

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ



دانشگاه تبریز

مرکز تحقیقات علوم پایه

گروه فیتوشیمی

پایان نامه

جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد در رشته فیتوشیمی

عنوان

سنتر نانوذرات اکسید روی با استفاده از عصاره گیاه نسترن وحشی (*Rosa canina*)

استاد راهنما

دکتر سعید جعفری راد

استاد مشاور

مهندس مرتضی کوثری نسب

پژوهشگر

میثم مهرابی

بهمن ماه ۱۳۹۳

تّعیین:

## پر و روح مادر عزیزم

آنان که وجودم برایشان همه نج بود و وجودشان برایم همه مر

مویشان سپیدی گرفت تارویم سپید باند

آنان که فروع نکاهشان، کرمی کلاشان دروشنی رویشان سریایه‌های جاودان نزدیکم هستند

دربار وجود کرایشان زانوی ادب بزرگین می‌نم

و

با تمام احترام، بر دستانشان بوسه می‌زنم.

با شکر از استاد بحالات و شایسته، جناب آقای دکتر سید جعفری را که در حال سعد صدر، با حسن خلق و فروتنی، از پیچ کمی در این

عرضه بر من دینی ننمودند و زحمت راهنمایی این رساله را بر عده کردند؛

با شکر از زجاجات استاد مشاور ارجمند، جناب آقای صندس مرتفعی کوثری نسب.

و شکر از سرکار خانم دکتر بهارک دیوبند که بی دین و باکشاده رویی، مرا از راهنمایی های ارزشمند خویش برهمندانه مذاقتند.

بهینین با شکر از زجاجات فراوان جناب آقای رحیم خلیلی فائزی.

و تمام پاسخ برای خانواده عزیزم که آرایش روحی و آسایش فکری فرام

نمودند تا با حیات های بهده جانبه در محیطی مطلوب، مرتب تحصیلی و نیز پیمان نامه

در سی رابه نحو حسن به اتمام برسانم.

نام خانوادگی: مهرابی	نام: میثم
عنوان پایان نامه: سنتز نانوذرات اکسید روی با استفاده از عصاره گیاه نسترن وحشی ( <i>Rosa canina</i> )	
استاد راهنما: دکتر سعید جعفری راد	
مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد	رشته: شیمی
دانشکده: مرکز تحقیقات علوم پایه	دانشگاه: تبریز
تعداد صفحات: ۱۱۹	تاریخ دفاع: ۱۳۹۳/۱۰/۴
واژه های کلیدی: نانو ذرات، عصاره، اکسید روی، متابولیت ثانویه، نسترن وحشی، فیتوسنتز	
<p><b>چکیده</b></p> <p>استفاده عصاره گیاهان در فیتوسنتز نانو ذرات، می تواند به عنوان یک روش دوستدار طبیعت و یک جایگزین مناسب ممکن، برای روش های مرسوم مانند روش های فیزیکی و شیمیایی استفاده شود.</p> <p>در این پژوهش میوه گیاه نسترن وحشی با نام علمی <i>Rosa canina</i>، از محلات اطراف شهرستان مهاباد، در طی سه ماه از سال جمع آوری و خشک گردیدند. جهت بررسی فیتوشیمیایی، عصاره گوشت میوه گیاه، به روش خیساندن در حلal مтанول تهیه و از عصاره به دست آمده در غلظت های مختلف، برای تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی گیاه با استفاده از روش مهار رادیکال آزاد ۲-۲-فنیل ۱-پیکریل هیدرازیل (DPPH)، استفاده گردیده است. عصاره گوشت میوه گیاه، با روش خیساندن و با حلal آب تهیه و از عصاره به دست آمده برای فیتوسنتز نانو ذرات اکسید روی با دو روش استفاده از مایکروویو و روش مرسوم در فیتوسنتز نانو ذرات استفاده گردیده است. بررسی ساختار، اندازه و توزیع اندازه ذرات با استفاده از تکنیک های FT-XRD، DLS و SEM، انجام گردیده است. در پژوهش انجام شده، بیشینه توزیع اندازه ذرات سنتز پایین تر از ۱۰۰ نانومتر و در محدوده مواد نانو ساختار قرار گرفته است. بررسی آنتی باکتریال ذرات سنتز شده در برابر چهار باکتری استافیلوکوکوس اورئوس، لیستریا مونوسیتوژن، اشرشیا کولی و سالمونلا تیفیموریوم انجام شده است که در بین این باکتری ها، در برابر باکتری استافیلوکوکوس اورئوس بیشترین فعالیت آنتی باکتریال مشاهده گردیده است.</p>	

## فهرست مطالب

۱	فصل اول: مقدمه
۲	۱-۱ شیمی گیاهی
۳	۱-۱-۱ ترکیبات گیاهی
۴	۱-۱-۲ متابولیتهای ثانویه
۵	۱-۲-۱-۱ آلkalوئیدها:
۶	۱-۲-۱-۲ ترکیبات فنلی
۷	۱-۲-۱-۳ فلاؤنوئیدها
۸	۱-۲-۱-۴ ترپنوفئیدها:
۹	۱-۲-۱-۵ اسانس
۱۰	۱-۱-۳ پیشماردهای ساختاری متابولیتهای ثانویه
۱۱	۱-۲ عصاره
۱۲	۱-۲-۱ روشاهی استخراج
۱۳	۱-۱-۲-۱ خیساندن
۱۴	۱-۲-۱-۲ دم کردن
۱۵	۱-۲-۱-۳ هضم کردن

۱۱	۴-۱-۲-۱ پرکولاسیون
۱۲	۵-۱-۲-۱ روش سوکسله
۱۳	۶-۱-۲-۱ استخراج با استفاده از سیال فوق بحرانی
۱۴	۷-۱-۲-۱ استخراج با کمک امواج ریزموج
۱۵	۸-۱-۲-۱ استخراج با کمک امواج اولتراسوند
۱۶	۹-۳-۱ گیاه شناسی
۱۷	۱۰-۳-۱ معرفی گیاه و جایگاه آن در تقسیمات گیاه
۱۸	۱۱-۳-۱ ویژگی گیاه نسترن وحشی
۱۹	۱۲-۳-۱ ترکیبات شیمیایی نسترن وحشی
۲۰	۱۳-۳-۱ خواص درمانی نسترن وحشی
۲۱	۱۴-۴-۱ آنتی میکروبها
۲۲	۱۵-۴-۱ آنتی اکسیدانها
۲۳	۱۶-۴-۱ روش DPPH
۲۴	۱۷-۴-۱ روش FRAP
۲۵	۱۸-۴-۱ فناوری نانو
۲۶	۱۹-۴-۱ دو رویکرد در به وجود آوردن سیستم‌های فناوری نانو نقش دارند:

۲۶	۲-۷-۱ تفاوت عمدی بین نانو مواد و توده مواد
۲۸	۱-۸ نانو ذرات فلزی
۲۹	۱-۸-۱ خواص نانو ذرات فلزی
۲۹	۲-۸-۱ روش‌های متداول برای تهیه نانو ذرات
۳۲	۱-۸-۳ نانو ذرات اکسید روی
۳۴	۱-۹ سنتز نانو ذرات با کمک مایکروویو
۳۶	۱-۹-۱ فرایند گرمایش توسط مایکروویو
۳۶	۱-۹-۲ تجهیزات دستگاه مایکروویو
۳۷	۱-۱۰ تهیه نانو ذرات با استفاده از عصاره گیاهان
۳۹	۱-۱۱-۱ اختراعات
۴۰	۱-۱۱-۱ روشنی تولید نانوذره اکسید روی و کاربرد آن (patent No: US 8,512,672 B2)
۴۲	۱-۱۱-۱ سنتز نانو ذرات اکسید روی و استفاده فوتوفکتالیستی ( Patent No: US 8,252,256 B2 )
۴۴	۱۲-۱ هدف از کار حاضر
۴۶	۲ فصل دوم
۴۶	۱-۲ تجهیزات دستگاهی
۵۱	۲-۲ محلولها

۵۱	۱-۲-۲ محلول نیترات روی شش آبه.....
۵۲	۲-۲-۲ محلول DPPH.....
۵۲	۳-۲-۲ محلول استوک.....
۵۲	۳-۲ روشها.....
۵۲	۱-۳-۲ تهیه عصاره متانولی میوه گیاه نسترن وحشی.....
۵۳	۲-۳-۲ تهیه عصاره اتانولی میوه نسترن وحشی.....
۵۳	۳-۳-۲ تهیه عصاره آبی میوه نسترن وحشی.....
۵۴	۴-۳-۲ تهیه عصاره آبی گیاهان شاتره و پنیرک.....
۵۴	۵-۳-۲ واکنش سنتز نانو ذرات اکسید روی با استفاده از عصاره اتانولی.....
۵۵	۶-۳-۲ واکنش سنتز نانو ذرات اکسید روی با استفاده از عصاره آبی.....
۵۶	۷-۳-۲ واکنش سنتز نانو ذرات اکسید روی با روش مایکرووبو و با استفاده از عصاره آبی.....
۵۶	۸-۳-۲ واکنش سنتز نانو ذرات اکسید روی با استفاده از عصاره آبی گیاهان شاتره و پنیرک.....
۵۶	۹-۳-۲ بررسی خاصیت آنتیباکتریال نانو ذرات اکسید روی.....
۵۷	۱۰-۳-۲ بررسی خاصیت آنتیاکسیدانی با استفاده از روش DPPH.....
۶۰	۳ فصل سوم.....
۶۰	۱-۳ بررسی خاصیت آنتیاکسیدانی.....
۶۰	۱-۱-۳ بررسی خاصیت آنتیاکسیدانی عصاره گوشت میوه نسترن وحشی.....

۶۳	۲-۱-۳ بررسی خاصیت آنتیاکسیدانی عصاره گیاهان شاتره و پنیرک
۶۶	۲-۲ مراحل فیتو سنتز نانو ذرات اکسید روی
۶۷	۱-۲-۳ مکانیسم احتمالی تشکیل نانو ذرات اکسید روی با استفاده از عوامل کاهنده گیاهی
۶۹	۲-۲-۳ عوامل مؤثر بر فیتوسنتز نانو ذرات فلزی
۶۹	۳-۲-۳ اثر عصاره در فیتوسنتز نانو ذرات
۷۰	۳-۳ سنتز نانو ذرات اکسید روی
۷۰	۱-۳-۳ سنتز نانو ذرات با استفاده از عصاره اتانولی گوشت میوه نسترن وحشی
۷۱	۱-۱-۳-۳ شناسایی نانو ذرات سنتز شده
۷۴	۲-۳-۳ سنتز نانو ذرات اکسید روی با استفاده از عصاره آبی گوشت میوه نسترن وحشی
۷۵	۱-۲-۳-۳ شناسایی و بررسی ساختار نانو ذرات اکسید روی
۷۸	۲-۲-۳-۳ بررسی اندازه ذرات اکسید روی
۸۱	۱-۲-۲-۳-۳ بررسی اندازه ذرات در شرایط مختلف غلظت محلول نمک روی
۸۴	۲-۲-۲-۳-۳ بررسی اندازه نانو ذرات در دماهای مختلف کوره
۸۸	۳-۳-۳ سنتز نانو ذرات اکسید روی با کمک مایکروویو
۸۸	۱-۳-۳-۳ شناسایی و بررسی ساختار نانو ذرات اکسید روی
۹۰	۲-۳-۳-۳ بررسی اندازه ذرات اکسید روی
۹۲	۱-۲-۳-۳-۳ بررسی اندازه ذرات با غلظتهای مختلف در روش استفاده از مایکروویو

۹۶	۲-۳-۳-۲-بررسی اندازه ذرات در دماهای مختلف کوره در روش استفاده از مایکروویو.....
۹۹	۴-۳-۳ سنتز نانو ذرات اکسید روی با استفاده از عصاره آبی شاتره.....
۹۹	۱-۴-۴-۳ شناسایی، بررسی ساختار و بررسی اندازه ذرات سنتز شده.....
۱۰۲	۵-۳-۳ سنتز نانو ذرات اکسید روی با روش مایکروویو و با استفاده از عصاره آبی گیاه شاتره.....
۱۰۲	۱-۵-۳-۳ شناسایی ساختار و بررسی اندازه ذرات سنتز شده.....
۱۰۵	۶-۳-۳ سنتز نانو ذرات اکسید روی با استفاده از عصاره گیاه پنیرک.....
۱۰۵	۱-۶-۳-۳ شناسایی، بررسی ساختار و بررسی اندازه ذرات سنتز شده.....
۱۰۸	۷-۳-۳ سنتز نانو ذرات اکسید روی با روش مایکروویو و با استفاده از عصاره آبی پنیرک.....
۱۰۸	۱-۷-۳-۳ شناسایی، بررسی ساختار و بررسی اندازه ذرات.....
۱۱۱	۴-۳ بررسی خاصیت ضد باکترایی نانو ذرات اکسید روی سنتز شده.....
۱۱۳	۵-۳ نتیجه گیری.....
۱۱۴	۶-۳ پیشنهادات.....
۱۱۵	۴ مراجع.....

## فهرست تصاویر

تصویر ۱-۱: ایزوپرن	۶
تصویر ۱-۲: ارتباط متابولیتهای ثانویه و اولیه	۸
تصویر ۱-۳: دستگاه سوکسله	۱۲
تصویر ۱-۴: استفاده دستگاه مایکروویو در عصاره‌گیری	۱۴
تصویر ۱-۵: فروپاشی حباب و رهاسازی محتوای گیاه	۱۶
تصویر ۱-۶: نمایی از میوه گیاه نسترن وحشی	۱۸
تصویر ۱-۹: تقسیم‌بندی مواد نانو ساختار	۲۶
تصویر ۱-۱۰: مقایسه اندازه ذرات کربن و نمودار نسبت سطح به حجم با قطر ذرات	۲۷
تصویر ۱-۱۱: نمودار رابطه نقطه ذوب با قطر ذرات	۲۸
تصویر ۱-۱۲: نمایی از روش‌های پایدارسازی نانو ذرات	۳۲
تصویر ۱-۱۳: کاربردهای متفاوت اکسید روی	۳۴
تصویر ۱-۱۴: نمونهای از تأثیر مایکروویو در تغییر شکل نانو ذرات	۳۵
تصویر ۱-۱۵: فرایندهای پلاریزاسیون دوقطبی و انتقال یونی در گرمایش توسط مایکروویو	۳۶
تصویر ۱-۱۶: نمایی از پایداری نانو ذرات به‌وسیله متابولیتهای ثانویه	۳۸
تصویر ۱-۱۷: تولید نانو ذرات با استفاده از عصاره گیاه	۳۹

تصویر ۱-۱: تصویر TEM و طیف XRD مربوط به اختراع	patent No: US 8,512,672 B2
تصویر ۱-۲: نانو ذرات ZnO <sub>E</sub> در تصویر شماره ۱ و نانو ذرات ZnO <sub>W</sub> در تصویر شماره ۲	۴۱
تصویر ۱-۳: مکانیسم اکسیداسیون سیانید توسط اکسید روی	۴۲
تصویر ۲-۱: آون مدل ۳۴۹۱	۴۶
تصویر ۲-۲: کوره مدل KDA-C12	۴۷
تصویر ۲-۳: روتاری RV 10	۴۷
تصویر ۲-۴: حمام امواج فراصوت	۴۸
تصویر ۲-۵: میکروسکوپ الکترونی روبشی	۴۹
تصویر ۲-۶: دستگاه DLS	۵۱
تصویر ۲-۷: عصاره آبی گوشت میوه گیاه نسترن وحشی	۵۴
تصویر ۲-۹: نمایی از انجام بررسی آنتیاکسیدانی و محلول استوک در سمت چپ، و محلول DPPH در سمت راست	۵۸
تصویر ۳-۱: مکانیسم احتمالی تشکیل نانو ذرات اکسید روی توسط عوامل کاهنده گیاهی	۶۸
تصویر ۳-۲: کمپلکس یون فلز روی با آسکوربیک اسید	۶۹
تصویر ۳-۳: طیف XRD محصول حاصل از واکنش با عصاره اتانولی	۷۳
تصویر ۳-۴: طیف FT-IR محصول حاصل از واکنش عصاره اتانولی	۷۴
تصویر ۳-۵: طیف XRD نانو ذرات اکسید روی	۷۶

- تصویر ۳-۷: طیف مادون قرمز نانو ذرات اکسید روی سنتز شده در بخش ۲-۳-۳ ..... ۷۸
- تصویر ۳-۸: تصویر SEM اکسید روی سنتز شده در بخش ۲-۳-۳ ..... ۷۹
- تصویر ۳-۹: طیف EDX نانو ذرات روی اکسید حاصل از بخش ۲-۳-۳ ..... ۸۰
- تصویر ۳-۱۰: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۲۵ مولار نمک فلز روی ..... ۸۲
- تصویر ۳-۱۱: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۵ مولار نمک فلز روی ..... ۸۳
- تصویر ۳-۱۲: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۱/۰ مولار نمک فلز روی ..... ۸۳
- تصویر ۳-۱۳: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۲۵ مولار نمک فلز روی و دمای ۵۰۰ درجه سانتیگراد کوره ..... ۸۵
- تصویر ۳-۱۴: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۲۵ مولار نمک فلز روی و دمای ۶۰۰ درجه سانتیگراد کوره ..... ۸۶
- تصویر ۳-۱۵: طیف XRD ذرات سنتز شده در بخش ۳-۳-۳ ..... ۸۹
- تصویر ۳-۱۶: طیف مادون قرمز نانو ذرات روی اکسید سنتز شده در بخش ۳-۳-۳ ..... ۹۰
- تصویر ۳-۱۷: تصویر SEM اکسید روی سنتز شده در بخش ۳-۳-۳ ..... ۹۲
- تصویر ۳-۱۸: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۲۵ مولار نمک فلز روی و با روش یاری شده با مایکروویو ..... ۹۳
- تصویر ۳-۱۹: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۵ مولار نمک فلز روی و با روش یاری شده با مایکروویو ..... ۹۴
- تصویر ۳-۲۰: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۱/۰ مولار نمک فلز روی و با

۹۵	روش یاری شده با مایکروویو
۹۷	تصویر ۳-۲۱: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۲۵ مولار نمک فلز روی و دمای کوره ۵۰۰ درجه سانتیگراد با روش یاری شده با مایکروویو
۹۸	تصویر ۳-۲۲: نمودار DLS ذرات اکسید روی سنتز شده با غلظت ۰/۰۲۵ مولار نمک فلز روی و دمای کوره ۶۰۰ درجه سانتیگراد با روش یاری شده با مایکروویو

## فهرست جداول

جدول ۱-۱: منابع و فعالیت زیستی تعدادی از متابولیتهای ثانویه.....	۸
جدول ۱-۲: مقدار گرم نیترات روی برای غلظتهای مختلف در ۵۰ میلیلیتر.....	۵۲
جدول ۱-۳: آمادهسازی غلظت نهایی نمونهها برای سنجش DPPH	۶۱
جدول ۲-۳: مقدار جذب نمونهها با غلظتهای مختلف و %RC	۶۲
جدول ۳-۳: مقدار جذب نمونهها و %RC گیاه پنیرک.....	۶۴
جدول ۳-۴: مقدار جذب نمونهها و %RC گیاه شاتره.....	۶۵
جدول ۳-۵: اندازه ذرات و مقادیر پتانسیل زتا و ویسکوزیته محلول موردسنجش DLS با غلظتهای متفاوت.....	۸۴
جدول ۳-۶: اندازه ذرات و مقادیر پتانسیل زتا و ویسکوزیته محلول موردسنجش DLS در دماهای مختلف کوره.....	۸۶
جدول ۳-۷: اندازه ذرات و مقادیر پتانسیل زتا ذرات سنتز شده با کمک مایکروویو و ویسکوزیته	

۹۵ ..... محلول مورد سنجش DLS با غلظت‌های متفاوت

جدول ۳-۸: اندازه ذرات و مقادیر پتانسیل زتا و ویسکوزیته محلول مورد سنجش DLS در دماهای مختلف کوره

جدول ۳-۹: منطقه مهار رشد (میلیمتر) برای غلظتهای متفاوت، علیه باکتریهای غذایی بیماریزا.

## فهرست نمودارها

نمودار ۱-۱: فعالیت آنتیاکسیدانی با توجه به غلظت عصاره ..... ۲۳

نمودار ۱-۲: مصرف اکسید روی در مناطق مختلف جهان ..... ۳۳

نمودار ۱-۳: مقدار RC بر حسب غلظت عصاره متانولی نسترن وحشی ..... ۶۳

نمودار ۲-۱: ارتباط غلظت و مقدار RC برای عصارهای شاتره پنیرک و نسترن وحشی ..... ۶۶

نمودار ۲-۲: مراحل فیتوسنتز نانو ذرات ..... ۶۷

## عَلَائِمْ وَ اخْتَصَارَات

ORAC	Oxygen Radical Absorbance Capacity
TRAP	Total Radical Capacity Trapping Antioxidant Parameter
CBA	Crocin Bleaching Assay
IOU	Inhibited Oxygen Uptake
DPPH	1-diphenyl-1-2-picrylhydrazyl
FRAP	Ferric Reducing Ability of Plasma
TPTZ	Trypyrudyl-S-Triazine
UV-Vis	Ultraviolet and Visible
SEM	Scanning Electron Microscopy
SE	Secondary Electrons
BSE	Back Scattered Electrons
LVSTD	Low Vacuum Secondary Tescan Electron
EDX	Energy-dispersive X-Ray analysis
DLS	Dynamic Light Scattering
pH	Potential of Hydrogen
IR	Infra Red

# فصل اول

مقدمہ و پیشہ تحقیق

## ۱ فصل اول: مقدمه

### ۱-۱ شیمی گیاهی

شیمی گیاهی یا فیتوشیمی<sup>۱</sup>: علمی است که به بررسی ترکیبات آلی که توسط گیاهان تولید و در آن‌ها ذخیره می‌شود می‌پردازد. یا به عبارت دیگر علمی که به شناسایی ساختمان شیمیایی ترکیبات گیاهی می‌پردازد، در اصطلاح شیمی گیاهی گفته می‌شود [۱].

ترکیبات شیمیایی موجود در گیاهان را بر اساس منشأ بیوسنتزی، بر اساس اینکه از چه ترکیبی منشأ می‌گیرند و ساخته می‌شوند، خواص حلایت ( محلول در آب باشند یا محلول در چربی) و وجود برخی از گروههای آمینی یا برخی از گروههای اساسی موجود در گیاه، مثلًاً وجود آلکالوئید، فنول و غیره در آن‌ها طبقه‌بندی می‌کنند [۲].

### ۱-۱-۱ ترکیبات گیاهی

متabolیت‌های اولیه: نقش غذایی دارند و برای رشد گیاه لازم هستند. اسیدهای آمینه، پلی ساکاریدها، کربوهیدرات‌ها و پروتئین‌ها از این جمله می‌باشند. شناسایی این ترکیبات به علت اسکلت و ساختمان خاصی که دارند آسان می‌باشد.

متabolیت‌های ثانویه: ترکیبات خاصی که در گیاهان ساخته و ذخیره می‌شوند که بر پیکر موجود زنده تأثیر فیزیولوژیکی بر جا می‌گذارند و برای درمان برخی بیماری‌ها کاربرد دارند. مواد مذکور در طی یک سلسله فرایندهای پیچیده بیوشیمیایی، به مقدار بسیار کم در گیاهان ساخته می‌شوند. گیاهان و قارچ‌ها حاوی مسیرهای متabolیکی متنوعی هستند که از مسیرهای تولید متabolیت‌های اولیه منشعب شده و منجر به تولید ترکیباتی می‌شوند که موجود زنده نیازی به آن‌ها از نظر ادامه حیات ندارد. مجموعه این راههای متabolیکی حاشیه‌ای را متabolیسم ثانویه می‌نامند [۳].

<sup>1</sup> Phytochemistry

## ۲-۱-۱ متابولیت‌های ثانویه

تقسیم‌بندی مواد مؤثر گیاهان که امروزه مورد تأیید است، به صورت چهار گروه اصلی آلالکالوئیدها<sup>۱</sup>، گلیکوزیدها<sup>۲</sup>، اسانس‌ها<sup>۳</sup> و سایر مواد مؤثر می‌باشد. منظور از سایر مواد مؤثر، ترکیباتی چون مواد تلخ<sup>۴</sup>، فلاونهای<sup>۵</sup>، فلاؤنوهای<sup>۶</sup>، موسیلایزهای<sup>۷</sup> (و کربوهیدرات‌های خاص مشابه آن)، ویتامین‌ها<sup>۸</sup>، تانن‌ها<sup>۹</sup>، اسید سیلیسیک<sup>۱۰</sup> (و اسیدهای خاص مشابه آن) و بالاخره ترکیب‌های دیگر که به دلیل ناهماهنگی و گستردگی ساختمان‌های شیمیایی، در سه گروه قبلی جای نمی‌گیرند [۴]. این متابولیت‌ها کاربردهای مختلفی در صنایع گوناگون و به‌ویژه پزشکی دارند. اسانس‌ها و مواد معطر دارویی، فرمون‌ها، حشره‌کش‌ها، علف‌کش‌ها، قارچ‌کش‌ها، هورمون‌های گیاهی و مواد آلوپاتیک (ایجاد‌کننده انواع مقاومت‌ها و یا بازدارنده رشد و نمو) از این جمله هستند. در این میان ترکیبات دارویی و اسانس‌ها دارای اهمیت ویژه‌ای هستند [۵].

### ۱-۱-۲ آلالکالوئیدها:

تعریف دقیق آلالکالوئیدها تا حدی مشکل است زیرا مرز مشخصی میان آلالکالوئیدها و آمین‌های پیچیده طبیعی وجود ندارد. با وجود این می‌توان گفت آلالکالوئیدها آن دسته از مواد اساسی گیاهی هستند که شامل یک یا چند اتم نیتروژن (معمولًاً به عنوان یک بخش حلقه) هستند. آلالکالوئیدهای واقعی به صورت ترکیب‌هایی تعریف می‌شوند که به‌طور اساسی از چهار فاکتور برخوردار هستند: ۱) در ساختار خود حاوی اتم نیتروژن باشند. ۲) دارای خاصیت بازی باشند. ۳) مؤثر باشند یعنی پس از ورود به بدن انسان سبب ایجاد تغییر شوند. ترکیب‌های نیتروژن‌داری از گیاهان که مشخصات

<sup>1</sup> Alkaloid

<sup>2</sup> Glycoside

<sup>3</sup> Volatile oil

<sup>4</sup> Bitter material

<sup>5</sup> Flavonoides

<sup>6</sup> Mucilage

<sup>7</sup> Vitamins

<sup>8</sup> Tannins

<sup>9</sup> Silicic acid