

Antimicrobial and antioxidant effects of sage seed gum film incorporated with *Laurus nobilis* essential oil nanoemulsion

H. Taghvatalab¹, D. Jafarpour^{2*}

1- M. Sc. Graduated of the Department of Food Science and Technology, Fasa Branch, Islamic Azad University, Fasa, Iran

2- Assistant professor of the Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Fasa Branch, Islamic Azad University, Fasa, Iran

*Corresponding author: d.jafarpour84@yahoo.com; Do.Jafarpour@iau.ac.ir

Introduction

Scientific evidence is mounting that synthetic chemicals used as food additives may have harmful impacts on health and the biological system and cause many diseases and damages to the human body. Also, many consumers are concerned about the use of artificial ingredients to maintain the quality and safety of foods. Therefore, the use of natural preservatives and food preservation methods based on natural compounds have attracted the attention of researchers. Edible films and coatings are useful materials, mainly produced from biodegradable polymers including polysaccharides (gums), proteins, and lipids, and are commonly used for the shelf life extension of foods. The primary edible films /coatings are promising alternative methods to preserve, and retard the adverse chemical reactions and microbial growth. They also can act as a carrier of antimicrobials, antioxidant substances, and other additives. Sage seed gum (SSG) is a water-soluble polysaccharide obtained from Sage (*Salvia macrosiphon*). It is an environmentally-friendly biodegradable material that can form high-viscosity aqueous solution and exhibit pseudoplastic behavior. Essential oils (EOs) are volatile and aromatic oily liquids extracted from various plants. Most of the EOs have antimicrobial and antioxidant activities due to their phenolic compounds, terpenes and terpenoids. A promising technique is incorporating EOs into coating solutions as active film/coating to extend the shelf life of food products. Bay leaf (*Laurus nobilis*) is an aromatic evergreen tree or large shrub with green, glabrous leaves. It is used as a flavoring agent and an essential ingredient in food preparation. Bay leaf has received much attention due to its antimicrobial, antioxidant, anti-inflammatory and immune system stimulating properties. Hence, the aim of the present study was to evaluate the antimicrobial and antioxidant properties of SSG coating incorporated with different concentrations of bay leaf EO (BLEO) and its nanoemulsion (NEO).

Materials and methods

The active packaging was produced based on the gum of sage seed containing BLEO and BLNEO. After preparing the EO from bay leaves, their corresponding NEO was produced and the characterization of nanoparticles was evaluated in terms of droplet size, polydispersity index (PDI) and zeta potentials. Then, the antimicrobial and antioxidant properties of BLEO and BLNEO were compared. After that, SSG coatings were prepared with 1.5% and 3% BLEO and their corresponding NEO forms. Subsequently, the antioxidant (DPPH and ABTS) and antimicrobial (against *Bacillus cereus*, and *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, and *Escherichia coli*) properties of the produced films were investigated.

Results and discussion

Gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) identified 1,8-Cineole and α - Terpinyl acetate as the major components of BLEO. The NEO exhibited a droplet size of approximately 92.4 nm and a zeta potential of -45.1 mV. In comparison to the control and SSG, it was found that the group comprising EO and NEO significantly ($p<0.05$) showed superior free radical scavenging capacity. SSG-3% BLNEO had the highest DPPH inhibition percentage (69.54%). According to the results obtained, EO at the nanoscale can scavenge more free radicals than EO ($p<0.05$). Antimicrobial inhibition zone of different treatments against selected gram positive and gram negative bacteria showed that all bacteria were strongly inhibited after the addition of BLEO into the SSG. Moreover, data revealed that the growth of the studied pathogens was completely inhibited in a dose-dependent manner ($p<0.05$). SSG-BLNEO exhibited better antimicrobial activity than SSG-BLEO coating and its antimicrobial activity was significantly enhanced by increasing BLNEO concentration ($p<0.05$). This phenomenon is attributed to the protective role of encapsulation and the slow release of EO from the coating matrix, resulting in enhanced antimicrobial activity. Nanoemulsions, owing to their small droplet size and high surface area, offer superior efficacy compared to conventional emulsions. Consequently, the gradual release of essential oils from nanoemulsion-based edible coatings contributes to their enhanced antimicrobial performance.

Conclusion

These findings suggest that the SSG-BLNEO edible active coating possesses promising applications as an antimicrobial and antioxidant agent for food packaging applications.

Keywords: Bay leaf essential oil, Antioxidant properties, Sage seed gum, Nanoemulsion

ارزیابی اثرات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی فیلم تهیه شده از صمغ دانه مرو حاوی نانوامولسیون اسانس برگ بو (*Laurus nobilis*)

حدیث تقواطلب^۱، درنوش جعفرپور^{۲*}

۱ دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد فسا، دانشگاه آزاد اسلامی، فسا، ایران

۲ استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد فسا، دانشگاه آزاد اسلامی، فسا، ایران

*مسئول مکاتبات: Do.Jafarpour@iau.ac.ir; d.jafarpour84@yahoo.com

چکیده

در سال‌های اخیر افزودن نگهدارنده‌های شیمیایی باعث ایجاد بیماری‌های بسیاری شده است. همچنین بسیاری از مصرف‌کنندگان نگران استفاده از مواد مصنوعی برای حفظ کیفیت و ایمنی غذا هستند. از این رو، این مطالعه با هدف تولید یک نوع فیلم فعال بر پایه صمغ دانه مرو حاوی اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو انجام شد. پس از تهیه اسانس برگ بو، نانوامولسیون آن تولید و از نظر اندازه و توزیع ذرات بررسی شد. به فیلم صمغ دانه مرو، اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو در غلظت‌های ۱/۵ و ۳ درصد افزوده و خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم‌های تولیدی مورد بررسی قرار گرفتند. متوسط قطر ذرات نانوامولسیون اسانس ۹۲/۴ نانومتر و پتانسیل زتا ۴۵/۱- میلی ولت بدست آمد. نتایج نشان داد که فیلم حاوی نانوامولسیون اسانس در مهار رشد باکتریایی موثرتر از فیلم حاوی اسانس بود و *استافیلوکوکوس اورئوس* به عنوان حساس‌ترین باکتری و *اشریشیاکلی* به عنوان مقاوم‌ترین باکتری شناسایی گردید. فیلم حاوی اسانس و نانوامولسیون اسانس ویژگی‌های آنتی اکسیدانی خوبی را نسبت به نمونه شاهد ($P < 0.05$) نشان دادند به طوری که فیلم حاوی ۳٪ نانوامولسیون اسانس، بالاترین فعالیت مهار رادیکال‌های آزاد داشت. نتایج این مطالعه تایید کرد که فیلم‌های تهیه شده از صمغ دانه مرو حاوی اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو می‌توانند به طور بالقوه به عنوان بسته‌بندی فعال با خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی مورد استفاده قرار گیرند.

کلمات کلیدی: اسانس برگ بو، خواص آنتی اکسیدانی، صمغ دانه مرو، نانوامولسیون

امروزه مصرف کنندگان نگران استفاده از ترکیبات مصنوعی به عنوان افزودنی برای حفظ محصولات غذایی هستند. علاوه بر این، صنایع غذایی از محصولات طبیعی دارای فعالیت ضد میکروبی به منظور حفظ کیفیت مواد غذایی بدون تأثیر بر مصرف کنندگان استقبال می‌کند (da Silva, 2017). فیلم‌های خوراکی مانند اسانس که حاوی ترکیبات ضد میکروبی طبیعی هستند، به عنوان بسته بندی عالی برای نگهداری مواد غذایی در نظر گرفته می‌شوند. امروزه به دلیل تجزیه ناپذیری مواد بسته بندی مصنوعی، تمایل محققان به منابع طبیعی برای تولید فیلم‌های خوراکی افزایش یافته است (Jouki et al., 2013). امروز فیلم‌های زیست تخریب پذیر از پروتئین‌ها، لیپیدها و پلی ساکاریدها و یا ترکیبی از آن‌ها تهیه می‌شود.

صمغ حاصل از دانه مرو، یک صمغ آبیونی از نوع گالاکتومانان (نسبت مانوز به گالاکتوز: ۱/۹۸ - ۱/۷۸)، با وزن مولکولی متوسط (۴۰۰ کیلو دالتون) و پیکره سفت میله مانند است و حاوی ۲۸/۲-۳۲/۲٪ اسید ارونیک بوده که بیانگر ماهیت پلی الکترولیتی آن می‌باشد. این صمغ یک پلی ساکارید محلول در آب بوده که از دانه‌های گیاه مرو متعلق به جنس *Salvia macrosiphon* و خانواده Labiatae بدست آمده و به عنوان فیلم خوراکی استفاده می‌شود. بالا بودن ویسکوزیته، تنش تسلیم و رفتار شدیداً سودوپلاستیک صمغ دانه مرو در غلظت‌ها و دماهای مختلف، نشان می‌دهد که این صمغ جدید ویژگی‌های کاری خوبی را به عنوان یک پایدار کننده، غلیظ کننده، پیوند دهنده و ژلی کننده، در سیستم‌های غذایی، دارویی و آرایشی بهداشتی بدست می‌دهد (Mu et al., 2012). این دانه به دلیل تولید موسیلاژ فراوان، در فرمول چهار تخمه که جهت برطرف کردن خارش های گلو و سرفه استفاده می شود کاربرد سنتی دارد (Mirzai & Mohammadi Sani, 2017).

گیاهان تیره برگ بو به صورت درخت یا درختچه بوده و مخصوص نواحی گرم کره زمین هستند. برگ بو معمولاً در نواحی گرم و مناطقی با اقلیم گرم و بارندگی زیاد یافت می‌شود. گیاهان این تیره دارای سلول‌های اسانس دار پراکنده در اعضای مختلف و سلول‌های موسیلاژ دار، مخصوصاً در ناحیه پوست هستند. از نظر درمانی خواص عده‌ای از این گیاهان مربوط به وجود اسانس‌ها در بخش‌های مختلف آن‌ها می‌باشد. برگ بو جز گیاهان معطر و دارویی می‌باشد و اسانس موجود در برگ‌های آن دارای خواص ضد میکروبی و ضد باکتریایی و آنتی اکسیدانی می‌باشد. امروزه از برگ بو علاوه بر چاشنی غذا و ماده معطر در صنعت داروسازی و فرمولاسیون دارو مورد استفاده قرار می‌گیرد (Naderi Hagibaghercandi et al., 2009). از جمله ترکیبات طبیعی که بعنوان نگهدارنده در مواد غذایی بکار می‌روند، می‌توان به اسانس‌های گیاهی اشاره کرد. به دلیل وجود ترکیبات فنلی، ترپن‌ها و ترپنوئیدها، بسیاری از اسانس‌ها خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی از خود نشان می‌دهند (Gholamhosseinpour et al., 2023). یکی از زمینه‌های کاربرد نانو در صنایع غذایی درونپوشانی کردن ترکیبات حساس به شرایط محیطی و یا ترکیبات فرار از جمله اسانس‌های گیاهی می‌باشد. نانوامولسیون‌ها را می‌توان به عنوان امولسیون‌های روغن در آب (O/W) تعریف کرد که از نظر ترمودینامیکی پایدار و بر خلاف میکروامولسیون‌ها از نظر جنبشی پایدار هستند و تشکیل آن‌ها به انرژی مکانیکی شدید نیاز دارد. معمولاً اندازه متوسط قطرات بین ۵۰ تا ۲۰۰ نانومتر است (Stubenrauch, 2009). مطالعات اخیر نشان می‌دهد که اندازه ذرات لیپیدی کوچک در نانوامولسیون‌ها خواص فیزیوشیمیایی لایه‌ها را افزایش می‌دهد و ممکن است فعالیت بیولوژیکی ترکیبات چربی دوست را بهبود بخشد (Galus & Kadzi nska, 2015). (Badr et

(al., 2021). نانوامولسیون ها به دلیل اندازه قطرات کوچکشان از نظر نوری شفاف یا نیمه شفاف هستند و پایداری ترمودینامیکی بالایی در برابر رسوب و تجمع نشان می دهند. ذرات نانوامولسیون از نظر ترمودینامیکی به سمت ارگانوسم‌هایی که ساختار لیپیدی در غشاهای خود دارند رانده می شوند و این اتصال با گرانش الکترواستاتیکی بین بارهای کاتیونی ذرات نانوامولسیون و بارهای آنیونی غشای بیرونی میکروارگانوسم‌ها بهبود می یابد. هنگامی که نانوامولسیون به پاتوژن متصل می شود، انرژی آن آزاد می شود. بنابراین غشای لیپیدی پاتوژن ناپایدار شده و باعث هضم و مرگ سلولی می شود. این یکی از مکانیسم‌های ضد میکروبی اصلی نانوامولسیون‌ها است (Azizkhani et al., 2021).

مرور پژوهش‌های پیشین نشان می دهد که اسانس برگ بو علیرغم اثر ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی مطلوب تاکنون در فیلم فعال حاصل از صمغ دانه مرو بکار نرفته است، از این رو در این پژوهش علاوه بر بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو، تاثیر آن‌ها در فیلم‌های تولیدی نیز بررسی خواهد شد.

مواد و روش‌ها

تهیه برگ بو

گیاه برگ بو بصورت خشک از یکی از عطاری‌های معتبر شهرستان فسا خریداری شد.

اسانس گیری

جهت تهیه اسانس، ۶۰ گرم از برگ بوی آسیاب شده در یک بالن یک لیتری قرار داده شد. ۶۰۰ میلی لیتر آب مقطر به بالن اضافه و به دستگاه کلونجر متصل شد. تقطیر به مدت ۲ ساعت و ۳۰ دقیقه انجام شد. بازده اسانس تولیدی ۱/۶ درصد بدست آمد (بدین طریق که به ازای هر ۶۰ گرم برگ بو آسیاب شده، ۱۰ اسانس گرفته شد).

شناسایی ترکیبات اسانس

به منظور شناسایی ترکیب‌های اسانس، از دستگاه کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی (GC/MS) استفاده شد. این دستگاه مجهز به ستون موئینه DB-5 ms EVDX (۳۲۰ mm × ۰/۶۰ mm) و همچنین دتکتور Hewlett-Packard ۵۹۷۳ بود. برنامه ریزی حرارتی ستون به شرح زیر بود: گاز حامل با سرعت جریان ۱/۵ میلی لیتر بر دقیقه، سرعت تزریق یک میکرولیتر و نسبت شکاف نمونه ۱ به ۲۰، دمای اولیه ۱۰۰ درجه سلسیوس به مدت ۵ دقیقه، اولین افزایش دما تا ۱۳۰ درجه سلسیوس با گرادیان دمایی ۱۰ درجه سلسیوس بر دقیقه، دومین افزایش دما تا ۲۷۰ درجه سلسیوس به مدت ۳ دقیقه تنظیم شد (Sajjadi et al., 2020).

تهیه نانوامولسیون اسانس

¹ Gas Chromatograph/Mass Spectrometer

تهیه نانوامولسیون اسانس برگ بو طبق روش (Khodri & Romiani, 2019)، با کمی تغییرات انجام شد. برای آماده‌سازی نانوامولسیون از آب مقطر، ۲ درصد اسانس برگ بو و ۲ درصد امولسیفایر توئین ۸۰ به عنوان سورفکتانت استفاده گردید. به این ترتیب که ترکیب هر سه با استفاده از همزن مگنت دار با ۸۰۰ دور در دقیقه به مدت ۴۰ دقیقه انجام شد. محلول تهیه شده در دمای اتاق نگهداری شد.

ارزیابی توزیع اندازه ذرات

ابزار پراکندگی دینامیکی نور (DLS) برای تعیین شدت میانگین اندازه قطرات در ۲۵ درجه سلسیوس و زاویه پراکندگی ۹۰ درجه استفاده شد. span (عرض توزیع) با استفاده از رابطه (۱) تعیین شد:

$$\text{Span} = (d_{90} - d_{10})/d_{50} \quad (1)$$

که در آن d_{10} ، d_{50} و d_{90} اندازه ذرات مربوط به شدت ۱۰، ۵۰ و ۹۰ درصد در منحنی توزیع اندازه ذرات تجمعی نسبی هستند (Gahruie et al., 2017).

ارزیابی اثرات ضد میکروبی اسانس و نانوامولسیون اسانس

ارزیابی خصوصیت ضد باکتریایی اسانس و نانوامولسیون اسانس به روش انتشار چاهک

برای تجزیه و تحلیل فعالیت ضد میکروبی اثرات اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو، از باکتری‌های *استافیلوکوکوس اورئوس*، *باسیلوس سرئوس*، *اشریشیا کلائی* و *سودوموناس آئروژینوزا* و به روش انتشار چاهک انجام شد. باکتری‌های گرم مثبت و گرم منفی فوق مهم‌ترین باکتری‌هایی هستند که باعث مسمومیت و فساد مواد غذایی می‌شوند. به منظور تهیه سوسپانسیون میکروبی از کشت تازه و جوان باکتری چند کلونی با محیط کشت نوترینت برات کشت داده شد. سوسپانسیون باکتری معادل استاندارد نیم مک فارلند در محلول سرم فیزیولوژی استریل تهیه و بعد از رقت‌سازی مقدار $(10^6 \text{ CFU mL}^{-1})$ از سوسپانسیون باکتری تهیه شد. ۱۰۰ میکرولیتر از سوسپانسیون باکتری تهیه شده $(10^6 \text{ CFU mL}^{-1})$ در سطح پلیت‌های حاوی محیط کشت نوترینت آگار منتقل و با سواپ استریل کشت داده شد. پس از ایجاد چاهک، ۶۰ میکرولیتر از محلول حاوی اسانس یا نانوامولسیون اسانس برگ بو به صورت کاملا استریل به چاهک‌ها انتقال داده و پلیت‌های حاوی آگار در دمای ۳۷ درجه سلسیوس و به مدت ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری شد. پس از طی این مدت کشت‌های باکتریایی از نظر تشکیل شدن یا تشکیل نشدن هاله عدم رشد، بررسی و قطر هاله عدم رشد برحسب میلی متر توسط کولیس اندازه‌گیری شد (Jafarpour et al., 2021b).

حداقل غلظت بازدارندگی و حداقل غلظت کشندگی اسانس و نانوامولسیون اسانس

فعالیت ضد باکتریایی اسانس برگ بو و نانوامولسیون آن، با تعیین حداقل غلظت بازدارنده (MIC^2) و حداقل غلظت باکتری کش (MBC^3) از میکرودايلوشن با استفاده از میکروپلیت ۹۶ خانه‌ای استریل انجام شد. نمونه‌های باکتری ۲۴ ساعت پیش از انجام آزمایش، در محیط کشت BHT^4

² Minimum Inhibitory Concentration

³ Minimum Bactericidal Concentration

⁴ Butylated hydroxytoluene

براث کشت داده شد و در دمای ۳۷ درجه سلسیوس انکوبه گردید. محلول اصلی اسانس یا نانوامولسیون اسانس با رقت ۱۵۰ میلی گرم بر میلی لیتر توسط دی متیل سولفوکساید تهیه شد. ابتدا در هر چاهک میکروپلیت ۱۰۰ میکرو لیتر محیط کشت BHT براث ریخته شد. سپس در در ۹ چاهک اسانس و نانوامولسیون اسانس را رقیق سازی انجام شد. به چاهک شاهد باکتری اسانس یا نانوامولسیون اسانس اضافه نشد. پس از کشت ۲۴ ساعته باکتری های مورد نظر آماده شده رقت 10^6 cfu ml⁻¹ تهیه شد و در تمامی چاهک ها به جز شاهد اسانس یا نانوامولسیون اسانس، ۱۰۰ میکرو لیتر از سوسپانسیون ریخته شد. پس از طی زمان انکوباسیون چاهک ها از نظر کدورت و رشد باکتری بررسی شدند. کمترین رقت اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو که در آن کدورت مشاهده نشد به عنوان MIC در نظر گرفته شد. برای تعیین حداقل غلظت کشندگی اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو از چاهک هایی که در آن ها عدم رشد مشاهده شده بود، ۵ میکرو لیتر برداشته در سطح محیط کشت BHT آگار کشت داده شد. محیط های کشت تلقیح شده به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سلسیوس گرمخانه گذاری شدند. پلیت مربوط به چاهکی که حاوی کمترین غلظت اسانس یا نانوامولسیون اسانس بود که در آن رشد باکتری مشاهده نگردید به عنوان MBC اسانس یا نانوامولسیون اسانس در نظر گرفته شد.

ارزیابی اثرات آنتی اکسیدانی اسانس و نانوامولسیون اسانس

فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH

فعالیت مهار رادیکال اسانس برگ بو و نانوامولسیون با استفاده از DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) به عنوان یک رادیکال چربی دوست آزاد پایدار ارزیابی شد. محلول DPPH (۰/۱ میلی مولار) در متانول ۹۵ درصد تهیه و ۱ میلی لیتر از این محلول به ۰/۳ میلی لیتر اسانس برگ بو و نانوامولسیون در غلظت های مختلف (در ۱۰-۰/۵ $\mu\text{g mL}^{-1}$) اضافه شد و مخلوط در تاریکی نگهداری شد. در دمای محیط به مدت ۲ ساعت جذب (A) در طول موج ۵۱۷ نانومتر با استفاده از اسپکتروفتومتر UV-vis، اندازه گیری شد (S2150-Unico, USA). نمونه بدون اسانس برگ بو یا نانوامولسیون به عنوان کنترل منفی استفاده شد. اسید گالیک به عنوان استاندارد در نظر گرفته و IC50 محاسبه شد. IC50 یا غلظت نیمه حداکثر بازدارنده به عنوان غلظت ترکیبی تعریف شد که می تواند ۵۰٪ از رادیکال های آزاد DPPH را در روش مهار رادیکال آزاد DPPH حذف کند. درصد فعالیت آنتی اکسیدانی با استفاده از فرمول زیر محاسبه شد (Jafarpour, 2022) (۲):

$$\text{Antioxidant activity} = [(A_{\text{control}} - A_{\text{sample}}) / A_{\text{control}}] \times 100 \quad (2)$$

سنجش قدرت آنتی اکسیدانی کاهش دهنده آهن (FRAP)

پتانسیل کاهش آهن با استفاده از روش بنزی و استرین^۵ (۱۹۹۶) اندازه گیری شد. محلول استوک معرف FRAP تازه تهیه شد، برای آماده سازی معرف ۰/۳ میلی مولار بافر استات (pH ۳/۶)، ۲۰ میلی مولار FeCl₃ در آب و ۱۰ میلی مولار ۲،۴،۶ (تری پیریدیل) -۱،۳،۵-تریازین (TPTZ) محلول در ۴۰ mM HCl به نسبت ۱۰:۱:۱ تهیه شد. سپس ۹۰۰ لیتر از این محلول تا دمای ۳۷ درجه سلسیوس حرارت داده و به ۱۰۰ لیتر اسانس

⁵ Benzie and Strain (۱۹۹۶)

برگ بو و نانوامولسیون در غلظت‌های مختلف ($10^{-2} - 10^{-1} \mu\text{g mL}^{-1}$) اضافه شد. جذب پس از ۳۰ دقیقه انکوباسیون در دمای ۳۷ درجه سلسیوس در طول موج ۵۹۵ نانومتر ثبت شد. کاهش کمپلکس تری پیریدیل تربازین آهن (Fe^{3+} TPTZ) به آهنی (Fe^{2+}) منجر به رنگ آبی شدید شد. منحنی کالیبراسیون با استفاده از FeSO_4 در محدوده غلظت $100 - 1000 \mu\text{M}$ رسم شد. آزمایش در سه تکرار صورت پذیرفت و FRAP بر اساس معادله ۳ محاسبه شد (Azizkhani et al., 2021):

$$\text{FRAP} = (\Delta A_{\text{sample}} / \Delta A_{\text{standard}}) \times \text{FRAP value of standard} (\mu\text{M}) \quad (3)$$

آماده سازی فیلم

تهیه فیلم صمغ دانه مرو طبق روش wongnimitkul و همکاران (wongnimitkul et al., 2009) با کمی تغییرات انجام شد. این فیلم با ترکیب پودر صمغ دانه مرو، $\text{KOH } 0/5\text{M}$ و گلیسرول به ترتیب با مقدار $0/9\%$ ، $0/14\%$ و $0/5\%$ تهیه شد. امولسیون به مدت ۲ ساعت در حمام آب کنترل شده در دمای ۳۰ درجه سلسیوس به خوبی هم زده شد. سپس، غلظت‌های $1/5$ و 3% اسانس برگ بو و نانوامولسیون اسانس برگ بو به فیلم اضافه شد.

ارزیابی اثرات ضد میکروبی فیلم

فعالیت ضد میکروبی نمونه‌ها با استفاده از روش انتشار دیسک آگار و بر علیه *اشریشیا کلی*، *سودوموناس آئروژینوزا*، *باسیلوس سرئوس*، *استافیلوکوکوس اورئوس* ارزیابی شد. نمونه‌های فیلم به صورت اسپتیک به دیسک‌های دایره‌ای (قطر ۶ میلی متر) بریده شدند. سپس روی صفحات MHA^{e} که قبلاً با 100 میکرولیتر MHB^{y} حاوی 10^6CFU mL^{-1} باکتری آزمایشی تلقیح شده بودند قرار داده شد. پس از ۴۸ ساعت انکوباسیون در دمای ۳۷ درجه سلسیوس، قطر مناطق بازدارنده توسط کولیس با دقت $0/2$ میلی متر تعیین شد (Mohammadi et al., 2023).

ارزیابی خواص آنتی‌اکسیدانی فیلم

آزمون DPPH

به طور خلاصه، ۲۵ میلی گرم از نمونه فیلم با هم زدن مداوم در ۵ میلی لیتر آب مقطر حل شد. $0/1$ میلی لیتر از محلول مذکور با $3/9$ میلی لیتر محلول متانول DPPH ($0/1$ میلی مولار) مخلوط شد. مخلوط حاصل به مدت ۶۰ دقیقه در دمای محیط در تاریکی نگهداری شده و سپس جذب در طول موج ۵۱۷ نانومتر در برابر محلول متانول DPPH به صورت خالی قرائت شد (Jafarpour et al., 2021).

روش رادیکال کاتیون ABTS

روش رادیکال کاتیون ABTS بر مبنای احیای رادیکال کاتیون ABTS بوده که جذب بالایی در 734 نانومتر دارد. ابتدا محلول‌های پایه شامل ABTS و پتاسیم پرسولفات تهیه شد و در ادامه محلول اصلی ABTS به وسیله مخلوط کردن دو محلول پایه به مقدار مساوی با یکدیگر، تهیه شده، در ادامه این مخلوط در دمای اتاق و محیط تاریک به مدت ۱۶ ساعت به منظور تکمیل واکنش نگهداری شد. محلول تهیه شده برای رسیدن

⁶ Mueller-Hinton agar

⁷ Mueller Hinton Broth

جذب نوری به ۰/۷ در طول موج ۷۳۴ نانومتر با اتانول رقیق شد. به ۲ میلی لیتر از غلظت‌های ۰/۵، ۰/۲۵ و ۰/۱۲۵ میلی گرم بر میلی لیتر اسانس، عصاره و BHT اضافه شد و بعد از نگهداری به مدت ۶ دقیقه در تاریکی، جذب نوری نمونه‌ها در ۷۳۴ نانومتر اندازه‌گیری شد. درصد بازدارندگی نمونه‌ها را از رابطه ۴ محاسبه و به صورت ظرفیت آنتی‌اکسیدانی معادل آسکوربیک گزارش شد (Alizadeh Amoli et al., 2021):

$$x\% = \frac{\text{Ablank} - \text{Asample}}{\text{Ablank}} \times 100 \quad (4)$$

در این فرمول Ablank میزان جذب نوری کنترل را نشان می‌دهد و Asample بیانگر قدرت جذب نوری غلظت‌های مختلف اسانس و نانومولسون گیاه است.

آنالیز آماری

آزمایشات در سه تکرار در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. نتایج ابتدا در معرض تجزیه واریانس یکطرفه قرار گرفت و سپس برای مقایسه میانگین‌ها و بررسی اختلاف معنی داری بین تیمارها از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح معنی داری ۹۵٪ استفاده گردید. تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها توسط نرم افزار SPSS نسخه ۲۰ انجام شد. منحنی‌های مربوطه در محیط EXCEL توسط نرم افزار OFFICE رسم شد.

نتایج و بحث

شناسایی ترکیب‌های اسانس

محتویات اسانس گیاه برگ بو *Laurus nobilis* به دست آمده از تقطیر با آب، که در دستگاه GC/MS بررسی شد در جدول ۱ گزارش شده است.

جدول ۱ ترکیبات اسانس برگ بو
Compositions of essential oil of bay leaves

Compound number	Retention Time (min)	Name of chemical compound	Area %	Mol Weight (amu)
شماره	زمان نگهداری (دقیقه)	نام ترکیب شیمیایی	ناحیه	وزن مول
1	5/663	α - Pinene	2/617	136/125
2	6/619	Sabinene	5/197	136/125
3	6/776	β - pinene	2/006	136/125
4	8/309	1,8-Cineole	32/309	154/136
5	10/087	LINALOOL L	4/404	154/136
6	12/483	L-4-terpineneol	2/083	154/136
7	12/955	α - TERPINEOL	2/826	154/136
8	15/974	δ -terpinyl acetate	2/295	198/162
9	17/058	α - Terpinyl acetate	28/061	196/146
10	17/338	Phenol, 2-methoxy-3-(2-propenyl)-	2/845	164/084
11	17/991	β - ELEMENE	1/884	204/188
12	18/504	Methyleugenol	4/919	178/099
13	18/859	Caryophyllene	2/199	204/188

14	21/715	cis- α -Bisabolene	0/957	204/188
15	23/038	Caryophyllene oxide	2/487	220/183
16	24/793	7. β -(1-hydroxy-1-methylethyl)-4a. β -methyl-1a. α -decahydrocyclopropa[d]naphthalene	2/507	222/198

با توجه به جدول ۱ بیشترین مقدار ترکیب 1,8-Cineole و Terpinyl acetate - α می باشد. از این ترکیبات به عنوان چاشنی، مواد معطر و خوشبو کننده مواد غذایی و در صنایع شیرینی پزی، تولیدات گوشت و همچنین صنعت دارویی در مقادیر کم استفاده می شود. از جمله کاربردهای دارویی آن‌ها می توان به فرو نشاندن سرفه در مبتلایان به آسم، درمان عفونت‌های حنجره، کاهش التهاب و درد در صورت استفاده صحیح و از بین برنده سلول‌های سرطان و از بین برنده و دافع حشرات اشاره کرد (Naderi Hagibaghercandi et al., 2009).

ارزیابی توزیع اندازه ذرات (متوسط قطر، توزیع اندازه ذرات)

متوسط قطر اندازه ذرات نانوامولسیون و PDI و پتانسیل زتا آن‌ها در جدول ۲ نشان داده شده است. نتایج نشان داد که اندازه قطرات نانوامولسیون ۹۲/۴ نانومتر است و پتانسیل زتای آن -۴۵/۱ می باشد، همچنین نانوامولسیون‌های روغن برگ بو دارای پایداری فیزیکی بالایی هستند. نتایج مشابهی توسط Ghosh و همکاران (Ghosh et al., 2013) برای نانوامولسیون روغن ریحان فرموله شده با استفاده از Tween80 و آب به روش امولسیون اولتراسونیک گزارش شده است. در حالی که Severino و همکاران (Severino et al., 2015) نانوامولسیون‌های بارگذاری شده را با استفاده از Tween 20 تهیه کرده و میانگین اندازه قطرات را در محدوده ۱۷۶/۴ - ۱۳۳/۴ نانومتر گزارش کردند. این تفاوت‌ها با نتایج تحقیق حاضر نشان می‌دهد که Tween 80 برای امولسیون‌های روغن در آب به دلیل تعادل آبدوست-چربی دوست بالاتر نسبت به سایر پلی سوربات‌ها مطلوب است (Ghosh et al., 2013). می‌توان نتیجه گرفت که Tween 80 به عنوان یک سورفکتانت نسبت به پلیمرهای زیستی جذب آب بیشتر و کمک بیشتری در به حداقل رساندن اندازه ذرات انجام می‌دهد (Qian, & McClement, 2011).

جدول ۲، خواص فیزیکی نانوامولسیون اسانس برگ بو

Physical properties of bay leaf essential oil nanoemulsion

Parameter	اندازه
Particle size(nm)	اندازه ذرات ۹۲/۴
Z-average (mV)	پتانسیل زتا -۴۵/۱
PDI	۰/۱

مقدار PDI از ۰/۱ تا ۰/۲۵ نشان دهنده اندازه قطرات روغن یکنواخت یا توزیع تک وجهی و حالت امولسیونی پایدارتر است. در این مطالعه، استفاده از اولتراسوند منجر به مقدار PDI برابر با ۰/۱ شد که نشان دهنده موفقیت آمیز بودن تولید نانوامولسیون است.

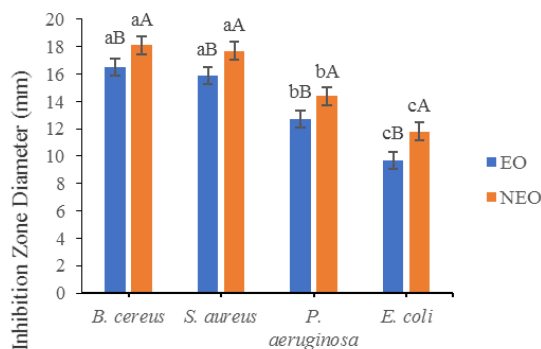
پتانسیل زتا بار سطحی را در سطح مشترک قطرات تعیین می‌کند. نانوامولسیون‌های تهیه شده در این مطالعه حاوی یک سورفکتانت غیر یونی (Tween 80) بود. پس می‌توان انتظار داشت که بار الکتریکی نزدیک به صفر باشد. با این حال، یک پتانسیل زتا منفی برای هر دوی آن‌ها ثبت شد. اگر مقدار مطلق پتانسیل زتا بین ۳۰ تا ۶۰ میلی ولت باشد، سیستم نانوامولسیون پایدار است (Haghju et al., 2016). مقادیر پتانسیل زتا نانوامولسیون‌ها در مطالعه حاضر پایدار (۵۶ میلی ولت) بدست آمد. بنابراین دافعه الکترواستاتیکی در بین قطرات برای تثبیت نانوامولسیون تهیه شده کافی است و مکانیسم‌های الکترواستاتیک تأثیر قابل توجه‌ای بر تثبیت آن دارند. تمامی تحقیقاتی که نانوامولسیون‌های اسانس تثبیت شده توسط پلیمرهای زیستی را تولید کردند، مقادیر پتانسیل زتا مشابه را در مقایسه با نتایج این تحقیق گزارش کردند.

ارزیابی اثرات ضد میکروبی

همانطور که در جدول ۳ و شکل ۱ نشان داده شده است، اثرات ضد میکروبی نانوامولسیون نسبت به اسانس برگ بو به طور معنی داری ($p < 0.05$) بیشتر بود و منجر به کاهش معنی دار رشد باکتری‌های *S. aureus*، *B. cereus*، *P. aeruginosa* و *E. coli* شد. این کاهش تابعی از غلظت اسانس در نانوامولسیون بود. با توجه به نتایج، باکتری‌های گرم مثبت در مقایسه با باکتری‌های گرم منفی نسبت به اسانس یا نانوامولسیون اسانس برگ بو حساس تر هستند. نتایج نشان داد نانوامولسیون اسانس برگ بو، بیشترین میزان اثرگذاری بر روی باکتری‌های *S. aureus* و *B. cereus* می‌باشد. یکی از علت‌های موجود بر خاصیت ضد میکروبی اسانس و نانوامولسیون اسانس، وجود ترکیبات 1,8-Cineole و α -Terpinyl acetate می‌باشد (Maghsoodlou et al., 2015).

نتایج MIC و MBC اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو در جدول ۳ نشان داده شده است. اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو از حداقل غلظت بازدارنده رشد و حداقل غلظت کشندگی متفاوتی برخوردار هستند. به طوریکه کمترین مقدار MIC و MBC برای اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو مربوط به باکتری *B. cereus* بود. بیشترین مقدار MIC و MBC برای اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو مربوط به باکتری *E. coli* بود. آزمایش انجام شده در این آزمایش (MIC و MBC) نشان می‌دهد که نانوامولسیون تهیه شده خاصیت ضد میکروبی بیشتری نسبت به اسانس برگ بو دارد. میزان مهار اسانس نانوامولسیون شده در برابر باکتری *E. coli* نیز به طور قابل توجهی بیشتر از اسانس خالص بود. این فعالیت با افزایش غلظت نانوامولسیون اسانس برگ بو به طور قابل توجهی افزایش می‌یابد. این پدیده را می‌توان به اثرات ترکیبی کپسولاسیون و انتشار پایدار اسانس از پوشش ماتریس نسبت داد که منجر به اثربخشی ضد میکروبی قوی می‌شود. نانوامولسیون‌ها، به دلیل اندازه قطرات کوچک و مساحت سطح بالا، کارایی بالاتری نسبت به اسانس‌های معمولی دارند. در نتیجه، آزادسازی تدریجی اسانس‌ها از پوشش‌های خوراکی مبتنی بر نانوامولسیون به بهبود عملکرد ضد میکروبی آن‌ها کمک می‌کند (Gholamhosseinpour et al., 2023).

فعالیت ضد میکروبی اسانس برگ بو می‌تواند به علت وجود ترکیبات فنلی، مانند فلاونوئیدها باشد. وجود این ترکیبات را می‌توان توسط آنالیز-Gc Ms و آزمون‌های ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی نشان داد. ترکیبات فنلی ساختار غشای میکروبی را تخریب، سنتز پپتیدوگلیکان را مهار و آگریزی سطح غشا باکتریایی را اصلاح می‌نمایند (Ghaderi et al., 2023). در بررسی Lu و همکاران (Lu et al., 2017) نشان دادند که اسانس خالص و اسانس نانوامولسیون شده تأثیر زیادی بر روی رشد باکتری‌ها دارد.



شکل ۱ ارزیابی اثرات ضد میکروبی اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو

Evaluation of antimicrobial effects of essential oil and nanoemulsion of bay leaf essential oil

حروف کوچک لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) بین باکتری‌های مختلف در هر تیمار است. حروف بزرگ لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) بین دو تیمار است.

جدول ۳ ارزیابی اثرات ضد میکروبی اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو

Evaluation of antimicrobial effects of essential oil and nanoemulsion of bay leaf essential oil

	<i>B. cereus</i>	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>E. coli</i>
EO				
MIC ($\mu\text{g mL}^{-1}$)	4.25 ± 0.10^{bD}	4.75 ± 0.10^{bC}	6.75 ± 0.25^{bB}	7.25 ± 0.20^{bA}
MBC ($\mu\text{g mL}^{-1}$)	5.00 ± 0.18^{aD}	5.50 ± 0.30^{aC}	7.25 ± 0.20^{aB}	8.00 ± 0.15^{aA}
NEO				
MIC ($\mu\text{g mL}^{-1}$)	2.50 ± 0.09^{dD}	3.25 ± 0.09^{dC}	4.75 ± 0.10^{dB}	5.75 ± 0.25^{dA}
MBC ($\mu\text{g mL}^{-1}$)	3.25 ± 0.20^{cD}	3.75 ± 0.14^{cC}	5.75 ± 0.25^{cB}	6.25 ± 0.15^{cA}

نتایج به صورت میانگین \pm انحراف معیار گزارش شده اند.

حروف کوچک متفاوت در هر ستون نشان دهنده وجود اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) است.

حروف لاتین بزرگ متفاوت در هر ردیف نشان دهنده وجود اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) است.

ارزیابی اثرات آنتی‌اکسیدانی

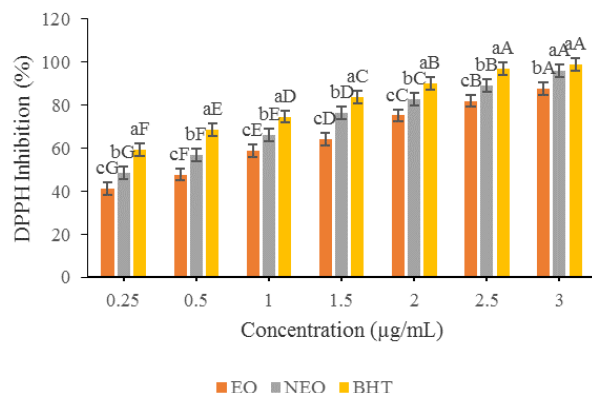
فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH

خواص آنتی‌اکسیدانی اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو با سنجش DPPH در شکل ۲ مورد ارزیابی قرار گرفت. با افزایش اسانس و

نانوامولسیون اسانس برگ بو خاصیت آنتی‌اکسیدانی افزایش یافت. فعالیت مهار رادیکال DPPH اسانس برگ بو کمتر از DPPH نانوامولسیون

اسانس برگ بو بوده و سپس کمتر از نمونه شاهد (BHT) بوده است. وجود ترکیبات 1,8-Cineole و α -Terpinyl acetate درون اسانس

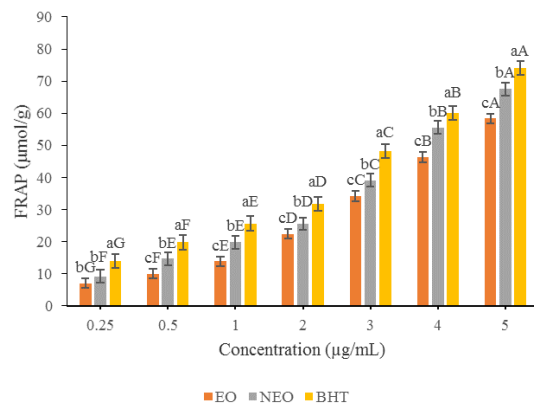
خاصیت آنتی‌اکسیدانی را افزایش می‌دهد (Maghsoodlou et al., 2015).



شکل ۲ فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو
 DPPH free radical scavenging activity of Bay leaf essential oil and nanoemulsion
 حروف کوچک لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) بین نمونه‌های مختلف در هر غلظت است. حروف بزرگ لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) بین هر نمونه در غلظت‌های متفاوت است.

سنجش قدرت آنتی‌اکسیدانی کاهش دهنده آهن (FRAP)

بطور گسترده گزارش شده است که ارتباط نزدیکی بین فعالیت آنتی‌اکسیدانی و قدرت کاهش آهن وجود دارد. نتایج در شکل ۳ نشان داده شده است. پس از امولسیون سازی، قدرت احیای آهن اسانس به وضوح افزایش یافت. بیشترین مقدار سنجش FRAP اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو در غلظت ۵ ($\mu\text{mol g}^{-1}$) و کمترین آن در غلظت ۰/۲۵ ($\mu\text{mol g}^{-1}$) مشاهده شد. نتایج کاهش فعالیت غلظت‌های مختلف اسانس و نانوامولسیون اسانس برگ بو نشان داد که با افزایش غلظت اسانس، فعالیت FRAP افزایش می‌یابد. داده‌های حاصل از سنجش فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی نشان داد که اسانس و نانوامولسیون در مقایسه با Butylated hydroxytoluene توانایی کمتری داشتند، اما کاملاً نانوامولسیون اثر ضد رادیکال و آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به اسانس آزاد داشت. استفاده از اسانس‌ها و عصاره‌های گیاهی در قالب نانوساختارهای غذایی، اثر آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی آن‌ها را بهبود می‌بخشد و طیف وسیعی از نگهدارنده‌های طبیعی را به غذا ارائه می‌دهد (Tometri et al., 2020; Sagar et al., 2018; Hossain et al., 2018).



شکل ۳ سنجش قدرت آنتی‌اکسیدانی کاهش دهنده آهن

Measuring the antioxidant power of reducing iron

حروف کوچک لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P<0/05$) بین نمونه‌های مختلف در هر غلظت است. حروف بزرگ لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P<0/05$) بین هر نمونه در غلظت‌های متفاوت است.

ارزیابی اثرات ضد میکروبی فیلم

فعالیت ضدباکتریایی فیلم‌های تهیه شده حاوی غلظت‌های مختلف (۱/۵ و ۳٪) اسانس و نانومولسیون اسانس در برابر چهار سویه باکتریایی پاتوژن انتخاب شده با ارزیابی قطر مناطق بازدارنده ارزیابی شد. از آنجایی که مهار رشد باکتری‌های *S. aureus*، *B. cereus*، *P. aeruginosa* و *E. coli* بسیار مهم است، استفاده از فیلم صمغ دانه مرو حاوی اسانس و نانومولسیون اسانس برگ بو تاثیر مثبت بر روی باکتری‌های مورد مطالعه داشت (جدول ۴). با توجه به نتایج مشخص شد که فیلم صمغ دانه مرو به تنهایی هیچ اثر بازدارنده‌ای بر روی هر یک از این سویه‌ها ندارد. فیلم‌های تهیه شده از غلظت‌های متفاوت اسانس یا نانومولسیون اسانس برگ بو بر روی باکتری‌های گرم مثبت بیشترین تاثیر و بر روی باکتری *E. coli* کمترین تاثیر را دارند. ولی با توجه به این آزمایش مناسب ترین فیلم، فیلم با ۳٪ نانومولسیون اسانس برگ بو می‌باشد، زیرا بیشترین تاثیر را داشت. Sharififar و همکاران (Sharififar et al., 2007) اثرات ضدباکتریایی فیلم‌های کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس آویشن شیرازی را علیه پنج باکتری بیماری‌زا از جمله *S. aureus*، *P. aeruginosa*، *B. cereus*، *S. aureus*، *E. coli* و *S. aureus* بررسی کردند. آن‌ها اشاره کردند که اسانس آویشن شیرازی بر روی باکتری‌های گرم مثبت موثرتر از باکتری‌های گرم منفی است، که احتمالاً به دلیل نفوذ ناپذیری غشای خارجی باکتری‌های گرم منفی به اجزای چربی دوست است. ترکیبات 1,8-Cineole و α -Terpinyl acetate به عنوان ترکیبات اصلی اسانس برگ بو مشخص شدند که مانع رشد میکروبی می‌شوند. وجود این ترکیبات درون فیلم صمغ دانه مرو می‌تواند با حمله به لایه دوگانه فسفولیپیدی آن و آسیب رساندن به سیستم‌های آنزیمی، غشای سلولی را مختل کند (Maghsoodlou et al., 2015).

جدول ۴ ارزیابی اثرات ضد میکروبی فیلم

Sample	Inhibition Diameter Zone (mm)			
	<i>B. cereus</i>	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>E. coli</i>
Control (SSG)	ND ^e	ND ^e	ND ^e	ND ^e
SSG -1.5%EO	5.92±0.02 ^{dA}	6.33±0.04 ^{dA}	2.91±0.01 ^{dB}	2.01±0.02 ^{dB}
SSG -3%EO	7.81±0.02 ^{cA}	8.05±0.10 ^{cA}	5.44±0.01 ^{cB}	3.48±0.05 ^{cC}
SSG -1.5%NEO	19.25±0.13 ^{bA}	20.79±0.11 ^{bA}	12.31±0.09 ^{bB}	10.52±0.12 ^{bC}
SSG -3%NEO	24.11±0.09 ^{aA}	23.62±0.16 ^{aA}	17.10±0.13 ^{aB}	14.65±0.21 ^{aC}

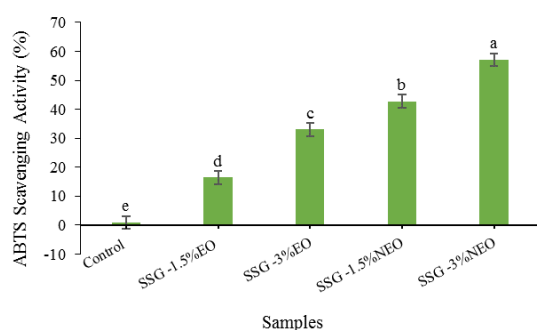
ND: تشخیص داده نشد.

حروف لاتین کوچک متفاوت در هر ستون نشان دهنده وجود اختلاف معنی دار ($P<0/05$) است. حروف لاتین بزرگ متفاوت در هر ردیف نشان دهنده وجود اختلاف معنی دار ($P<0/05$) است.

ارزیابی خواص آنتی‌اکسیدانی فیلم

آزمون ABTS

در آزمون ABTS همانطور که از شکل ۴ مشخص است در دو غلظت ۱/۵ و ۳٪ یک رابطه مستقیم بین فیلم صمغ دانه مرو حاوی اسانس برگ بو و فیلم حاوی نانومولسیون اسانس برگ بو و قدرت آن‌ها در مهار رادیکال ABTS وجود داشته، به طوری که در غلظت ۳ درصد، قدرت آنتی‌رادیکالی آن افزایش یافته است. همچنین نتایج نشان داد فیلم حاوی اسانس اثر بازدارندگی بیشتری نسبت به نمونه شاهد (فیلم بدون اسانس) دارد اما میزان بازدارندگی فیلم حاوی اسانس نسبت به فیلم حاوی نانومولسیون اسانس در هر دو غلظت به صورت ضعیف‌تر بوده است. در بررسی که توسط Alizadeh Amoli و همکاران (Alizadeh Amoli et al., 2021) انجام شد، نشان داد که در این آزمون درصد بازدارندگی اسانس تقریباً در تمام غلظت‌ها به طور قابل توجهی بالا بوده است. به علاوه یک اثر وابسته به غلظت دیده شد بدین مفهوم که با افزایش غلظت اسانس، خاصیت حذف رادیکال آزاد نیز بیشتر می‌شود.

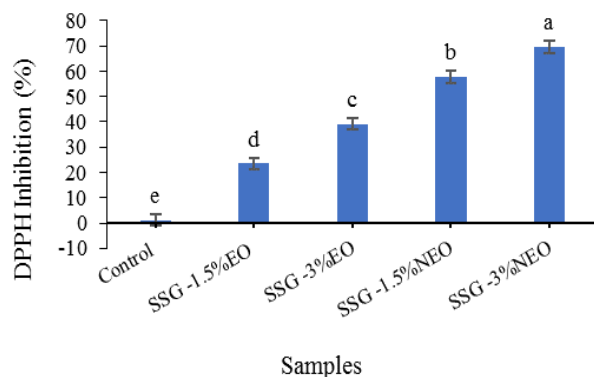


شکل ۴ ارزیابی خواص آنتی‌اکسیدانی فیلم
Evaluation of antioxidant properties of the film
 حروف کوچک لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P < 0/05$) است.

آزمون DPPH

فعالیت مهار رادیکال DPPH به طور قابل توجهی از ۱/۲ درصد برای فیلم شاهد به ۶۹/۵۴ درصد برای فیلم صمغ دانه مرو حاوی ۳ درصد نانومولسیون اسانس برگ بو افزایش یافت (شکل ۵).

فعالیت آنتی‌اکسیدانی فیلم صمغ دانه مرو حاوی ۳٪ نانومولسیون برگ بو بیشترین تاثیر را نسبت به نمونه کنترل داشت. با توجه به شکل ۵ کمترین میزان فعالیت آنتی‌اکسیدانی بجز نمونه شاهد مربوط به فیلم صمغ دانه مرو حاوی اسانس برگ بو بود. بنابراین وجود نانومولسیون اسانس برگ بو در فیلم با هر میزان غلظت تاثیر بیشتر نسبت به اسانس برگ بو داشت. همچنین Noori و همکاران (Noori et al., 2017) به بررسی کارایی ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی پوشش خوراکی مبتنی بر نانومولسیون حاوی اسانس زنجبیل و تاثیر آن بر ایمنی و ویژگی‌های کیفی فیله سینه مرغ پرداختند. نتایج نشان داد که بیشترین فعالیت مهارتی توسط محلول فیلم مبتنی بر نانومولسیون اسانس زنجبیل با ۳٪ BHT بوده است. بعد از آن محلول فیلم مبتنی بر نانومولسیون اسانس زنجبیل خالص بیشترین فعالیت آنتی‌اکسیدانی را داشت.



شکل ۵ فعالیت مهار رادیکال آزاد DPPH فیلم
 DPPH free radical scavenging activity of the film
 حروف کوچک لاتین متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار ($P < 0.05$) است.

نتیجه گیری

نتایج تحقیق حاضر نشان داد که فیلم صمغ دانه مرو حاوی ۳٪ نانومولسیون اسانس به عنوان مناسب‌ترین تیمار دارای بیشترین خاصیت ضدباکتریایی و آنتی‌اکسیدانی نسبت به فیلم حاوی اسانس برگ بو می‌باشد و مشخص شد که این فیلم پتانسیل استفاده به عنوان بسته‌بندی فعال یا پوشش فعال روی مواد غذایی را دارد. لیکن آزمایش‌های بیشتری برای تعیین اثرات آن‌ها بر خواص حسی محصولات بسته‌بندی شده و همچنین رفتار آن‌ها در مواد غذایی با محتوای رطوبت مختلف ضروری است.

References

1. Alizadeh Amoli, Z., Mehdizadeh, T., & Tajik, H. (2021). Comparative investigation of antimicrobial and antioxidant properties of ethanolic extract and essential oil of water mint plant (*Mentha aquatic L*). *Journal of Medical Sciences Studies*, 31(11), 863-873.
2. Amorati, R., Foti, M. C., & Valgimigli, L. (2013). Antioxidant activity of essential oils. *Journal of agricultural and food chemistry*, 61(46), 10835-10847.
3. *and Characterization*, 14, 3333-3344.
4. Azizkhani, M., Jafari Kiasari, F., Tooryan, F., Shahavi, M. H., & Partovi, R. (2021). Preparation and evaluation of food-grade nanoemulsion of tarragon (*Artemisia dracunculus L.*) essential oil: antioxidant and antibacterial properties. *Journal of Food Science and Technology*, 58, 1341-1348.
5. Badr, M. M., Badawy, M. E., & Taktak, N. E. (2021). Characterization, antimicrobial activity, and antioxidant activity of the nanoemulsions of Lavandula spica essential oil and its main monoterpenes. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 65, 102732.
6. Benzie, I. F., & Strain, J. J. (1996). The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "antioxidant power": the FRAP assay. *Analytical biochemistry*, 239(1), 70-76.
7. da Silva Dannenberg, G., Funck, G. D., dos Santos Cruxen, C. E., de Lima Marques, J., da Silva, W. P., & Fiorentini, Â. M. (2017). Essential oil from pink pepper as an antimicrobial component in cellulose acetate film: Potential for application as active packaging for sliced cheese. *LWT-Food Science and Technology*, 81, 314-318.
8. Dzah, C. S., Duan, Y., Zhang, H., Wen, C., Zhang, J., Chen, G., & Ma, H. (2020). The effects of ultrasound assisted extraction on yield, antioxidant, anticancer and antimicrobial activity of polyphenol extracts: A review. *Food Bioscience*, 35, 100547.
9. Galus, S., & Kadzińska, J. (2015). Food applications of emulsion-based edible films and coatings. *Trends in Food Science & Technology*, 45(2), 273-283.
10. Gholamhosseinpour, A., Hashemi, S. M. B., & Jafarpour, D. (2023). Nanoemulsion of *Satureja sahendica* bornm essential oil: Antibacterial and antioxidant activities. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17(1), 317-323.

11. Ghosh, V., Mukherjee, A., & Chandrasekaran, N. (2013). Formulation and characterization of plant essential oil based nanoemulsion: evaluation of its larvicidal activity against *Aedes aegypti*. *Asian Journal of Chemistry*, 25(Supplementary Issue), S321.
12. Haghju, S., Beigzadeh, S., Almasi, H., & Hamishehkar, H. (2016). Chitosan films incorporated with nettle (*Urtica dioica* L.) extract-loaded nanoliposomes: I. Physicochemical characterisation and antimicrobial properties. *Journal of Microencapsulation*, 33(5), 438-448.
13. Hossain, M. B., Lebel, J., Birsan, R., & Rai, D. K. (2018). Enrichment and assessment of the contributions of the major polyphenols to the total antioxidant activity of onion extracts: A fractionation by flash chromatography approach. *Antioxidants*, 7(12), 175.
14. Jafarpour, D. (2022). The effect of heat treatment and thermosonication on the microbial and quality properties of green olive. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(3), 2172-2180.
15. Jafarpour, D., Hashemi, S. M. B., & Ghaedi, A. (2021a). Study the antioxidant properties of different parts of saffron extract and their application in cream. *Journal of food science and technology (Iran)*, 18(113), 289-299.
16. Jafarpour, D., Hashemi, S. M. B., Ghaedi, A. (2021b). Investigating the antibacterial properties of the extract of different parts of Zagharan and its use in cream, *Iranian journal of food science and industry*, 115(18), 339-249.
17. Jouki, M., Khazaei, N., Ghasemlou, M., & HadiNezhad, M. (2013). Effect of glycerol concentration on edible film production from cress seed carbohydrate gum. *Carbohydrate polymers*, 96(1), 39-46.
18. Khodri, N., & Romiani, L. (2019). Evaluation of the effects of Shirazi thyme essential oil nanoemulsion on the chemical, microbial and sensory characteristics of silver carp fillet. *Journal of Nutritional Sciences and Food Industries of Iran*, 3(14), 63-74.
19. Lou, Z., Chen, J., Yu, F., Wang, H., Kou, X., Ma, C., & Zhu, S. (2017). The antioxidant, antibacterial, antibiofilm activity of essential oil from *Citrus medica* L. var. *sarcodactylis* and its nanoemulsion. *LWT*, 80, 371-377.
20. Maghsoodlou, M. T., Valizadeh, J., Mottaghipisheh, J., & Rahnesan, N. (2015). Evaluation of the essential oil composition and antioxidant activity of *Achillea eriophora* as a medicinal plant. *Journal of Medicinal Herbs*, 5(4), 187-192.
21. Mirzai, S. M., & Mohammadi Sani, A. (2017). The effect of the use of myrtle gum on improving the physicochemical and sensory properties of low-fat ice cream. *Innovation in food science and technology*, 9(3), 97-103.
22. Mohammadi, M., Yekta, R., Hosseini, H., Shahrzad, F., Hosseini, S. M., Shojaee-Aliabadi, S., & Mohammadi, A. (2023). Characterization of a novel antimicrobial film based on sage seed gum and *Zataria multiflora* Boiss essential oil. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17(1), 167-177.
23. Mu, C., Guo, J., Li, X., Lin, W., & Li, D. (2012). Preparation and properties of dialdehyde carboxymethyl cellulose crosslinked gelatin edible films. *Food Hydrocolloids*, 27(1), 22-29.
24. Naderi Hagibaghercandi, M., Sefidkon, F., Poorherave, M. R., & Mirza, M. (2009). Extraction, identification and comparison of the constituent compounds of the essential oil of the leaf, stem and fruit of Bay leaf (*Laurus nobilis* L.). *Scientific-Research Quarterly Journal of Medicinal and Aromatic Plants of Iran*, 25(2), 216-227.
25. Sagar, N. A., Pareek, S., & Gonzalez-Aguilar, G. A. (2020). Quantification of flavonoids, total phenols and antioxidant properties of onion skin: A comparative study of fifteen Indian cultivars. *Journal of food science and technology*, 57, 2423-2432.
26. Sajjadi, S. A., Sarhadi, H., Safarzaei, A. (2020). Physicochemical, antioxidant and antimicrobial properties of an active film based on chitosan and Barijah essential oil, *Innovation in food science and technology*, 15(1), 61-76.
27. Severino, R., Ferrari, G., Vu, K. D., Donsi, F., Salmieri, S., & Lacroix, M. (2015). Antimicrobial effects of modified chitosan based coating containing nanoemulsion of essential oils, modified atmosphere packaging and gamma irradiation against *Escherichia coli* O157: H7 and *Salmonella Typhimurium* on green beans. *Food control*, 50, 215-222.
28. Tometri, S. S., Ahmady, M., Ariaei, P., & Soltani, M. S. (2020). Extraction and encapsulation of *Laurus nobilis* leaf extract with nano-liposome and its effect on oxidative, microbial, bacterial and sensory properties of minced beef. *Journal of Food Measurement* Qian, C., & McClements, D. J. (2011). Formation of nanoemulsions stabilized by model food-grade emulsifiers using high-pressure homogenization: Factors affecting particle size. *Food hydrocolloids*, 25(5), 1000-1008.

نسخه پیل انتشار