

پنس استریل روی سطح آگار قرار داده شد و سپس با

فشار پنس در محیط آگار ثابت گردید. در روش چاهک

نیز بعد از ایجاد چاهک‌هایی به قطر ۰/۶ میلی‌متر بر روی

محیط آگار، عصاره جلبکی با سمپلر در آن‌ها تزریق شد.

پلیت‌ها قبل از گرماگذاری به مدت ۳۰ دقیقه برای پیش

انتشار در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد قرار گرفتند. بعد از

گرماگذاری پلیت‌ها در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد

به مدت ۲۴ ساعت در انکوباتور، قطر هاله‌های عدم رشد

با کولیس و با دقت اندازه‌گیری شدند. همه آزمون‌ها در

سه مرتبه انجام شد (۱۵). از آنتی‌بیوتیک‌های تجاری

به‌عنوان کنترل مثبت در این پژوهش استفاده شد.

تعیین حداقل غلظت بازدارندگی (MIC)<sup>۶</sup> و حداقل

غلظت کشندگی (MBC)<sup>۷</sup> عصاره‌ها به روش رقت

<sup>۳</sup> Brain Heart Infusion

<sup>۴</sup> disk diffusion

<sup>۵</sup> Well method

<sup>۶</sup> Minimum inhibitory concentration

<sup>۷</sup> Minimum bactericide concentration

<sup>۸</sup> Micro well dilution

<sup>۹</sup> Radical Scavenging Activity

غلظت ۱/۶-۰/۴ میکرومول)، ۱ میلی‌لیتر از محلول معرف (اسید سولفوریک ۰/۶ مول، فسفات سدیم ۲۸ میلی‌مول و آمونیوم مولیبدات ۴ میلی‌مول) اضافه و مخلوط شد. نمونه‌ها به مدت ۹۰ دقیقه در دمای ۹۵ درجه سانتی‌گراد انکوبه شدند. سپس جذب نوری نمونه‌ها در طول موج ۶۹۵ نانومتر در مقابل محلول شاهد قرائت شد. فعالیت ضد اکسیدان نمونه‌های عصاره با استفاده از منحنی استاندارد بر حسب میکرومول ترولکس/ گرم عصاره محاسبه شدند.

### تجزیه و تحلیل آماری

از آزمون T-test جهت مقایسه خواص ضد اکسیدانی و ضد باکتریایی عصاره جلبک‌های مورد مطالعه استفاده شد. نرمال بودن داده‌ها توسط آزمون Shapiro-Wilk مورد بررسی قرار گرفت. گروه‌ها در سطح  $P < 0.05$  معنی‌دار می‌باشند. در صورت معنی‌دار بودن آنالیز داده‌ها با استفاده از روش‌های آنالیز آماری ANOVA یک سویه با استفاده از بسته نرم‌افزاری SPSS (USA, II, Chicago, SPSS Inc) و ویرایش ۱۸ برای بررسی نتایج آزمون‌ها و مقایسه میانگین عصاره‌های مختلف استفاده شد. تمامی اندازه‌گیری‌ها برای هر نمونه جلبکی سه بار تکرار و مقادیر به صورت میانگین  $\pm$  انحراف معیار گزارش شد (۱۹).

### یافته‌ها

#### خواص ضد اکسیدانی

ارزیابی فعالیت ضد اکسیدان به وسیله رادیکال آزاد دی فنیل پیکریل هیدرازیل (DPPH) با توجه به نمودار ۱ و ۲ بالاترین درصد مهار ( $22/87 \pm 5/4$ ) و بیشترین فعالیت ضد اکسیدانی ( $0/23 \pm 0/94$ ) مربوط به جلبک قهوه‌ای *C. Trinodis* و

درصد فعالیت خنثی‌سازی رادیکالی عصاره (RSA) برای هر نمونه به دست آمد و سپس فعالیت ضد اکسیدان نمونه‌های عصاره با استفاده از منحنی استاندارد بر حسب میکرومول ترولکس بر گرم عصاره محاسبه شد.

#### اندازه‌گیری خواص آنتی‌اکسیدانی از طریق آزمون توان آنتی‌اکسیدانی احیاء یون فریک (FRAP)<sup>۱۰</sup>

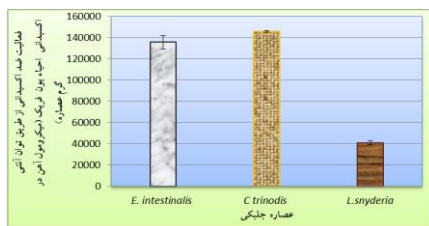
برای اندازه‌گیری توانایی احیاء کنندگی نمونه‌های عصاره به طریق FRAP از روش بنزی و استرین (Benzie and Strain) با اندکی تغییر استفاده شد (۱۷). محلول کاری FRAP به وسیله مخلوط کردن ۱۰ میلی‌لیتر با فراسات ۳۰۰ میلی‌مول (pH=۳/۶)، ۱ میلی‌لیتر ۲، ۴ و ۶ تری-۲- پیریدیل S-تریازین (TPTZ) ۱۰ میلی‌مول (حل شده در اسید کلریدریک ۴۰ میلی‌مول) و ۱ میلی‌لیتر کلرید آهن ۲۰ میلی‌مول روزانه تهیه می‌شد. در لوله آزمایش به ۰/۰۲ میلی‌لیتر عصاره (با غلظت ۱ میلی‌گرم/ میلی‌لیتر) یا محلول استاندارد آبی سولفات آهن (غلظت ۰/۳۷-۰/۱۸۵ میکرومول)، ۱ میلی‌لیتر از محلول کاری FRAP اضافه و مخلوط شد. مخلوط فوق ۵ دقیقه در دمای محیط قرار داده شد و سپس جذب نوری نمونه‌ها قرائت گردید. فعالیت احیا کنندگی نمونه‌های عصاره با استفاده از منحنی استاندارد بر حسب میکرومول آهن در گرم عصاره محاسبه شد.

#### اندازه‌گیری فعالیت ضد اکسیدان به طریق فسفومولیدنم (PMB)

برای اندازه‌گیری فعالیت ضد اکسیدانی عصاره‌ها به طریق کمپلکس فسفومولیدنم از روش پریتو، پنیدا و آگولار (Prieto, Pineda, Aguilar) استفاده شد (۱۸).

به ۰/۱ میلی‌لیتر از نمونه‌های عصاره مورد مطالعه (غلظت ۱ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) یا محلول استاندارد ترولکس

<sup>10</sup> Ferric reducing ability of plasma

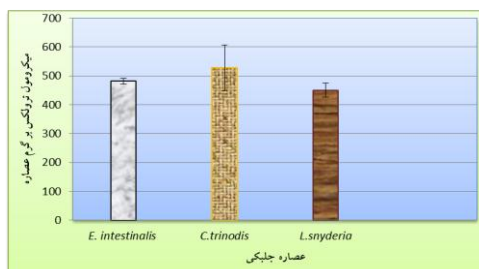


نمودار ۳) فعالیت ضد اکسیدانی نمونه‌های عصاره از طریق آزمون یون آهن  
آنتی اکسیدانی احیاء یون فریک ( $\mu\text{mol/g}$ )

بین خواص ضد اکسیدانی عصاره هیدروالکلی (با غلظت ۵۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) جلبک‌های نمونه‌برداری شده با استفاده از آزمون توان آنتی‌اکسیدانی احیاء یون فریک اختلاف معنی‌دار بود.

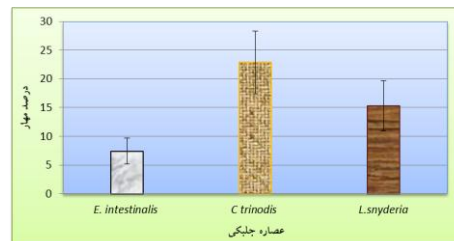
#### اندازه‌گیری فعالیت ضداکسیدان به طریق فسفومولیدنم (PMB)

با توجه به نمودار ۴ بیشترین فعالیت ضداکسیدانی (با توجه به  $528/66 \pm 179/25$  میکرومول آهن در گرم عصاره) با آزمون فوق در فصل پاییز مربوط به جلبک *C. trinodis* بود و کمترین فعالیت ضداکسیدانی (با  $450/66 \pm 24/68$  میکرومول آهن در گرم عصاره) با این آزمون مربوط به جلبک قرمز *L. Snyderia* بود. بین خواص ضد اکسیدانی عصاره هیدروالکلی (با غلظت ۱۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) حاصل از جلبک‌های غالب نمونه‌برداری شده با استفاده از آزمون فسفومولیدنم اختلاف معنی‌داری وجود نداشت.

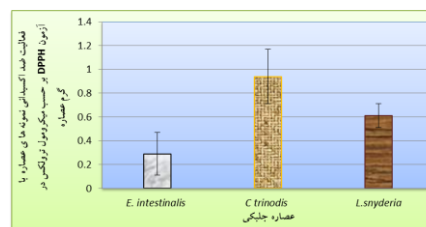


نمودار ۴) فعالیت ضد اکسیدانی نمونه‌های عصاره به طریق فسفومولیدنم

کمترین درصد مهار ( $7/41 \pm 4/38$ ) و کمترین فعالیت ضد اکسیدانی ( $0/29 \pm 0/18$ ) مربوط به جلبک‌های سبز *Entromorpha intestinalis* بود.



نمودار ۱) مقادیر درصد مهار ایجاد شده به وسیله آزمون رادیکال آزاد دی فنیل پیکریل هیدرازیل



نمودار ۲) فعالیت ضد اکسیدان نمونه‌های عصاره به وسیله آزمون رادیکال آزاد دی فنیل پیکریل هیدرازیل ( $\mu\text{mol/g}$ )

با استفاده از آزمون دی فنیل پیکریل هیدرازیل اختلاف معنی‌داری بین جلبک *E. Intestinalis* و *C. Trinodis* وجود داشت.

#### اندازه‌گیری خواص آنتی اکسیدانی از طریق آزمون توان آنتی‌اکسیدانی احیاء یون فریک (FRAP)

با توجه به نمودار ۳ بیشترین فعالیت ضداکسیدانی (با  $145973/3 \pm 744/13$  میکرومول آهن در گرم عصاره) با آزمون فوق مربوط به جلبک قهوه‌ای *C. Trinodis* و کمترین مقدار ( $40766/67 \pm 1794/47$  میکرومول آهن در گرم عصاره) مربوط به جلبک قرمز *Laurencia snyderia* بود.

باکتری *L. monocytogenes* و بدون تأثیر بر روی باکتری *E. coli* هیچ‌یک از عصاره هیدروالکلی جلبک‌های مورد مطالعه در روش دیسک دیفیوژن و چاهک فعالیت ضد باکتریایی از خود نشان ندادند.

فعالیت ضد باکتریایی عصاره هیدروالکلی جلبک‌های مورد مطالعه با توجه به جدول ۱ و ۲ به غیر از عصاره هیدروالکلی جلبک سبز *E. intestinalis* (با اثرگذاری بر روی

جدول ۱) فعالیت ضد باکتریایی عصاره هیدروالکلی جلبک‌های مورد مطالعه با استفاده از روش دیسک دیفیوژن (غلظت عصاره‌های مورد استفاده بر حسب میلی گرم در میلی لیتر آب مقطر است)

عصاره جلبکی		<i>L. snyderia</i>			<i>C. trinodis</i>			<i>E. intestinalis</i>		
قطر هاله عدم رشد (میلی متر)	تتراسایکلین	۱۵۰	۱۰۰	۵۰	۱۵۰	۱۰۰	۵۰	۱۵۰	۱۰۰	۵۰
قطر هاله عدم رشد	تتراسایکلین	-	-	-	-	-	-	۸/۵±۰/۵	۹±۱	۸±۱
		-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-

جدول ۲) فعالیت ضد باکتریایی عصاره هیدروالکلی جلبک‌های مورد مطالعه با استفاده از روش چاهک (غلظت عصاره‌ها بر حسب میلی گرم بر میلی لیتر است)

عصاره جلبکی		<i>L. snyderia</i>			<i>C. trinodis</i>			<i>E. intestinalis</i>		
قطر هاله عدم رشد (میلی متر)	تتراسایکلین	۱۵۰	۱۰۰	۵۰	۱۵۰	۱۰۰	۵۰	۱۵۰	۱۰۰	۵۰
قطر هاله عدم رشد	تتراسایکلین	-	-	-	-	-	-	۱۰/۵±۰/۵	۸/۱۶±۰/۷۶	۵/۵±۰/۵
		-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-

ترکیبات فنلی دلیل عمده بالا بودن فعالیت آنتی‌اکسیدانی بعضی عصاره‌ها از جمله ترکیبات قطبی است (۲۱). دی فنیل پیکریل هیدرازیل ترکیبی است بنفش رنگ که به دلیل حضور گروه‌های فنیل در ساختارشان به راحتی می‌باشد. این ترکیب با گرفتن یک الکترون از ترکیب آنتی‌اکسیدان، از رنگ بنفش به زرد تغییر رنگ می‌دهد. رادیکال‌های آزاد موجود در DPPH، در ۵۱۷ نانومتر جذب دارند که از قانون بیر لامبرت پیروی می‌کنند و کاهش جذب آن‌ها با میزان ماده آنتی‌اکسیدان رابطه خطی دارد. هر چه بر مقدار ماده آنتی‌اکسیدان افزوده شود، DPPH بیشتری مصرف شده و رنگ بنفش بیشتر به سمت زرد میل می‌کند. آزمون آنتی‌اکسیدانی معادل ترولکس و دی‌فنیل پیکریل هیدرازیل هر دو رادیکال آزاد سنتزی می‌باشند که کاربرد آن‌ها مشابه بوده هر چند

بین نتایج حاصل از عصاره هیدروالکلی جلبک *E. intestinalis* به روش دیسک دیفیوژن و چاهک علیه باکتری *L. monocytogenes* و نتایج کنترل مثبت (آنتی‌بیوتیک‌های به کار رفته) اختلاف معنی‌دار بود.

## بحث

اختلاف معنی‌داری بین درصد مهار حاصل از عصاره‌های هیدروالکلی (با غلظت ۵۰ میلی گرم بر میلی لیتر) جلبک سبز *E. intestinalis* و جلبک قهوه‌ای *C. trinodis* با استفاده از آزمون دی فنیل پیکریل هیدرازیل گزارش گردید.

در مطالعه حاضر فعالیت آنتی‌اکسیدانی جلبک *E. intestinalis*، پایین بود. می‌توان پایین بودن فعالیت آنتی‌اکسیدانی را به دلیل پایین بودن میزان فنل و فلانوئید تام دانست. به علاوه مطالعات نشان داده که بالا بودن

مناطق جزر و مدی که متحمل استرس‌های محیطی همچون تابش خورشید، درجه حرارت بالا و در معرض خشکی‌زدگی است رویش پیدا می‌کند (۳۰). قرار گرفتن در معرض بالاترین استرس‌های محیطی شاید از جمله دلایلی باشد که دارای کمترین خاصیت آنتی‌اکسیدانی را از خود نشان داده است. بالاترین خاصیت آنتی‌اکسیدانی را در این تحقیق جلبک قهوه‌ای *C. trinodis* که در عمق بیشتر مناطق جزر و مدی و در معرض استرس‌های کمتر قرار دارد از خود نشان داد.

اگر چه اثبات شده جنس *Laurencia* غنی از متابولیت‌های ثانویه است (۳۱) اما فعالیت آنتی‌اکسیدانی آن‌ها قابل قیاس با جلبک‌های دیگر نبود و مطالعات قبلی فعالیت ضداکسیدانی بالایی را از این جنس نشان نداده‌اند (۳۲). در مطالعه اخیر نیز جلبک قرمز *L. Snyderia* در مقایسه با جلبک قهوه‌ای *C. trinodis* فعالیت ضد اکسیدانی کمتری را از خود نشان داد.

حساسیت بیشتر باکتری‌های گرم مثبت به عصاره جلبکی ناشی از اختلاف و تفاوت در ساختار دیواره سلولی و ترکیب آن است (۳۳). در باکتری‌های گرم منفی اعضاء خارجی به‌عنوان یک سد در مقابل تعداد زیادی اجسام خارجی مانند آنتی‌بیوتیک عمل می‌کنند (۳۴). باکتری‌های گرم منفی به دلیل داشتن لایه لیپوبلی ساکارییدی غشاء خارجی و همچنین داشتن کانال‌های درگیر در حمل و نقل مواد، ذاتاً نسبت به مواد سمی و رنگ‌های آبدوست و آنتی‌بیوتیک‌ها مقاومت بیشتری دارند (۳۵). حلال‌هایی با قطبیت کمتر نتایج بهتری نسبت به حلال‌هایی با قطبیت بیشتر دارند که می‌توان احتمال داد که به‌علت قطبیت بیشتر، اکثر ترکیبات و اجزاء جلبکی دیگر (از جمله مقدار فراوانی کلروفیل) را همراه ماده فعال استخراج می‌کند. در این نوع عصاره هیدروالکلی با توجه به وجود آب و الکل، ترکیبات قطبی

که پتانسیل آنتی‌اکسیدانی معادل ترولکس را می‌توان در اندازه‌گیری فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی ترکیبات قطبی و غیرقطبی استفاده کرد (۲۰).

فعالیت آنتی‌اکسیدانی آهن احیا شده بر اساس توان احیاء یون فریک (III) به یون فروس (II) سنجیده می‌شود که نتایج برحسب میکرومول یون فروس در گرم عصاره گزارش می‌شود. علت این اختلاف می‌تواند ناشی از بکار بردن روش‌های مختلف اندازه‌گیری، استخراج، استانداردهای مختلف برای بیان نتایج، نوع خاک و آب و هوا دانست (۲۲ و ۲۳).

آزمون فعالیت آنتی‌اکسیدانی احیاء آهن روشی است که به‌طور مستقیم آنتی‌اکسیدان‌ها و یا احیاء کننده‌ها را در نمونه‌ها اندازه‌گیری می‌کند و رابطه خطی با غلظت آنتی‌اکسیدانی آن‌ها دارد (۲۴).

زوبیا (*Zubia*) و همکاران در سال ۲۰۰۷ در پی تحقیق خود بر روی ۴۸ گونه جلبک دریایی کمترین فعالیت ضداکسیدانی را برای جلبک سبز *E. Intestinalis* ثبت کردند که در تطابق با کارهای کیم (Kim) (۲۰۰۵) و یان (Yan) (۱۹۹۸) می‌باشد (۲۷-۲۵).

همچنین وی بیشترین فعالیت ضداکسیدانی را برای جلبک‌های قهوه‌ای ثبت کرد. این نتایج با نتایج مطالعه اخیر کاملاً همپوشانی دارند. پیشنهاد شده که محصول شیمیایی عصاره‌ها بستگی به نوع حلال‌ها با pH‌های مختلف، قطبیت، زمان و درجه حرارت عصاره‌گیری و همچنین ترکیبات شیمیایی نمونه دارد (۲۸). در حقیقت ترکیبات آنتی‌اکسیدانی همانند محتوای فنلی از چندین فاکتور بیرونی (فشار گیاه خواران، در معرض آفتاب بودن، عمق، شوری، مواد و غیره) و عوامل داخلی و ذاتی (شامل گونه، سن و مراحل تولید مثلی) پیروی می‌کنند (۲۹). جلبک سبز *E. intestinalis* در بالاترین سطح

حساس تر هستند (۳۶). اصلی ترین و بیشترین ترکیبات جلبک های دریایی را ترکیبات سولفاتی و مواد قندی تشکیل می دهند (۳۷). با توجه به این نتایج اجزای فعال زیستی مورد نظر بایستی ترکیباتی با قطبیت کم و چربی دوست باشند (۳۸).

گونه های جلبکی مورد بررسی در این تحقیق اثر ضد اکسیدانی متوسطی از خود نشان دادند. به طوری که بالاترین فعالیت ضد اکسیدانی را جلبک قهوه ای *C. Trinodis* نشان داد. هر چند که تمام عصاره های جلبکی مورد مطالعه به استثنای جلبک سبز *E. intestinalis* (که فعالیت ضد باکتریایی ضعیفی داشت) فاقد فعالیت های ضد باکتریایی بودند.

بیشتری استخراج گردید که می توان حساسیت بیشتر باکتری های گرم مثبت را به علت قطبی بودن عصاره ها دانست؛ زیرا که ترکیبات قطبی موجود در عصاره ها به راحتی از غشاء سلولی باکتری های گرم مثبت نفوذ کرده و باعث از بین رفتن باکتری گرم مثبت (*L. monocytogenes*) شده است. نسبت مواد فعال زیستی با خاصیت ضد باکتریایی در قیاس با عصاره با قطبیت کمتر کاهش می یابد. مطالعات نشان داده اند که باکتری گرم منفی *E. coli* در مقابل اکثر عصاره های جلبکی از خود مقاومت نشان داده که با مطالعه اخیر همپوشانی دارد. از طرفی مطالعات نشان دادند که باکتری های گرم مثبت در مقابل عصاره های خام جلبکی

## References:

- Nabipour I. marine medicine .1st ed. Bushehr: Bushehr univ med sci 2008;157(persian).
- Badea V, Balaban DP, Rapeanu G, et al. The antibacterial activity evaluation of *Cystoseira barbata* biomass and some alginates upon bacteria from oropharyngeal cavity. Rom Biotechnol Lett 2009; 14: 4851-7.
- Stirk WA, Reinecke DL, van Staden J. Seasonal variation in antifungal, antibacterial and acetylcholinesterase activity in seven South African seaweeds. J Appl Phycol 2007; 19: 271-6.
- Jiao L, Li X, Li T, et al. Characterization and anti-tumor activity of alkali-extracted polysaccharide from *Enteromorpha intestinalis*. Int Immunopharmacol 2009; 9: 324-9.
- Vijayabaskar P, Shiyamala V. Antibacterial activities of brown marine algae (*Sargassum wightii* and *Turbinaria ornata*) from the Gulf of Mannar Biosphere Reserve. Adv Biol Res 2011; 5: 99-102.
- Bourgeois CF. Antioxidant vitamins and health: cardiovascular disease, cancer, cataracts, and aging. New York: Hnb Pub, 2003.
- Lee J, Koo N, Min DB. Reactive oxygen species, aging, and antioxidative nutraceuticals. Compr Rev Food Sci Food Saf 2004; 3: 21-33.
- Blomhoff R. Dietary antioxidants and cardiovascular disease. Curr Opin Lipidol 2005; 16: 47-54.
- Young IS, Woodside JV. Antioxidants in health and disease. J Clin Pathol 2001; 54: 176-86.
- Aviram M, Kaplan M, Roserblat M, et al. Dietary antioxidants and paraoxonases against LDL oxidation and atherosclerosis development. Handb Exp Pharmacol 2005; 170: 263-300.
- Bocanegra A, Bastida S, Benedí J, et al. Characteristics and nutritional and cardiovascular-health properties of seaweeds. J Med Food 2009; 12: 236-58.
- Okeke IN, Laxmanarayan R, Bhutta ZA, et al. Antimicrobial resistance in developing countries, Part 1: recent trends and current status. Lan Infe dis 2005; 5: 481-93.
- Val A, Platas A, Cabello A, et al. Screening of antimicrobial activities in red, green and brown macroalgae from Gran Canaria (Canary Islands, Spain). Int Microbiol 2001; 4: 35-40.
- Salehi P, Sonboli A, Eftekhari F, et al. Essential oil composition, antibacterial and antioxidant activity of the oil and various extracts of *Ziziphora clinopodioides* subsp. *rigida* (BOISS.) RECH. f. from Iran. Biol Pharm Bul 2005; 28: 1892-6.



15. Androw JM, BSAC Working Party on Susceptibility Testing. BSAC Standardized disc susceptibility testing method. *J Antimicrob. Chemother* 2001; 48: 43-57.
16. Von Gadow A, Joubert E, Hansmann CF. Comparison of the antioxidant activity of aspalathin with that of other plant phenols of Rooibos tea (*Aspalathon linearis*), *α*-tocopherol, BHT, and BHA. *J Agric Food Chem* 1997; 45: 632-8.
17. Benzie IF, Strain JJ. The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "antioxidant power": The FRAP Assay. *Anal Biochem* 1996; 239: 70-6.
18. Prieto P, Pineda M, Aguilar M. Spectrophotometric quantitation of antioxidant capacity through the formation of a phosphomolybdenum complex: specific application to the determination of vitamin E. *Anal Biochem* 1999; 269: 337-41.
19. Jimenez E, Dorta F, Medina C, et al. Anti-phytopathogenic activities of macro-algae extracts. *Mar Drugs* 2011; 9: 739-56.
20. Arnao MB. Some methodological problems in the determination of antioxidant activity using chromogen radicals: a practical case. *Trends Food Sci Technol* 2000; 11: 419-21.
21. Küçük M, Kolaylı S, Karaoğlu Ş, et al. Biological activities, chemical composition of three honeys of different types from Anatolia. *Food Chem* 2007; 100: 526-34.
22. Yoo KM, Lee CH, Lee H, et al. Relative antioxidant and cytoprotective activities of common herbs. *Food Chem* 2008; 106: 929-36.
23. Alexandru V, Balan M, Gaspar A, et al. Studies on the antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of some selected Romanian medicinal plants used for wound healing. *Rom Biotechnol Lett* 2007; 12: 3467-72.
24. Prior RL, Wu X, Schaich K. Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *J Agric Food Chem* 2005; 53: 4290-302.
25. Zubia M, Robledo D, Freile-Pelegri Y. Antioxidant activities in tropical marine macroalgae from the Yucatan Peninsula, Mexico. *J Appl Phycol* 2007; 19: 449-58.
26. Jo JH, Kim D, Lee S, et al. Total phenolic contents and biological activities of Korean seaweed extracts. *Food Sci Biotechnol* 2005; 14: 000.
27. Yan X, Nagata T, Fan X. Antioxidative activities in some common seaweeds. *Plant Foods Hum Nutr* 1998; 52: 253-62.
28. Yuan YV and Walsh NA. Antioxidative and antiproliferative activities of extracts from a variety of edible seaweeds. *Food Chem Toxicol* 2006; 44: 1144-50.
29. Connan S, Delisle F, Deslandes E, et al. Intra-thallus phlorotannin content and antioxidant activity in Phaeophyceae of temperate waters. *Bot Mar* 2006; 49: 34-46.
30. Choo KS, Snoeijs P, Pedersen M. Oxidative stress tolerance in the filamentous green algae *Cladophora glomerata* and *Enteromorpha ahneriana*. *J Exp Mar Biol Ecol* 2004; 298: 111-23.
31. Blunt JW, Copp BR, Munro MH, et al. Review: Marine natural products. *Nat Prod Rep* 2005; 22: 15-61.
32. Takamatsu S, Hodges TW, Rajbhandari I, et al. Marine natural products as novel antioxidant prototypes. *J Nat Prod* 2003; 66: 605-8.
33. Taskin E, Ozturk M, Kurt O. Antibacterial activities of some marine algae from the Aegean Sea (Turkey). *Afr. J. Biotechnol* 2007; 6: 2746-51.
34. Tortora GJ, Funke BR, Case CL. *Microbiology: An Introduction*. San Francisco: Benjamin Cummings, 2001, 88-9.
35. Ebrahimi A, Khayami M, Nejati V. Evaluation of antibacterial activity of *Quercus persica* Jaub & Spach fruit's hydroalcoholic extract in disc diffusion method. *J Med Plants* 2010; 1: 26-34. (persian)
36. Kandhasamy M, Arunachalam KD. Evaluation of in vitro antibacterial property of seaweeds of southeast coast of India. *Afr J. of Biotechnol* 2008; 7: 1958-61.
37. Al-Amoudi OA, Mutawie HH, Patel AV, et al. Chemical composition and antioxidant activities of Jeddah corniche algae, Saudi Arabia. *Saudi J Biol. Sci* 2009; 16: 23-9.
38. Derakhshesh B, Yosefzadi M, Afsharnasab M, et al. In vitro antibacterial activities of the marine macroalgae "*Laurencia Snyderiae*" and "*Sargassum Angustifolium*" against human pathogens. *Iran South Med J* 2011; 14: 17-22. (Persian)

*Original Article*

## Antibacterial and Anti-oxidant activity of three species of green, brown and red algae from Northern coast of Persian Gulf

*M. Heidari*<sup>1\*</sup>, *H. Zolgharnine*<sup>1</sup>, *N. Sakhaei*<sup>1</sup>, *A. Mirzaei*<sup>2</sup>,  
*AA. movahedinia*<sup>1</sup>

<sup>1</sup> *Department of Marine Biology, School of Marine Science and Ocean, Khorramshahr Marine Science and Technology University*

<sup>2</sup> *Medicinal Plant research Center, Yasuj University of Medical Sciences, Yasuj, Iran*

(Received 29 Oct, 2013      Accepted 1 Feb, 2014)

### *Abstract*

**Background:** Marine algae are shown to contain a wide range of bioactive compounds, which have commercial application in pharmaceutical, medical, cosmetic, nutraceutical, food and agricultural industries. The biological activity of the natural bio-active compounds in algae has wide effects on bacteria, tumors and antioxidant activities. The purpose of this study was to determine antioxidant and antibacterial activity of the marine algae.

**Materials and Methods:** The ethanol extracts of three species of green, brown and red algae were done by soaking method from northern coast of the Persian Gulf in Busheher province. Antibacterial activity of *L. monocytogenes* and *E. Coli* were performed using disk diffusion and well method, and also antioxidant activities of ethanol extracts of added three species accomplished using DPPH, FRAP and PMB tests.

**Results:** The highest antioxidant activity was belonged to brown algae *C. trinodis*. Meanwhile Algae extraction was not revealed antibacterial activity against *E. coli*, but showed antibacterial activity against *L. monocytogenes*.

**Conclusion:** In this study algae species was exhibited excellent antioxidant activity when compared with their antibacterial effects. The highest anti-oxidant activitie was found in brown algae *C. trinodis*.

**Key words:** Marine algae, Anti oxidant, Anti Bacterial, Persian Gulf, *Listeria monocytogenes*, *E. coli*, ethanol extracts

\*Address for correspondence: Department of Marine Biology, School of Marine Science and Ocean, Khorramshahr Marine Science and Technology University, , E.mail: heydari\_mohsen84@yahoo.com