

اثر آنتی اکسیدانی عصاره دانه هویج و نقش حفاظتی آن در موش صحرایی درباره کننده جنتامايسین

محمد نوری: گروه بیوشیمی بالینی دانشگاه علوم پزشکی تبریز، مرکز تحقیقات کاربردی داروئی دانشگاه علوم پزشکی تبریز؛ نویسنده رابط E-mail: nourimd@yahoo.com

آرش خاکی: گروه پاتولوژی دانشگاه آزاد تبریز
فاطمه فتحی: گروه بیوشیمی داروئی دانشگاه آزاد تبریز
حسن رضا زاده: گروه زهرشناسی دانشگاه علوم پزشکی تبریز
همایون دولتخواه: دانشگاه علوم پزشکی تبریز
امیر منصور وطن خواه: مرکز تحقیقات داروئی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

دریافت: ۸۶/۸/۲ پذیرش: ۸۷/۲/۱۴

چکیده

زمینه و اهداف: نشان داده شده که روغن دانه هویج دارای ظرفیت جذب رادیکال اکسیژن بالایی می باشد که نشانگر ذخیره بسیار مناسب آنتی اکسیدانهای طبیعی در دانه یاد شده است. به همین ترتیب ظرفیت خشی نمودن رادیکالی و توانایی بالای این عصاره در محافظت لیپیدهای غشاء، DNA و پروتئین ها در مقابل رادیکالهای آزاد در شرایط آزمایشگاهی گزارش شده است. هدف از این مطالعه نشان دادن تاثیر عصاره دانه هویج بر روی میزان پراکسیداسیون لیپیدی، ظرفیت آنتی اکسیدانت و سطح پاراکسوناز پلاسمائی در رت و نقش حفاظتی آن در مقابل استرس اکسیداتیو القاء شده بوسیله جنتامايسین می باشد.

روش بررسی: چهل رت نر بالغ بطور تصادفی به ۵ گروه هشت تایی تقسیم شدند. گروه اول (کترل) روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفواکسید، گروه دوم روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفواکسید حاوی 200 mg/kg عصاره، گروه سوم روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفواکسید حاوی 400 mg/kg عصاره، گروه چهارم روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفواکسید حاوی 400 mg/kg عصاره همراه با 5 mg/kg جنتامايسین و گروه پنجم نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفواکسید همراه با 5 mg/kg جنتامايسین به مدت ۲۴ روز به صورت داخل پریتوانی دریافت نمودند. یک روز بعد از آخرین تزریق، از تمامی حیوانات خونگیری بعمل آمد. برای بررسی پراکسیداسیون لیپیدی در پلاسمما مالون دی الدهید با استفاده از واکنش تیوباریتوفریک آسید اندازه گیری گردید. میزان آنتی اکسیدانت تام، میزان فعالیت پاراکسوناز و آریل استراز پلاسمما با روش های استاندارد اندازه گیری شدند.

یافته ها: سطح پلاسمائی آنتی اکسیدان در گروه سوم پنجم کمترین مقدار بدست آمد. هم چنین اختلاف معنی داری بین غلاظت آن در گروه دوم و چهارم با گروه کترول مشاهده نشد. میانگین غلاظت پلاسمائی مالون دی الدهید برابر $0/11 \pm 0/10$ ، $2/1 \pm 0/15$ و $2/4 \pm 0/10$ نانو مول در میلی لیتر به ترتیب در گروه کترول، گروه سوم و گروه پنجم محاسبه گردید که بررسیهای آماری اختلاف معنی داری را میان گروه پنجم و سایر گروهها نشان داد. سطح فعالیت آنژم پاراکسوناز در گروه سوم افزایش و در گروه پنجم کاهش، در حالی که تغییر معنی داری در گروههای دوم و چهارم نسبت به گروه کترول مشاهده نگردید.

نتیجه گیری: مصرف عصاره دانه هویج به میزان 400 mg/kg/day با افزایش سطح آنتی اکسیدانهای خون و بالابردن میزان فعالیت پاراکسوناز، پراکسیداسیون لیپیدها را کاهش و استرس اکسیداتیو را مهار می کند. همچنین این عصاره اثanolی نقش حفاظتی مناسبی در مقابل ترکیبات توکسیک و آپوپتیک ایفا می کند.

کلید واژه ها: عصاره دانه هویج، جنتامايسین، پاراکسوناز و پراکسیداسیون لیپیدی

مقدمه

صدمه اکسیدایتوبه اجزاء سلولی پاتولوژی بیماریهای مزمن متعدد از جمله سرطان و اختلالات قلبی - عروقی، نازائی و ... می باشد (۳-۱). گونه های اکسیژن فعال با صدمه به DNA سلولی می تواند به عنوان کارسینوژن نقش مهمی در بیماریهای مرتبط با سن ایفا نماید. بهمین ترتیب این ترکیبات با کاهش سطح فعالیت پاراکسوناز اکسیداسیون لیپو پروتئین با دانسته کم را تسريع و زمینه ایجاد آترواسکلروز را فراهم می کنند (۴۵). به همین علت یکی از مهمترین راههای پیشگیری بیماریهای مزمن وابسته به سن به حداقل رساندن صدمه اکسیداتیو ذکر شده است (۶). آنتی اکسیدانها با خشی نمودن مستقیم تاثیر ترکیبات اکسیژن فعال بر اجزاء سلولی اهمیت بسزائی در پیش گیری از بروز این بیماریها ایفا می کنند (۷-۸). در بعضی از گیاهان و محصولات کشاورزی وجود ترکیبات آنتی اکسیدانت بررسی و نشان داده شده است (۹-۱۰). اخیراً روغن دانه بعضی از گیاهان استخراج و در دسترس می باشد. این روغنها بدون داشتن مواد شیمیائی اضافی حاوی ترکیبات متعدد از جمله آنتی اکسیدانها می باشند.

عصاره اتانولی دانه هویج از نظر ترکیب اسیدهای چرب، پایداری اکسیداتیو و خصوصیات آنتی اکسیدانتی اخیراً مورد مطالعه قرار گرفته است. نزدیک به ۱/۸۰٪ اسیدهای چرب موجود در دانه هویج اسید اولنیک گزارش شده است (۱۱). نشان داده شده که ظرفیت جذب رادیکال اکسیژن عصاره دانه هویج در حدود ۱۶۰ $\mu\text{molTE/g}$ می باشد که نشانگر ذخیره بسیار بالای آنتی اکسیدانهای طبیعی در دانه یاد شده است (۱۲). به همین ترتیب ظرفیت خشی نمودن رادیکالی و میزان ترکیبات فنولی برای عصاره اتانولی دانه هویج حدود ۸/۹ $\mu\text{molTE/g}$ و ۱/۹۸ mgGE/g گزارش شده که نشاندهنده توانایی بالای این عصاره در محافظت لیبدهای غشاء، DNA و پروتئین ها در مقابل رادیکالهای آزاد و داشتن غلظت بالای ترکیبات فنولی با خاصیت آنتی اکسیدانت می باشد (۱۲). با این حال مطالعه تجربی در ارتباط با نقش محافظتی و درمانی عصاره اتانولی دانه هویج در حیوانات آزمایشگاهی به چاپ نرسیده است. هدف از این مطالعه نشان دادن تاثیر عصاره اتانولی دانه هویج بر روی میزان پرآکسیداسیون لیپیدی، ظرفیت آنتی اکسیدانت و سطح پاراکسوناز پلاسمائی در رت و نقش حفاظتی آن در مقابل اثرات جستامایسین (عنوان یک ترکیب نکروتیک و آپوپوتیک) می باشد.

مواد و روش ها

گرم دانه هویج در آسیاب خرد و در ۴ درجه سانتی گراد توسط دو لیتر اتانول ۹۹/۵٪ به مدت ۲۴ ساعت عصاره گیری گردید. عصاره های اتانولی جمع آوری و اتانول آنها در دستگاه روتاری اوپرатор در دمای ۵۰ درجه سانتی گراد کاملاً تبخیر گردیده و عصاره حاصله برای تزریق داخل پریتوان مورد استفاده

قرار گرفت. از حلال دی متیل سولفوکساید به عنوان حامل جهت تزریق عصاره به رت استفاده گردید.

چهل رت نر بالغ با وزن در محدوده ۱۳۰-۱۸۰ گرم بصورت تصادفی انتخاب و در شرایط استاندارد از نظر غذا و آب به مدت دو هفته نگهداری شدند. در انتهای هفته دوم حیوانات بطور تصادفی به ۵ گروه هشت تایی (گروه کترل، گروه دوزپایین، گروه دوز بالا، گروه دوز بالا + جستامایسین و گروه جستامایسین) تقسیم گردیدند. گروه اول روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید(کترل)، گروه دوم روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید حاوی عصاره اتانولی دانه هویج ۲۰۰ mg/kg، گروه سوم روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید حاوی عصاره اتانولی دانه هویج ۴۰۰ mg/kg، گروه سوم روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید حاوی عصاره اتانولی دانه هویج ۴۰۰ mg/kg، گروه چهارم روزانه نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید حاوی عصاره اتانولی دانه هویج ۴۰۰ mg/kg، گروه پنجم نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید حاوی عصاره اتانولی دانه هویج ۴۰۰ mg/kg، گروه ششم نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید حاوی عصاره همراه با ۵ my/kg جستامایسین (۱۸) و گروه پنجم نیم میلی لیتر محلول دی متیل سولفوکسید همراه با ۵ mg/kg جستامایسین به مدت ۲۴ روز به صورت داخل پریتوانی دریافت نمودند. یک روز بعد از آخرين تزریق سه میلی لیتر خون از تمامی حیوانات اخذ و پلاسمای آنها بلا فاصله جدا و تازمان انجام آزمایش در منهای ۷ درجه سانتی گراد خیره گردیدند.

برای اندازه گیری پرآکسیداسیون لیپیدی در پلاسما از روش yagi (۱۳) استفاده شد. در این روش مقدار مالون دی آلدید بعد از راکسیون با تیوباریتوريک اسید بطور اسپکتروفلورومتری در طول موجهای ۵۰۱-۵۵۳ نانومتر اندازه گیری و غلظت آن در پلاسما بر حسب مالون دی آلدید محاسبه می گردد. اندازه گیری سطح پلاسمائی آنتی اکسیدانت تام به روش اسپکتروفلورومتری با دمای کترل شده صورت گرفت. در این روش ۲، ۲- آزینو- دی (۳- اتیل بنزتیازولین سولفاتان) با پرآکسیداز (مت میوگلوبین) و H_2O_2 انکوبه و تولید رادیکال کاتیوئی ABTS^+ می کند که دارای جذب نوری در ۶۰۰ نانومترمی باشد. آنتی اکسیدانهای موجود در نمونه تولید رنگ را مهار می کند و جهت استاندارد از ۶- هیدروکسی - ۲- تترامتیل کرومأن - ۲- کربوکسیلیک اسید (کمپانی رندوکس - انگلستان) استفاده می شود. مقدار آنتی اکسیدانت تام پلاسمابرحسب میلی مول در لیتر گزارش می گردد. به همین صورت برای اندازه گیری سطح فعالیت پاراکسوناز آریل استراز از روش Gan KN و همکارانش که قبلًا گزارش شده استفاده گردید که در این روش کالریمتری با استفاده از میزان مصرف سویسترای این آنزیم یعنی پاراکسون، بطور مستقیم میزان فعالیت آنزیم اندازه گیری شد (۱۴).

آنالیز آماری نتایج حاصله با استفاده از روش تحلیل واریانس ناپارامتری توسط Kruskal-Wallis test صورت گرفته است. احتمال برابر یا کمتر از ۰/۰۵ از نظر آماری معنی دار تلقی شده است. اعداد بر حسب (SE ± میانگین) بیان شده است.

یافته ها

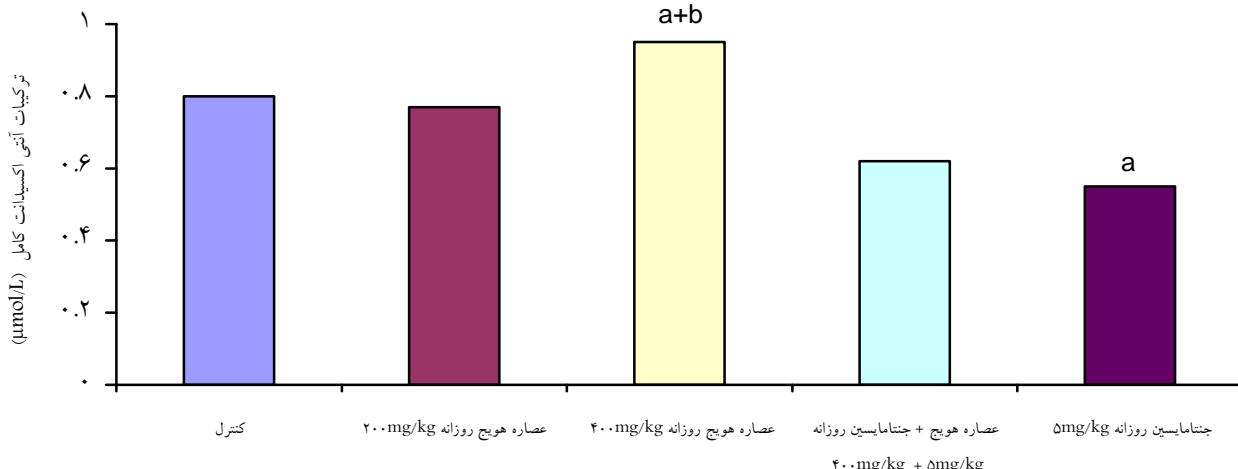
سطح پلاسمایی ترکیبات آنتی اکسیدانت تامل در پنج گروه مورد آزمایش در نمودار ۱ نشان داده شده است. گروه سوم بیشترین مقدار (0.02 mmol/L) و گروه پنجم کمترین مقدار (0.03 mmol/L) آنتی اکسیدانت تام را داشته است. بررسی های آماری نشان داد که سطح پلاسمایی آنتی اکسیدان در گروه دوم و چهارم با گروه کنترل (0.04 mmol/L) اختلاف معنی داری ندارد.

غذشت پلاسمایی مالون دی آلدئید (محصولنهایی پر اکسیداسیون لیپیدی) برابر 0.11 ± 0.01 ، 0.15 ± 0.02 و 0.10 ± 0.02 میلی گرم بر نانو مول در میلی لیتر به ترتیب در گروه کنترل، گروه سوم و گروه پنجم بود که از نظر آماری اختلاف معنی داری ما بین گروه پنجم و سایر گروهها وجود داشته است. هم چنین بررسی های آماری نشان داد که میزان پلاسمایی پر اکسیداسیون لیپیدی در سایر گروههای آزمایشی (دوم و چهارم) برابر گروه کنترل می باشد (نمودار ۲).

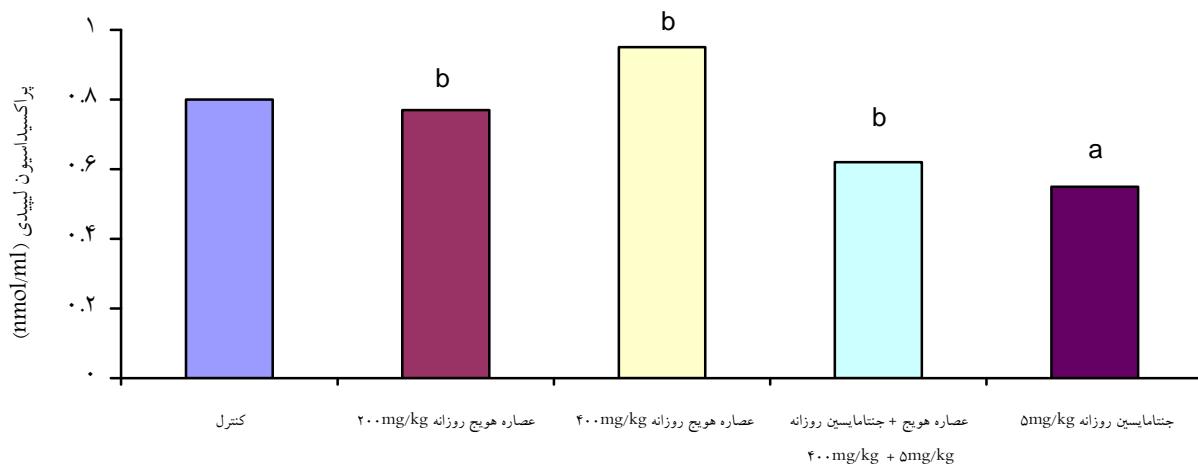
تغییرات میزان فعالیت آنزیم پاراکسوناز در پنج گروه رت سورد مطالعه در نمودار ۳ نشان داده شده است. بررسیهای آماری نشان داد که سطح میزان فعالیت آنزیم یاد شده در گروه سوم افزایش و در گروه پنجم کاهش در حالی که تغییر معنی داری در گروههای دوم و چهارم نسبت به گروه کنترل مشاهده نگردید.

بحث

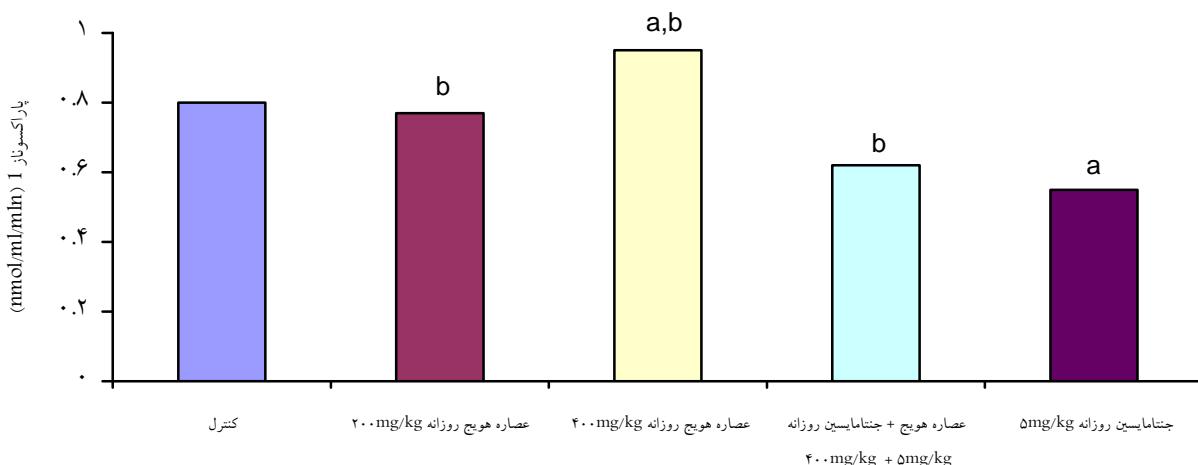
این مطالعه برای اوئین بار نشان داد که تزریق داخل صفاقی 400 میلی گرم بر کیلوگرم عصاره اتانولی دانه هویج موجب



نمودار ۱: تاثیر عصاره دانه هویج بر روی میزان ترکیبات آنتی اکسیدانت کامل رتهای تیمار شده با دوزهای مختلف عصاره در حضور و غیاب جنتامایسین. سطوح پلاسمایی بر اساس (SE ± میانگین) نشان داده شده، $P=0.02$ ^a در مقایسه با گروه کنترل و $P=0.03$ ^b در مقایسه با گروه جنتامایسین.



نمودار ۲: تاثیر عصاره دانه هویج بر روی پراکسیداسیون لبیدی رتهای تیمار شده با دوزهای مختلف عصاره در حضور و غیاب جنتامائین. سطوح پلاسمایی بر اساس (SE ± میانگین) نشان داده شده، ^a $P=0.03$ در مقایسه با گروه کنترل و ^b $P=0.02$ در مقایسه با گروه جنتامائین.



نمودار ۳: تاثیر عصاره دانه هویج بر روی میزان فعالیت آنزیم پاراکسوناز ۱ رتهای تیمار شده با دوزهای مختلف عصاره در حضور و غیاب جنتامائین. سطوح پلاسمایی بر اساس (SE ± میانگین) نشان داده شده، ^a $P=0.03$ در مقایسه با گروه کنترل و ^b $P=0.02$ در مقایسه با گروه جنتامائین.

حیوانات دریافت کننده جنتامائین نیز در ارتباط با جذب و افزایش این ترکیبات قابل توجیه است. نقش ترکیبات اکسیژن فعال در نفروتوکسیستی القاء شده بوسیله جنتامائین بخوبی نشان داده شده است (۱۸). Walker و همکارانش نشان داده اند که استرس اکسیداتیو ناشی از جنتامائین عامل اصلی نفروتوکسیستی می باشد (۱۹). هم چنین Anurag و همکاران با استفاده از Spirulina استرس اکسیداتیو ناشی از تزریق

توانایی بالای عصاره اتانولی دانه هویج در جذب رادیکالهای اکسیژن در شرایط آزمایشگاهی اخیراً نشان داده است که مؤید وجود آنتی اکسیدانت کافی در دانه هویج می باشد (۱۲). افزایش معنی دار سطح آنتی اکسیدانت پلاسمائی در رت بعد از ۴ هفته مصرف نیز نشانگر جذب خوب ترکیبات یاد شده از طریق مایع صفاقی و حضور آنها در خون می باشد. کاهش سطح مالون دی آلدید پلاسمائی در حیوانات و مهار پراکسیداسیون لبیدی در

روزانه چهارصد میلی گرم بر کیلوگرم) ۴۰ درصد نسبت به گروه کنترل افزایش نشان می دهد. کاهش کلسترول همراه با افزایش فعالیت پاراکسوناز ظرفیت بسیار بالای این ترکیب در تنظیم سطح اکسیداسیون - آتنی اکسیداسیون خون می باشد.

نتایج این مطالعه نشان می دهد که مصرف عصاره اتانولی دانه هویج با افزایش سطح آتنی اکسیدانتهای خون و افزایش میزان فعالیت پاراکسوناز علیرغم خاصیت پایین آورندگی کلسترول آن، پراکسیداسیون لیپیدها (و احتمالاً سایر ترکیبات خون) را کاهش و استرس اکسیداتیو را مهار می کند. این یافته های بیانگر آن است که عصاره اتانولی دانه هویج یک ترکیب آتنی اکسیدانت طبیعی و با ظرفیت بالا می باشد که در پیشگیری از بیماریهای مزمن کهنسالی می تواند مورد توجه جدی قرار گیرد. با توجه به عدم وجود مطالعه مشابه بر روی عصاره اتانولی دانه هویج پیشنهاد می گردد که نقش این عصاره در قالب مطالعات خودآزمائی بالینی موردن ارزیابی قرار گیرد.

References

- Uchida K. Role of reactive aldehyde in cardiovascular diseases. *Free Radical Biology and Medicine* 2000; **28**:1685–1696.
- Federico A, Morgillo F, Tuccillo C, Ciardiello F, Loguercio C. Chronic inflammation and oxidative stress in human carcinogenesis. *Int J Cancer* 2007; **121**(11): 2381-6.
- Appasamy M, Muttukrishna S, Pizzey AR, Ozturk O, Groome NP, Serhal P, et al. Relationship between male reproductive hormones, sperm DNA damage and markers of oxidative stress in infertility. *Reprod Biomed Online* 2007; **14**(2):159-65.
- Marnett L. Oxyradicals and DNA damage. *Carcinogenesis* 2000; **21**: 361–370.
- Valko M, Izakovic M, Mazur M, Rhodes CJ, Telser J. Role of oxygen radicals in DNA damage and cancer incidence. *Mol Cell Biochem* 2004; **266**(1-2): 37-56.
- Valko M, Rhodes CJ, Moncol J, Izakovic M, Mazur M. Free radicals, metals and antioxidants in oxidative stress-induced cancer. *Chem Biol Interact* 2006; **160**(1):1-40.
- Vijayavel K, Anbuselvam C and Balasubramanian MP. Antioxidant effect of the marine algae Chlorella vulgaris against naphthalene-induced oxidative stress in the albino rats. *Molecular and cellular biochemistry* 2007; **303**(1-2): 39-44.
- Tari'n J, J.Vendrell F, Ten J and Cano A. Antioxidant therapy counteracts the disturbing effects of di amide and maternal ageing on meiotic division and chromosomal segregation in mouse oocytes. *Molecular Human Reproduction* 1998; **4** (3): 281–288.
- Burits M, Bucar F. Antioxidant activity of Nigella sativa essential oil. *Phytotherapy Research* 2000; **14**: 323–328.
- Yu L, Haley S, Perret J, Harris M, Wilson J, Qian M. Free radical scavenging properties of wheat extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2002; **50**:1619–1624.
- Yu L, Perret J, Davy B, Wilson J and Melby C L. Antioxidant properties of cereal products. *Journal of Food Science* 2002; **67**: 2600–2603.
- Parry J, Yu L. Fatty acid content and antioxidant properties of cold-pressed black raspberry seed oil and meal. *Journal of Food Science* 2004; **69**:189–193.
- Yagi k. Assay for blood plasma or serum. *Methods Enzymol* 1984; **105**: 328- 31.
- Gan KN, Smolen A, Eckerson HW, La DU BN. Purification of human serum paraoxonase/arylesterase. Evidence for one esterase catalyzing both activities. *Drug Metab Dispos* 1991; **19**: 100–106.
- Yamamoto Y, Aoyama S, Hamaguchi N, Rhi GS. Antioxidative and antihypertensive effects of Welsh onion on rats fed with a high-fat high-sucrose diet. *Biosci Biotechnol Biochem* 2005; **69**(7):1311-7.
- Gorinstein S, Leontowicz H, Leontowicz M, Drzewiecki J, Najman K, Katrich E, et al. Raw and boiled garlic enhances plasma antioxidant activity and improves plasma lipid metabolism in cholesterol-fed rats. *Life Sci* 2006; **78**(6): 655-63.
- Lucy Yu L, Kevin Zhou K, Parry J. Antioxidant properties of cold-pressed black caraway, carrot, cranberry, and hemp seed oils. *food chemistry*, 2005; **91**: 723-729.

جنتامایسین را مهار و در نتیجه فونکسیون کلیوی را حفظ نمودند(۲۰). در این مطالعه نیز کاهش سطح مالون دی آلدئید پلاسمائی مهار پراکسیداسیون لیپیدی و حفظ سطح آتنی اکسیدانت تام پلاسمائی حیوانات گروه چهارم در محدوده گروه کنترل نشان دهنده نقش حفاظتی عصاره اتانولی دانه هویج در مقابل ترکیبات توکسیک و آپوپتوتیک می باشد.

کاهش ظرفیت ذرات HDL در محافظت لیپوپروتین با دانسیته کم بر علیه اکسیداسیون منجر به افزایش میزان استرس اکسیداتیو در بیماران می گردد(۲۱). پاراکسوناز وابسته به HDL با هیدرولیز لیپیدهای اکسید شده اختصاصی ذرات لیپوپروتین با دانسیته کم و HDL را در مقابل اکسیداسیون محافظت می کند(۲۲). قبل از نشان داده شده که مصرف خوراکی عصاره اتانولی دانه هویج به مدت یک هفته و روزانه چهارصد میلی گرم بر کیلوگرم توسط موشهای موجب کاهش ۲۳٪ در کلسترول پلاسما شده است(۲۳). در این مطالعه میزان فعالیت پاراکسوناز در رتهای دریافت کننده عصاره اتانولی دانه هویج (به مدت چهار هفته و

18. Maldonado PD, Barrera D, Rivero I. Antioxidant S-alanyl cysteine prevents gentamicin-induced oxidative stress and renal damage. *Free Radic Biol Med* 2003; **35**: 317–324.
19. Walker PD, Barri Y, Shah SV. Oxidant mechanisms in gentamicin nephrotoxicity. *Ren Fail* 1999; **21**: 433–442.
20. Anurag K, Naveen T, Sangeeta P, Kanwaljit CH. Effect of spirulina, a blue green algae, on gentamicin-induced oxidative stress and renal dysfunction in rats. *Clinical Pharmacology* 2006; **20**:121-28.
21. Gowri MS, Vander Westhuyzen DR, Brodges SR, Anderson JW. Decreased protection by HDL from poorly controlled type 2 diabetic subject against LDL oxidation may be due to the abnormal composition of HDL. *Arterioscler thromb Vasc Biol* 1999; **19**: 2226-33.
22. Aviram M, Rosenblat M. Paraoxnases 1,2 and 3, oxidative stress and macrophage foam cell formation during atherosclerosis development. *Free Radic Biol Med* 2004; **37**:1304-16.
23. Vasudevan M, Parle M. Pharmacological Evidence for the potential of Daucus carota in the Management of cognitive Dysfunctions. *Biol Pharm Bul* 2006; **26**(6): 1154-61.