

## بررسی پروفایل فیتوشیمیایی و فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌های آبی، متانولی و اتانولی ماکرو جلبک‌های منتخب خلیج فارس

### چکیده

در آب‌های خلیج فارس ماکرو جلبک‌های متعددی شناسایی شده‌اند که تعدادی از آن‌ها هم دارای ارزش غذایی بالا بوده و هم در صنایع دارویی و بهداشتی و موارد دیگر کاربرد دارند. در این مطالعه ۵ گونه جلبکی *Padina tetrastromatica*, *Colpomenia sinuosa*, *Ulva flexuosa*, *Ulva compressa* و *Champia globulifera* از جلبک‌های سبز و از جلبک‌های قرمز از سواحل شمالی خلیج فارس در استان بوشهر جمع‌آوری و سه نوع عصاره آبی، اتانولی و متانولی آن‌ها مورد ارزیابی آنتی‌اکسیدانی قرار گرفت. سنجش فعالیت آنتی‌اکسیدانی با روش مهار رادیکال DPPH، و با تعیین  $IC_{50}$  صورت گرفت. سنجش فنا تام با استفاده از معرف فولین سیوکالتوو با منحنی استاندارد اسید تانیک و فلاونوئید تام با روش کلریمتری و با منحنی استاندارد کوئرسستین انجام گرفت. نتایج حاصل از مطالعه نشان داد که گونه‌های مختلف از نظر فعالیت آنتی‌اکسیدانی، مقدار ترکیبات فعلی، فلاونوئید و نیز آنتوسیانین با هم تفاوت معنی‌دار دارند ( $p < 0.05$ ). بیشترین ظرفیت آنتی‌اکسیدانی با کمترین مقدار  $IC_{50}$  به میزان  $0.40 \pm 0.35$  میلی‌گرم در میلی‌لیتر و نیز بیشترین مقدار فنل و فلاونوئید نیز در عصاره متانولی جلبک سبز *Ulva flexuosa* مشاهده شد. در میان گونه‌های مورد بررسی بیشترین مقدار آنتوسیانین را جلبک قهوه‌ای *Padina tetrastromatica* نشان داد. بین  $IC_{50}$  و فنا تام و نیز بین  $IC_{50}$  و فلاونوئید تام همبستگی منفی معنی‌دار و بین میزان فنا و فلاونوئید همبستگی مثبت معنی‌دار در سطح  $0.1$  مشاهده شد. همچنین بین  $IC_{50}$  و آنتوسیانین همبستگی منفی معنی‌دار و بین فلاونوئید و آنتوسیانین همبستگی مثبت معنی‌دار وجود داشت.

**واژگان کلیدی:** ماکرو جلبک‌ها، عصاره اتانولی، عصاره متانولی، آنتی‌اکسیدان، آنتوسیانین

### مقدمه

غذا و تغذیه بی‌تردید یکی از مهم‌ترین مباحث دنیای امروز است. صنعت غذا از صنایع بزرگ جهانی بوده و سرعت رشد این صنعت بسیار بیشتر از گذشته شده است به طوری که پیشرفت‌هایی که در تمام زمینه‌های کشاورزی در جهان صورت گرفته به سطح رشد این صنعت نمی‌رسد. با توجه به اهمیت مواد غذایی در سلامت انسان باید اطمینان یافت که مواد مصرفی غذایی از کیفیت و ایمنی مطلوبی برخوردار باشد (مرتضوی و همکاران، ۱۳۸۹). اکسیداسیون لیپیدها از مهم‌ترین پارامترهای کیفی در مواد غذایی است. تخریب اکسیداتیو لیپید به وخامت کیفیت مواد غذایی کمک می‌کند و خطرات بالقوه‌ای برای سلامتی ایجاد می‌کند و می‌تواند سبب تغییر رنگ، طعم، بافت و ارزش تغذیه‌ای شود (Abeyrathne et al., 2021). رادیکال‌های آزاد مانند رادیکال سوپراکسید، رادیکال هیدروکسیل و اکسید نیتریک می‌توانند اتم‌های هیدروژن را از زنجیره اسیدهای چرب مولکول‌های چربی جذب و باعث آغاز اکسایش شوند. یک رویکرد امیدوارکننده برای مقابله با این امر، استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های گیاهی است (Durand et al., 2025).

مشتقات رادیکال آزاد اکسیژن و نیتروژن در طول متابولیسم سلولی و تولید انرژی در میتوکندری تولید می‌شوند که سبب آسیب‌های اکسیداتیو به ترکیبات سلولی و تنظیم انتقال سیگنال‌ها و بیان ژن می‌شود. مقادیر بیش از حد اکسیژن فعال شده زیان‌آور است و می‌تواند

نسرین جلودار ناصری<sup>۱</sup>

معصومه فرانت<sup>۲</sup>

مهرنوش تدینی<sup>۳\*</sup>

۱. کارشناس ارشد فارغ التحصیل گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران.
۲. مرکز تحقیقات علوم دارویی دریایی، دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز، اهواز، ایران.
۳. گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران.

\* نویسنده مسئول مکاتبات

me.tadayoni@iau.ac.ir

تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۱۲/۱۶

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۵/۰۳/۱۹

این مقاله برگرفته از پایان‌نامه کارشناسی ارشد است.

موجب آسیب‌های سلولی شده و اختلالات متعددی چون سرطان و بیماری‌های عصبی مانند پارکینسون و آلزایمر را به همراه داشته باشد (Chew *et al.*, 2008). یک راه مؤثر برای از بین بردن رادیکال‌های آزاد، استفاده از ترکیبات آنتی‌اکسیدانی است که به عنوان جارو کننده‌های رادیکال آزاد عمل می‌کنند و سبب حفاظت از سلول‌ها در برابر آسیب‌های بیولوژیک رادیکال‌های آزاد می‌شوند (Ozen, 2010). بر اساس منشأ ترکیبات آنتی‌اکسیدانی می‌توان آن‌ها را در دو دسته سنتزی و طبیعی قرار داد که به‌طور وسیعی در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرند. پژوهش‌های انجام شده نشان از آن دارد که برخی آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی دارای آثار فیزیولوژیکی نامطلوب در بدن انسان می‌باشند. آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی به‌طور گسترده در مواد غذایی و گیاهان دارویی توزیع شده‌اند. این آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی، به‌ویژه پلی‌فنل‌ها و کاروتنوئیدها، طیف وسیعی از اثرات بیولوژیکی، از جمله ضدالتهاب، ضد پیری، ضد تصلب شرایین و ضد سرطان را از خود نشان می‌دهند (Xu *et al.*, 2017).

با توجه به اثرات نامطلوب آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی، در دهه‌های اخیر تمایل به استفاده از مواد طبیعی به جای مواد شیمیایی و سنتتیک افزایش یافته است. چون مواد سنتتیک و محصولات آن‌ها نسبت به مواد طبیعی دارای ترکیبات پیچیده‌تری هستند و به همین دلیل زمان زیادی طول می‌کشد تا آن‌ها چرخه طبیعی خود را طی کرده و به طبیعت بازگردند. بنابراین باعث آلودگی محیط‌زیست خواهند شد. بسیاری از پژوهشگران وجود انواع مختلفی از آنتی‌اکسیدان‌ها را در گونه‌های مختلف گیاهان عالی گزارش کرده‌اند (Yuan and Walsh, 2006). به منظور یافتن ترکیبات زیست فعال جهت ساخت داروهای جدید و مواد خوراکی فراسودمند، بسیاری از منابع دریایی و گیاهان آبی مورد توجه قرار گرفته است (Souza *et al.*, 2011). ترکیبات فنلی یکی از آنتی‌اکسیدان‌های دفاعی در مقابل تنش اکسیداتیو هستند. اجتماع ترکیبات فنلی در بافته‌ای گیاهی برای تثبیت کربن فتوسنتزی و ارتقای مکانیسم‌های دفاعی بسیار مهم است. گروه‌های هیدروکسیل آزاد متصل به حلقه‌ی آروماتیک فناها سبب کاهش آسیب‌های اکسیداتیو و محافظت ساختارهای سلولی از تأثیر منفی تنش می‌شوند. این ترکیبات با حذف رادیکال‌های آزاد اکسیژن، باعث افزایش مقاومت گیاهان نسبت به تنش‌ها می‌شوند (Onofrejova *et al.*, 2010). ترکیبات فنلی شامل فلاونوئیدها، فلوروتان‌ها، اسیدهای فنلی و تانن‌ها می‌باشند که عوامل مهمی در فعالیت آنتی‌اکسیدانی گیاهان و جلبک‌ها هستند. فلوروتان‌ها سطوح بالایی در جلبک‌های قهوه‌ای نشان می‌دهند. این ترکیبات نقش مهمی در حفاظت از جلبک‌های دریایی در برابر علف خواران دریایی، پاتوژن‌ها و اپی‌فیت‌ها ایفا می‌کنند (Blanc *et al.*, 2011). فلوروتان‌ها فقط در جلبک‌های دریایی دیده می‌شوند و قادرند به‌عنوان عوامل و جارو کننده‌های رادیکال‌های آزاد اکسیژن عمل کرده و مانع پراکسیداسیون لیپیدها شوند. به‌طور کلی تحقیقات فراوانی اثر آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنلی را نشان داده‌اند (Wang *et al.*, 2009; Liu *et al.*, 2011). ماکروجلبک‌های دریایی منبع غنی از آنتی‌اکسیدان‌های مختلف همچون فلاونوئیدها و پلی‌فنل‌ها هستند به همین دلیل گزینه‌ای بسیار خوب برای چنین ترکیباتی هستند و به‌عنوان یکی از غنی‌ترین منابع متابولیت‌های زیست فعال مورد بررسی قرار گرفته‌اند (Ismail *et al.*, 2023). جلبک‌های دریایی همانند گیاهان زمینی در معرض ترکیبی از نور و اکسیژن‌اند، این امر موجب تشکیل رادیکال‌های آزاد و عوامل اکسیدکننده قوی می‌گردد. عدم ایجاد آسیب اکسیداتیو در اجزای ساختاری این جلبک‌ها (مانند اسیدهای چرب غیراشباع با چند پیوند دوگانه) نشان‌دهنده‌ی پایداری آن‌ها نسبت به اکسیداسیون و داشتن سیستم دفاعی آنتی‌اکسیدانی در آن‌هاست. مطالعات پیشین توان آنتی‌اکسیدانی جلبک‌های دریایی خلیج فارس را نشان داده‌اند (گرمسیری و همکاران، ۱۳۹۲؛ سفری و همکاران، ۱۳۹۴؛ طاهری و مرادی، ۱۳۹۷). همچنین توان آنتی‌اکسیدانی جلبک‌های سبزی چون گونه‌های مختلف جنس *Ulva*، *Chaetomorpha*، *Cladophora* و *Caulerpa* نیز پیش از این بررسی شده است (Farasat *et al.*, 2014). تحقیقات متعددی نیز اثرات ضد باکتریایی و نیز سیتوتوکسیک عصاره‌های جلبکی را در برابر سلول‌های سرطانی نشان داده‌اند (Shannon and Abu-Ghannam, 2016; Korkmaz, 2025).

در آب‌های خلیج فارس ماکروجلبک‌های متعددی شناسایی شده‌اند که تعدادی از آن‌ها نه تنها دارای ارزش غذایی بالا بوده بلکه در صنایع دارویی و بهداشتی و موارد دیگر کاربرد دارند. ایران با وجود داشتن گونه‌های جلبکی متنوع از استفاده از این منابع طبیعی با ارزش بی‌بهره مانده است. استخراج مؤثر و ارزیابی صحیح آنتی‌اکسیدان‌ها از مواد غذایی و گیاهان دارویی برای بررسی منابع بالقوه آنتی‌اکسیدان و

ارتقای کاربرد آن‌ها در غذاهای فراسودمند، داروها و افزودنی‌های غذایی بسیار مهم است. در این راستا این پژوهش با هدف یافتن ترکیبات آنتی‌اکسیدان طبیعی انجام گردید. در این مطالعه ۵ گونه جلبکی شامل ۲ جلبک قهوه‌ای، ۲ جلبک سبز و یک جلبک قرمز از سواحل شمالی خلیج فارس در استان بوشهر جمع‌آوری و سه نوع عصاره آبی، اتانولی و متانولی آن‌ها مورد ارزیابی آنتی‌اکسیدانی قرار گرفت.

## مواد و روش‌ها

نمونه‌های جلبکی از محل‌های هلیله، نیروی هوایی بوشهر و نایب‌اند در استان بوشهر از بهمن ۹۵ تا خرداد ۹۶ در زمان جزر دریا به روش دستی جمع‌آوری شد. نمونه‌ها شامل ۵ گونه جلبک (شامل ۲ جلبک سبز، ۲ جلبک قهوه‌ای و ۱ جلبک قرمز) بود. جدول ۱ گونه‌های جلبکی، تاریخ و محل جمع‌آوری را نشان می‌دهد. شکل ۱ نیز گونه‌های مورد بررسی را نشان می‌دهد. گونه *Colpomenia sinuosa* در دو ماه بهمن و اسفند جمع‌آوری شد که با دو کد ۵ برای نمونه بهمن و ۶ برای نمونه اسفند تفکیک شد.

جدول ۱: نام علمی گونه‌ها، زمان و محل جمع‌آوری

کد نمونه	نام علمی	نوع جلبک	محل جمع‌آوری	زمان جمع‌آوری
۱	<i>Ulva flexuosa</i>	سبز	نایب‌اند	بهمن
۲	<i>Ulva compressa</i>	سبز	نایب‌اند	بهمن
۳	<i>Champia globulifera</i>	قرمز	نیروی هوایی-بوشهر	بهمن
۴	<i>Padina tetrastrumatica</i>	قهوه‌ای	هلیله	خرداد
۵	<i>Colpomenia sinuosa</i>	قهوه‌ای	نیروی هوایی-بوشهر	بهمن
۶	<i>Colpomenia sinuosa</i>	قهوه‌ای	نیروی هوایی-بوشهر	اسفند

نمونه‌های جمع‌آوری شده بلافاصله با آب دریا شسته شده تا باقی‌مانده موجودات اپی‌فیت، شن و ماسه و نمک از جلبک‌ها جدا شود، سپس با آب شرب شستشو داده شد و در دمای محیط و در سایه با استفاده از کاغذ خشک‌کن به مدت ۳ تا ۴ روز قرار داده شدند، تا خشک شوند. از هر جلبک جمع‌آوری شده تعدادی نمونه جهت شناسایی بر روی شیت هرباریوم فیکس گردید و شناسایی توسط کلیدهای شناسایی معتبر انجام شد. سپس نمونه‌های خشک‌شده را آسیاب نموده و از الک ریز عبور داده تا ذرات شن و ماسه احتمالی از آن‌ها جدا شده و تا زمان انجام آزمایش در کیسه‌های پلاستیکی درب‌دار و در دمای یخچال نگهداری شدند. ۲ گرم از هر نمونه خشک‌شده، به‌دقت وزن شده و در لوله آزمایش قرار داده شد. سپس به آن ۱۰ میلی‌لیتر حلال شامل اتانول ۸۰٪ و متانول ۸۰٪ و آب دو بار تقطیر افزوده شد. سر لوله‌ها با پارافیلیم بسته شد و روی خط محلول روی لوله با ماژیک علامت زده شد تا در صورت خروج احتمالی حلال مشخص گردد.

لوله‌ها ۲۰ دقیقه در دستگاه شیکر آنکوباتور یخچال‌دار اریبتالی (Axyos, Australia) با ۱۶۰-۱۵۰ دور در دقیقه و پس از آن نیز در دستگاه سانتریفیوژ (Kubota, kN-70, HD8292, Japan) به مدت ۱۵ دقیقه با دور ۱۵۰۰ قرار داده شدند. لوله‌هایی که حلالشان کم شده بود دوباره با حلال به حجم ۱۰ میلی‌لیتر رسانده شدند. پس از گذشت زمان ۷۲ ساعت مجدد به مدت ۱۵ دقیقه با دور ۱۵۰۰ در دستگاه سانتریفیوژ قرار داده شدند. بعد از آن عصاره‌ها با استفاده از کاغذ صافی واتمن شماره ۱ صاف گردیدند. این عصاره‌ها به‌عنوان استوک در نظر گرفته شد. از هر یک از عصاره‌ها، یک میلی‌لیتر در ظروف شیشه‌ای که با استفاده از ترازوی دقیق دیجیتال با دقت ۰/۰۰۰۱ گرم (Sartorius AG) (Göttingen BL210S) توزین و وزن هر یک از عصاره‌ها ثبت شده بود ریخته و سپس ظروف شیشه‌ای حاوی عصاره را درون آون (Beschickung/Loading-Modell 100-800 Memmert GmbH) در دمای کمتر از ۴۰ درجه سانتی‌گراد خشک کرده و همراه با ظرف مجدد توزین شدند. وزن خشک عصاره‌ها با کسر وزن ظرف محاسبه شده و میانگین آن‌ها در آزمایش‌ها مبنای محاسبه قرار گرفته شد. از هر عصاره خشک مقدار مشخصی برداشته و در حلال خود آن عصاره محلول استوک ۱ میلی‌گرم در میلی‌لیتر ساخته شد. به روش

رقیق‌سازی سریال، غلظت‌های ۰/۵، ۰/۲۵، ۰/۱۲۵ و ۰/۰۶۲۵ میلی‌گرم در میلی‌لیتر ساخته شده درصد مهار رادیکال DPPH توسط این عصاره‌ها در آزمایشی جداگانه مورد ارزیابی قرار گرفت. کلیه سنجش‌ها و توزین‌ها در ۳ تکرار انجام شد.

### تعیین ظرفیت آنتی‌اکسیدانی به روش DPPH

۳/۱۵ میلی‌گرم DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl, St.Louis, MO, USA) توزین شده و در بالن ژوژه با ۵۰ میلی‌لیتر متانول به حجم رسانده تا محلول ۰/۱۶ میلی‌مولار حاصل شود. به دلیل تاثیر مخرب نور بر رادیکال پایدار DPPH تهیه محلول در تاریکی انجام گرفت و دور بالن نیز کاملاً با کاغذ آلومینیوم پوشانده شد. ساخت محلول نیز روزانه و به صورت تازه انجام گرفت. ابتدا با استفاده از نرم‌افزار magelan ویژه دستگاه الیزا ریدر تمام اتوماتیک (Sunrise-Elisa Reader, Tecan, Swiss) برنامه و طرح مورد نظر را از قبل برای هر یک از خانه‌های پلیت ۹۶ خانه (Elisa plate FEP-101-296, Jet Biofil) مشخص کرده سپس در هر یک از خانه‌های پلیت ۹۶ خانه با استفاده از میکروسپلر نمونه‌های تست (عصاره + محلول DPPH)، بلانک (عصاره + حلال)، کنترل مثبت (رقت‌های اسیداسکوربیک + محلول DPPH) و کنترل منفی یا نمونه بدون عصاره (محلول DPPH + حلال) تهیه گردید. مطابق با روش (Zhang *et al.*, 2007)، ۱۰۰ میکرولیتر از هر عصاره در رقت‌های متنوع ۰/۵، ۰/۲۵، ۰/۱۲۵ و ۰/۰۶۲۵ میلی‌گرم در میلی‌لیتر را در میکرو پلیت ۹۶ خانه ریخته و در خانه‌های مجزا نیز ۱۰۰ میکرولیتر رقت‌های مختلف اسید اسکوربیک به عنوان کنترل مثبت ریخته، به هر یک از آن‌ها ۱۰۰ میکرولیتر محلول DPPH افزوده شد (هر سنجش در ۳ تکرار و در محیط تاریک و دور از نور با کمک پوشش آلومینیوم انجام شد). برای هر رقت عصاره یک بلانک در نظر گرفته شد. همچنین از ۱۰۰ میکرولیتر محلول DPPH و ۱۰۰ میکرولیتر حلال به عنوان کنترل منفی استفاده شد. سپس به مدت ۴۵ دقیقه در دمای محیط و در تاریکی و دور از نور قرار داده و در نهایت جذب محلول‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر ثبت گردید. ظرفیت آنتی‌اکسیدانی با استفاده از فرمول زیر محاسبه گردید:

$$\% \text{ Inhibition} = (A_{\text{control}} - (A_{\text{sample}} - A_{\text{blank}}) / A_{\text{control}}) \times 100$$

جذب نمونه بلانک =  $A_{\text{blank}}$  جذب نمونه تست،  $A_{\text{sample}}$  جذب کنترل منفی،  $A_{\text{control}}$

برای محاسبه  $IC_{50}$  (غلظت مورد نیاز عصاره برای مهار و جارو کردن رادیکال DPPH به میزان ۵۰٪)، درصد مهار رادیکال DPPH برای رقت‌های مختلف عصاره‌ها محاسبه و سپس با به دست آوردن معادله خط با آنالیز رگرسیون خطی غلظت عصاره در برابر درصد مهار،  $IC_{50}$  محاسبه گردید. با همین روش  $IC_{50}$  اسید به عنوان کنترل مثبت محاسبه و مقدار ۲۵/۶۳۶ میکروگرم در میلی‌لیتر (۰/۰۲۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) به دست آمد.

### سنجش میزان فنا تام عصاره‌ها

سنجش فنا تام عصاره‌ها با استفاده از معرف فولین سیوکالتو (Merck, Darmstadt, Germany) و به روش Antolovich *et al.* (2002) صورت گرفت. بدین ترتیب که ۲۰۰ میکرو لیتر از هر غلظت عصاره با ۱۰۰۰ میکرو لیتر محلول ۱:۱۰ فولین سیوکالتو مخلوط شد. سپس ۸۰۰ میکرو لیتر کربنات سدیم ۷/۵٪ ( $Na_2CO_3$ ) به آن افزوده شد. سر لوله‌ها با پارافیلیم پوشانده شد و مخلوط به مدت ۱ ساعت در دمای آزمایشگاه رها شد. سپس جذب نمونه‌ها با اسپکتروفوتومتر (T90+ UV/ VIS Spectrometer PG Instruments Ltd.) در طول موج ۷۶۵ نانومتر خوانده شد و با استفاده از معادله خط منحنی استاندارد اسید تانیک، میزان فنا عصاره‌ها بر اساس معادل میلی‌گرم اسید تانیک در گرم عصاره خشک گزارش شد.

### سنجش میزان فلاونوئید

مقدار فلاونوئید کل عصاره‌ها بر اساس روش کلریمتریک و مطابق با روش Chang *et al.* (2002) انجام شد. در پلیت ۹۶ خانه، ۲۰ میکرو لیتر از هر غلظت عصاره با ۲۰ میکرو لیتر آلومینیوم کلراید ۱۰٪ ( $AlCl_3 \cdot 6H_2O$ ) و ۲۰ میکرو لیتر استات پتاسیم ۱ مولار ( $CH_3COOK$ ) مخلوط شد. پس از گذشت چند دقیقه ۱۸۰ میکرو لیتر آب به آن اضافه شد و به مدت ۳۰ دقیقه در دمای آزمایشگاه قرار گرفت. سپس جذب در طول موج ۴۱۵ نانومتر توسط الیزا ریدر تمام اتوماتیک خوانده شد و با استفاده از معادله خط منحنی استاندارد کوئرستین میزان فلاونوئید

عصاره‌ها بر اساس معادل میلی‌گرم کوئرستین در گرم عصاره خشک محاسبه گردید. طرح آزمایش در پلیت‌های ۹۶ خانه و مشابه با طرح تست DPPH صورت گرفت.

### سنجش پیگمان آنتوسیانین

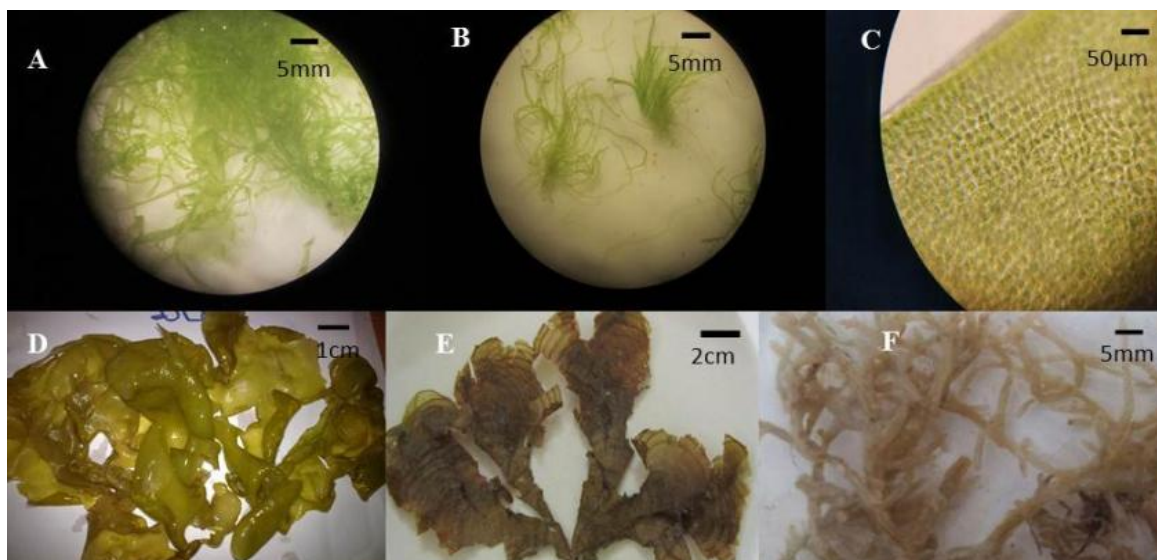
برای سنجش آنتوسیانین نمونه‌ها، ۵۰ میلی‌گرم از نمونه خشک اولیه با ۱۰ میلی‌لیتر محلول متانول اسیدی (۹/۹ میلی‌لیتر متانول + ۰/۱ میلی‌لیتر اسیدکلریدریک) مخلوط شد. سپس مخلوط در یک هاون چینی کاملاً ساییده و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری شد. پس از ۲۴ ساعت مخلوط حاصل در دستگاه سانتریفیوژ به مدت ۱۰ دقیقه با دور ۱۶۰۰ قرار داده شد. سپس فاز رویی برداشته شد و جذب در دستگاه اسپکتروفتومتر در دو طول موج ۵۳۰ و ۶۵۷ نانومتر خوانده شد (Mita, 1997). میزان آنتوسیانین با استفاده از فرمول زیر محاسبه گردید:

$$A = A_{530} - (0.25 \times A_{657})$$

A = میزان آنتوسیانین،  $A_{530}$  = جذب خوانده شده در طول موج ۵۳۰ نانومتر،  $A_{657}$  = جذب خوانده شده در طول موج ۶۵۷ نانومتر

### محاسبات آماری

کلیه آزمایش‌ها با استفاده از برنامه آماری SPSS 16 و تجزیه و تحلیل نتایج با آنالیز واریانس (ANOVA)، آزمون‌های Post-Hoc و ضریب همبستگی پیرسون انجام شد.



شکل ۱: (A) *Ulva compressa* (B) *Ulva flexuosa* زیر استریومیکروسکوپ (C) ساختار سلولی *Ulva flexuosa* (D) *Colpomenia sinuosa* (E) *Padina tetrastromatica* (F) *Champia globulifera*

اندازه تال و سلول‌ها در شکل توسط Scale bar مشخص شده است.

### نتایج

نتایج حاصل از آنالیز واریانس داده‌ها نشان داد که گونه‌های جلبکی مورد بررسی از نظر ظرفیت آنتی‌اکسیدانی با یکدیگر اختلاف معنی‌دار دارند ( $p < 0.05$ ). هرچه میزان  $IC_{50}$  کمتر باشد به معنای قدرت آنتی‌اکسیدانی بیشتر است. بیشترین ظرفیت آنتی‌اکسیدانی با کمترین  $IC_{50}$  مربوط به عصاره متانولی گونه جلبک سبز *Ulva flexuosa* ( $0.350 \pm 0.040$  میلی‌گرم در میلی‌لیتر عصاره) و کمترین آن مربوط به عصاره آبی گونه جلبک قهوه‌ای *Colpomenia sinuosa* جمع‌آوری شده در اسفند ماه ( $1.693 \pm 0.058$  میلی‌گرم در میلی‌لیتر عصاره) بود (جدول ۲). به طور کلی عصاره متانولی جلبک‌های سبز مورد آزمایش توان آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به عصاره‌های اتانولی و آبی نشان دادند درحالی‌که در جلبک قرمز *Champia globulifera* عصاره اتانولی توان آنتی‌اکسیدانی بالاتر با میزان کمتر  $IC_{50}$  نشان داد. این در حالی بود که عصاره آبی جلبک قهوه‌ای *Padina tetrastromatica* توان آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به دو حلال دیگر

نشان داد. همچنین عصاره‌های اتانولی و متانولی دو نمونه بهمن و اسفند جلبک قهوه‌ای *Colpomenia sinuosa* توان آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به عصاره آبی نشان دادند و در این میان نمونه بهمن در همه حلال‌ها توان آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به نمونه اسفند نشان داد (جدول ۲).

جدول ۲: میانگین ظرفیت آنتی‌اکسیدانی عصاره اتانولی جلبک‌های مورد آزمایش

کد نمونه	نام علمی	IC <sub>50</sub> (mg mL <sup>-1</sup> )		
		عصاره آبی	عصاره متانولی	عصاره اتانولی
۱	<i>Ulva flexuosa</i>	۰/۶۲۵±۰/۰۱۸ <sup>a</sup>	۰/۳۵۰±۰/۰۴۰ <sup>a</sup>	۰/۵۸۸±۰/۰۴۶ <sup>a</sup>
۲	<i>Ulva compressa</i>	۰/۹۱۹±۰/۰۱۸ <sup>c</sup>	۰/۸۱۱±۰/۰۰۹ <sup>bc</sup>	۰/۹۲۱±۰/۰۲۶ <sup>b</sup>
۳	<i>Champia globulifera</i>	۱/۶۰۷±۰/۰۶۲ <sup>c</sup>	۱/۳۵۵±۰/۲۰۷ <sup>d</sup>	۱/۰۲۱±۰/۰۹۱ <sup>bc</sup>
۴	<i>Padina tetrastrumatica</i>	۰/۷۵۷±۰/۰۲۵ <sup>b</sup>	۱/۰۰۵±۰/۰۴۳ <sup>cd</sup>	۰/۹۸۷±۰/۰۵۰ <sup>bc</sup>
۵	<i>Colpomenia sinuosa</i>	۱/۲۷۲±۰/۰۳۷ <sup>d</sup>	۰/۵۳۸±۰/۰۶۰ <sup>ab</sup>	۱/۰۳۶±۰/۰۸۹ <sup>bc</sup>
۶	<i>Colpomenia sinuosa</i>	۱/۶۹۳±۰/۰۵۸ <sup>c</sup>	۱/۳۱۸±۰/۲۱۶ <sup>d</sup>	۱/۲۳۱±۰/۱۲۹ <sup>c</sup>

هر مقدار میانگین ± خطای استاندارد حاصل از ۳ تکرار را نشان می‌دهد. مقادیر هر ستون که دارای حرف غیرمشترک می‌باشند از نظر آماری در سطح ۰/۰۱ با یکدیگر اختلاف معنی‌دار دارند.

### میزان فنا تام و فلاونوئید

میزان فنا تام و فلاونوئید با استفاده از منحنی‌های استاندارد اسید تانیک و کوئرستین محاسبه شد (شکل ۲). نتایج حاصل از آنالیز واریانس داده‌ها نشان داد که گونه‌های جلبکی مورد بررسی از نظر میزان فنا تام با یکدیگر اختلاف معنی‌دار دارند. به‌طور کلی بیشترین میزان فنا تام در عصاره‌های متانولی هر سه گروه جلبک‌های سبز، قهوه‌ای و قرمز ثبت شد. بیشترین میزان فنا تام مربوط به عصاره متانولی جلبک سبز *Ulva flexuosa* (۳/۱۵۳ ± ۰/۵۹۶) معادل میلی‌گرم اسید تانیک در گرم عصاره خشک) و کمترین آن مربوط به عصاره‌های آبی دو نمونه بهمن و اسفند جلبک قهوه‌ای *Colpomenia* بود (جدول ۳). همان‌طور که مشاهده می‌شود جلبک‌هایی که ظرفیت آنتی‌اکسیدانی بالایی داشته‌اند از میزان بالایی فنا نیز برخوردار بوده‌اند. نتایج حاصل از آنالیز واریانس داده‌ها نشان داد که گونه‌های جلبکی مورد بررسی از نظر میزان فلاونوئید تام نیز با یکدیگر اختلاف معنی‌داری دارند. در جلبک‌های سبز بیشترین میزان فلاونوئید در عصاره متانولی ثبت شد در حالی که جلبک‌های قهوه‌ای مورد آزمایش بیشترین میزان فلاونوئید را در عصاره اتانولی نشان دادند. بالاترین میزان فلاونوئید تام در میان گونه‌های مورد آزمایش مربوط به عصاره متانولی جلبک سبز *Ulva flexuosa* و کمترین آن در عصاره آبی نمونه بهمن جلبک قهوه‌ای *Colpomenia sinuosa* مشاهده شد برخلاف جلبک‌های سبز، جلبک قرمز *Champia globulifera* کمترین میزان فلاونوئید را در عصاره متانولی نشان داد (جدول ۴).

### میزان آنتوسیانین

بالاترین مقدار پیگمان آنتوسیانین به ترتیب در جلبک قهوه‌ای *Padina tetrastrumatica* و جلبک قرمز *Champia globulifera* با مقادیر ۰/۰۴۱ ± ۰/۰۶۷ و ۰/۰۸۰ ± ۰/۵۳۳ میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم ماده خشک به دست آمد (شکل ۳).

جدول ۳: میانگین میزان فنا کل عصاره اتانولی جلبک‌های مورد آزمایش

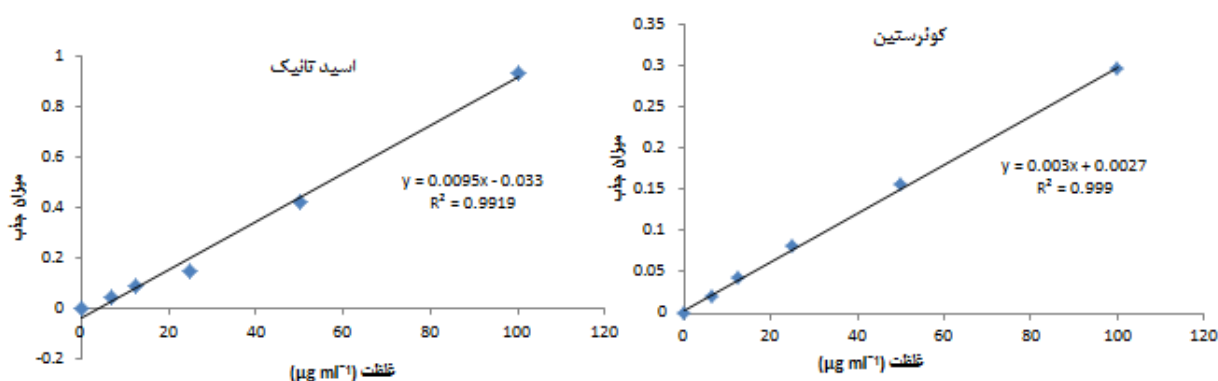
کد نمونه	نام علمی	TPC (mg TAE g <sup>-1</sup> )		
		عصاره آبی	عصاره متانولی	عصاره اتانولی
۱	<i>Ulva flexuosa</i>	۱۳/۲۶۳±۰/۹۲۰ <sup>b</sup>	۳۴/۵۹۶±۰/۱۵۳ <sup>a</sup>	۱۶/۵۲۶±۰/۱۲۱ <sup>a</sup>
۲	<i>Ulva compressa</i>	۱۴/۹۸۲±۰/۳۷۱ <sup>a</sup>	۳۰/۷۰۱±۰/۰۹۳ <sup>ab</sup>	۱۱/۴۷۳±۰/۱۶۱ <sup>b</sup>
۳	<i>Champia globulifera</i>	۹/۱۲۳±۰/۰۹۳ <sup>c</sup>	۲۲/۷۳۶±۰/۴۸۲ <sup>bc</sup>	۸/۶۳۱±۰/۰۶۱ <sup>c</sup>
۴	<i>Padina tetrastrumatica</i>	۱۳/۴۷۳±۰/۶۸۵ <sup>ab</sup>	۱۲/۱۴۰±۰/۱۸۶ <sup>d</sup>	۸/۹۴۷±۰/۰۶۱ <sup>c</sup>
۵	<i>Colpomenia sinuosa</i>	۷/۵۴۴±۰/۰۹۳ <sup>d</sup>	۲۱/۵۰۸±۰/۳۶۶ <sup>c</sup>	۸/۲۴۶±۰/۰۹۳ <sup>c</sup>
۶	<i>Colpomenia sinuosa</i>	۷/۱۵۸±۰/۱۲۱ <sup>d</sup>	۲۱/۲۲۸±۰/۷۶۰ <sup>c</sup>	۸/۲۴۵±۰/۵۲۴ <sup>c</sup>

هر مقدار میانگین ± خطای استاندارد حاصل از ۳ تکرار را نشان می‌دهد. مقادیر هر ستون که دارای حرف غیرمشترک هستند، از نظر آماری در سطح ۰/۰۱ با یکدیگر اختلاف معنی‌دار دارند.

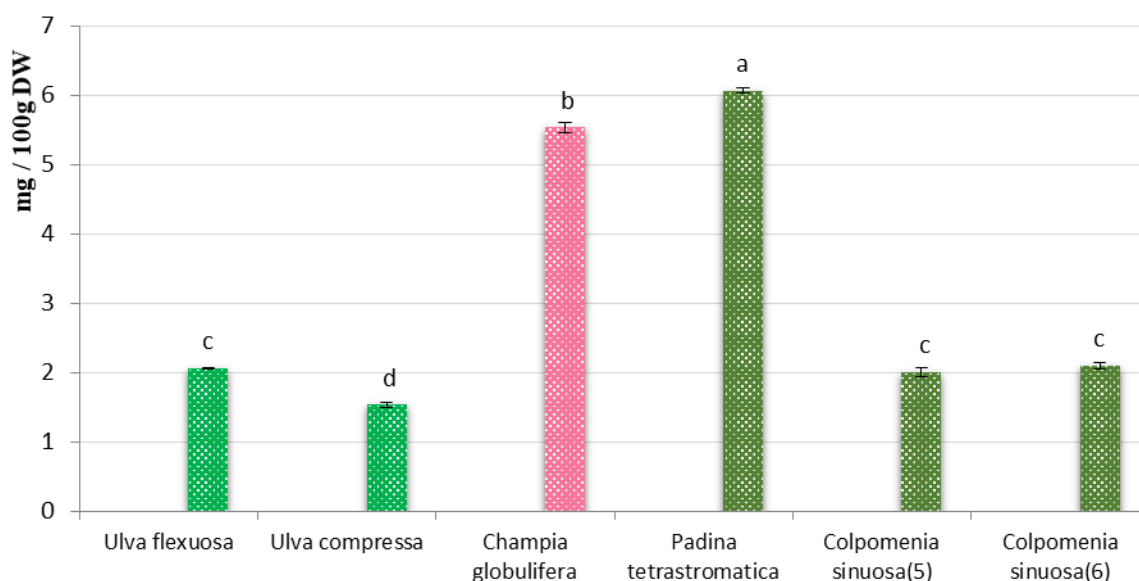
جدول ۴: میانگین میزان فلاونوئید عصاره اتانولی جلبک‌های مورد آزمایش

کد نمونه	نام علمی	FC (mg QE g <sup>-1</sup> )		
		عصاره آبی	عصاره متانولی	عصاره اتانولی
۱	<i>Ulva flexuosa</i>	۲۶/۲۱۱±۰/۴۸۴ <sup>b</sup>	۵۴/۱۰۰±۱/۰۷۱ <sup>a</sup>	۴۰/۵۴۴±۰/۷۷۸ <sup>a</sup>
۲	<i>Ulva compressa</i>	۲۸/۴۳۳±۰/۶۹۴ <sup>a</sup>	۲۵/۴۳۳±۰/۷۷۰ <sup>b</sup>	۲۸/۵۴۶±۰/۷۷۵ <sup>c</sup>
۳	<i>Champia globulifera</i>	۲۴/۳۲۲±۰/۴۰۱ <sup>c</sup>	۱۶/۵۴۴±۰/۴۸۴ <sup>c</sup>	۲۱/۸۷۷±۰/۵۸۸ <sup>c</sup>
۴	<i>Padina tetrastrumatica</i>	۲۴/۴۳۳±۰/۵۰۹ <sup>c</sup>	۲۲/۲۱۱±۰/۴۰۱ <sup>c</sup>	۳۶/۵۴۰±۰/۶۷۶ <sup>b</sup>
۵	<i>Colpomenia sinuosa</i>	۱۵/۳۲۲±۰/۶۱۹ <sup>c</sup>	۲۲/۴۳۳±۰/۶۹۴ <sup>c</sup>	۲۸/۲۱۱±۰/۹۰۹ <sup>c</sup>
۶	<i>Colpomenia sinuosa</i>	۲۲/۵۴۴±۰/۴۸۴ <sup>d</sup>	۱۹/۶۵۵±۰/۷۳۹ <sup>d</sup>	۲۵/۱۰۰±۰/۶۹۴ <sup>d</sup>

هر مقدار میانگین ± خطای استاندارد حاصل از ۳ تکرار را نشان می‌دهد. مقادیر هر ستون که دارای حرف غیرمشترک هستند، از نظر آماری در سطح ۰/۰۱ با یکدیگر اختلاف معنی‌دار دارند.



شکل ۲: منحنی‌های استاندارد اسیدتانیک و کونترستین



شکل ۳: میزان آنتوسیانین جلبک‌های مورد آزمایش

#### همبستگی بین ظرفیت آنتی‌اکسیدانی، فنا، فلاونوئید و آنتوسیانین نمونه‌ها

نتایج حاصل از ضریب همبستگی پیرسون نشان داد که همبستگی قوی منفی و معنی‌داری بین میزان ترکیبات فنلی با  $IC_{50}$  و نیز بین میزان فلاونوئید و  $IC_{50}$  و همچنین بین آنتوسیانین و  $IC_{50}$  وجود دارد. علاوه بر این همبستگی قوی و مثبتی بین ترکیبات فنلی و فلاونوئید و نیز بین میزان ترکیبات فلاونوئیدی و پیگمان آنتوسیانین دیده می‌شود (جدول ۵).

جدول ۵: ضریب همبستگی پیرسون بین متغیرهای  $IC_{50}$ ، فنا، فلاونوئید و آنتوسیانین

متغیر	فنا	فلاونوئید	آنتوسیانین
$IC_{50}$	** -0.432	** -0.578	** -0.438
فنا	-	** 0.456	0.228
فلاونوئید	-	-	** 0.440

\*\* معنی‌دار در سطح 0.01

#### بحث و نتیجه‌گیری

جلبک‌های دریایی بویژه جلبک‌های نواحی ساحلی در شرایطی زندگی می‌کنند که در طول روز در معرض انواع تنش‌ها هستند که این موضوع به دلیل جزر و مد و نوسانات مداوم در محیط زندگی این ارگانسیم‌هاست. از آنجاکه دائماً در این شرایط نوسانی زیست می‌کنند معمولاً سیستم دفاع آنتی‌اکسیدانی قوی‌تری نسبت به گیاهان زمینی دارند. تحقیقات بسیاری توان آنتی‌اکسیدانی جلبک‌های دریایی را نشان داده‌اند (Cox et al., 2010; Airanthi et al., 2011; Barakat et al., 2022).

برای بررسی ظرفیت و توان آنتی‌اکسیدانی از روش مهار رادیکال پایدار DPPH استفاده شد. DPPH ترکیبی است با رادیکال آزاد نیتروژن که قادر است توسط یک جارو کننده رادیکال آزاد تخریب گردد بنابراین از آن می‌توان برای بررسی ترکیبات آنتی‌اکسیدان استفاده کرد (Mariod et al., 2009). نتایج این مطالعه نشان داد که تمامی جلبک‌های مورد بررسی دارای توان آنتی‌اکسیدانی بوده‌اند ولی به طور کلی جلبک‌های سبز ظرفیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به دو گروه دیگر نشان دادند. در این میان گونه *Ulva flexuosa* بهترین

فعالیت آنتی‌اکسیدانی را با کمترین  $IC_{50}$  نشان داد که نزدیک‌ترین فاصله را با اسید اسکوربیک به‌عنوان کنترل مثبت ( $IC_{50} = 0.025$ ) میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) نشان داد. مطالعات متعددی خواص آنتی‌اکسیدانی جلبک‌های سبز را نشان داده‌اند (Coasta et al., 2010; Wang et al., 2011; Farasat et al., 2014). نشان داده شده که گونه‌های مختلف استراتژی‌های دفاعی متفاوتی از خود نشان می‌دهند (Nikolić et al., 2025). علت بالاتر بودن ظرفیت آنتی‌اکسیدانی جلبک‌های سبز در این تحقیق می‌تواند به این دلیل باشد که این گروه از جلبک‌های دریایی معمولاً در نقاط بالای جزر و مدی زندگی می‌کنند و بیشتر از سایر گروه‌ها که در اعماق پایین‌تر آب هستند در معرض پرتو فرابنفش قرار می‌گیرند که به‌عنوان عامل تنش‌زا سبب تولید ترکیبات دفاعی و فعال شدن دفاع آنتی‌اکسیدان می‌گردد. تحقیقات نشان داده‌اند که جلبک‌ها در برابر عوامل تنش‌زای محیطی ترکیبات دفاعی و محافظ تولید می‌کنند که این ترکیبات خاصیت آنتی‌اکسیدانی دارند. محتوا و میزان ترکیبات فعال زیستی تولید شده به گونه جلبک و عوامل محیطی و جغرافیایی وابسته است لذا توان آنتی‌اکسیدانی متفاوتی در گونه‌های مورد بررسی مشاهده می‌شود (Farasat et al., 2023; Coelho et al., 2023).

در مطالعه حاضر اثر حلال بر توان آنتی‌اکسیدانی، میزان فنا و فلاونوئید عصاره‌ها مشهود و معنی‌دار بود به‌طوری‌که در سه گروه جلبکی مورد بررسی توان آنتی‌اکسیدانی متفاوتی در حلال‌های مختلف مشاهده شد. بهترین توان آنتی‌اکسیدانی دو جلبک سبز در حلال متانول ثبت شد ولی برای جلبک قرمز *Champia globulifera* حلال اتانول نتایج بهتری را نشان داد. این تفاوت در مورد دو گونه جلبک قهوه‌ای نیز مشاهده شد. در مطالعه سفری و همکاران (۱۳۹۴) فعالیت آنتی‌اکسیدانی دو گونه جلبک سبز *Chaetomorpha sp.* و جلبک قهوه‌ای *Colpomenia sinuosa* تأثیر حلال‌های مختلف در استخراج ترکیبات آنتی‌اکسیدانی مورد بررسی قرار گرفت. عصاره‌ها بر اساس روش استخراج غوطه‌وری توسط حلال‌های استون، اتانول، متانول در ترکیب با آب و آب ۱۰۰٪ استخراج شدند. در این تحقیق نشان داده شد که عصاره‌های استونی قابلیت بیشتری برای استخراج ترکیبات آنتی‌اکسیدانی و پلی‌فنلی در مقایسه با سایر تیمارها داشته‌اند. همچنین گونه *Chaetomorpha sp.* در مقایسه با گونه *Colpomenia sinuosa* میزان فنا کل، قدرت کاهندگی آهن و فعالیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری نشان داد. اما گونه قهوه‌ای فعالیت جذب رادیکال بالاتری داشته است. این محققین استدلال کرده‌اند که تغییر در قطبیت حلال‌های مورد استفاده می‌تواند بر استخراج ترکیبات فنلی و میزان فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره مؤثر باشد و این روند در رابطه با میزان قطبیت بالای ترکیبات فنلی بوده که قابلیت حلالیت این گروه از ترکیبات را در حلال مورد استفاده افزایش داده است. در پژوهش دیگری فعالیت آنتی‌اکسیدانی جلبک قرمز *Hypnea hamulosa* بررسی و نتایج نشان داد که افزودن مقدار معینی آب به حلال‌های آلی نظیر استون، اتانول و متانول ممکن است میزان استخراج فنا کل را نسبت به زمانی که از آب یا حلال آلی خالص استفاده می‌شود، بهبود بخشد. نوع حلال مورد استفاده تأثیر معنی‌داری بر مقدار ترکیبات فنلی عصاره‌ها داشت. به طوری‌که بیشترین مقدار ترکیبات فنلی به ترتیب در عصاره‌های استونی، اتانولی و متانولی حاصل و بهترین حلال جهت استخراج، حلال استون بود (گرمسیری و همکاران، ۱۳۹۲).

در مطالعه حاضر میزان ترکیبات فنلی نمونه‌ها در حلال‌های مختلف متفاوت بود این تفاوت حتی در یک گونه از یک محل ولی در دو زمان متفاوت نیز مشاهده شد (*Colpomenia sinuosa* جمع‌آوری شده در دو ماه بهمن و اسفند از یک مکان). بیشترین میزان ترکیبات فنلی در گونه *Ulva flexuosa* یافت شد که بالاترین ظرفیت آنتی‌اکسیدانی را نشان داد. تحقیقات زیادی اثر آنتی‌اکسیدانی ترکیبات فنلی را نشان داده‌اند (Liu et al., 2011; Maheswari and Azhagu Saravana Babu, 2022; Marti'c et al., 2023) که با تحقیق حاضر هماهنگی دارد.

فلاونوئیدها آنتی‌اکسیدان‌های محلول در آب هستند که مکانیسم‌های متعددی از جمله جارو کردن رادیکال‌های آزاد اکسیژن، به عهده دارند (Ling et al., 2015; Zhong et al., 2020). میزان فلاونوئید نمونه‌های سنجش شده نیز مقادیر متفاوتی را نشان داد ولی بیشترین میزان همانند ترکیبات فنلی در نمونه‌هایی یافت شد که بالاترین ظرفیت آنتی‌اکسیدانی را نشان دادند. نتایج حاصله با نتایج تحقیقات پیشین مطابقت نشان می‌دهد. در بسیاری از صنایع غذایی، رنگدانه‌های طبیعی اغلب به عنوان رنگ دهنده‌های غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرند. رنگ‌ها علاوه بر بهبود جذابیت، مقبولیت و طعم مواد غذایی، به آن‌ها ارزش غذایی نیز می‌دهند. جلبک‌های دریایی به دلیل ترکیبات رنگی طبیعی که دارای خواص حسی و خواص بهبود دهنده سلامت هستند، شناخته شده‌اند (Zhong et al., 2020).

رنگدانه‌ها، مشتقات فنلی، پروتئین‌ها و گلیکوزیدها از جمله رنگ‌های به‌دست‌آمده از جلبک‌های دریایی هستند. نشان داده شده است که چندین ترکیب رنگی جلبک دریایی مانند فوکوگزانتین، زآگزانتین، بتاکاروتن، لوتئین، آنتوسیانین، فلوروتانن‌ها و نیز فیکوبیلی‌پروتئین‌ها اثرات آنتی‌اکسیدانی و ضد دیابتی دارند (Imchen and Singh, 2023).

آنتوسیانین‌ها پیگمان‌های طبیعی زیرمجموعه‌ای از فلاونوئیدها هستند که پیشتر در جلبک‌های قهوه‌ای در ایرلند گزارش شده‌اند. همچنین در جلبک‌های قرمز دو جنس *Cratoloupia* و *Centroceras* یافت شده‌اند (Zhong et al., 2020). آبکنار و سارانی یازتپه (۱۴۰۲) در مطالعه خود بر روی میزان آنتوسیانین و توان آنتی‌اکسیدانی سه جلبک شامل یک گونه جلبک سبز (*Ulva lactuca*) دو گونه جلبک قهوه‌ای (*Sargassum illicifolium*, *Nizamuddiniana zanardinii*) دریافتند که میزان آنتوسیانین، محتوای فلاونوئیدی و قدرت مهارکنندگی یون آهن در عصاره *S. illicifolium* به شکل معنی‌داری بالاتر از عصاره‌های *N. zanardinii* و *U. lactuca* بوده است. در مطالعه حاضر نیز پیگمان آنتوسیانین در جلبک قهوه‌ای *Padina tetrastromatica* از سایر جلبک‌های مورد مطالعه بالاتر بود که می‌تواند ناشی از اثر گونه و سایر پارامترهای محیطی باشد. نتایج مطالعه حاضر نشان داد که همبستگی منفی و معنی‌داری بین میزان ترکیبات فنلی با  $IC_{50}$  و نیز بین میزان فلاونوئید و  $IC_{50}$  وجود دارد. همبستگی منفی معنی‌دار هم بین آنتوسیانین و  $IC_{50}$  مشاهده شد. در واقع هر چه میزان ترکیبات فنلی و فلاونوئید و آنتوسیانین بیشتر باشد توان آنتی‌اکسیدانی بالاتر است. پژوهش‌ها همبستگی مثبتی بین مقدار فنا و توان آنتی‌اکسیدانی و نیز فنا و فلاونوئید عصاره جلبک‌های دریایی نشان داده‌اند (Liu et al., 2011; Horincar et al., 2024; Kuljarusnont et al., 2024) که با نتایج حاصل از این تحقیق مطابقت دارد. همبستگی مثبت معنی‌دار بین ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی و بین فلاونوئیدها و آنتوسیانین نیز مشاهده شد که با نتایج مطالعه سفری و همکاران (۱۳۹۴) همخوانی دارد.

## سپاسگزاری

نویسندگان مقاله تشکر و قدردانی عمیق خود را از جناب آقای محمود کیان برای جمع‌آوری نمونه‌های جلبکی و مراحل اولیه آماده‌سازی نمونه‌ها ابراز می‌دارند.

## منابع

- آبکنار، ع.م. سارانی یازتپه، ع.م. ۱۴۰۲. سنجش میزان آنتوسیانین و آنتی‌اکسیدان عصاره سه گونه مهم جلبکی در سواحل شمالی دریای عمان فصلنامه علمی محیطزیست جانوری، سال ۱۵، شماره ۱، بهار.
- سفری، پ.، رضایی، م.، شویک‌لو، ا.، گرمسیری، ا.، باباخانی لشکان، ا. ۱۳۹۴. تعیین فعالیت آنتی‌اکسیدانی و میزان فنول کل دو گونه جلبک دریایی خلیج فارس *Colpomenia sinuosa* و *Chaetomorpha sp* در شرایط آزمایشگاهی (In vitro). مجله علوم و فنون دریایی. دوره ۱۴، شماره ۱.
- طاهری، ع.، مرادی، س. ۱۳۹۷. بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی عصاره آلی جلبک دریایی. *Colpomenia sinuosa*. مجله دانشگاه علوم پزشکی مازندران. ۲۸(۱۶۰)، ۱۵۱-۱۵۵.
- گرمسیری، ا.، رضایی، م.، شویک‌لو، ا.، باباخانی لشکان، ا. ۱۳۹۲. میزان فنول کل و فعالیت آنتی‌اکسیدانی جلبک قرمز (*Hypnea hamulosa*) خلیج فارس. مجله بهره‌برداری و پرورش آبزیان. جلد دوم، شماره سوم.
- مرتضوی، س. ع.؛ سیف کردی، ع.؛ صادقی، ع.؛ غلامحسین پور، ع. ا. ۱۳۸۹. مقدمه‌ای بر اصول مهندسی صنایع غذایی. مشهد. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.

Abeyrathne, E.D.N.S., Nam, K. and Ahn, D.U., 2021. Analytical Methods for Lipid Oxidation and Antioxidant Capacity in Food Systems. *Antioxidants* (Basel) 10(10), 1587.

Airanthi, M.K.W.A., Hosokawa, M. and Miyashita, K., 2011. Comparative antioxidant activity of edible Japanese brown seaweeds. *Journal of Food Science* 76(1), C104-C1.

Antolovich, M., Prenzler, P.D., Patsalides, E., Mc Donald, S. and Robards, K., 2002. Methods for testing antioxidant activity. *Analyst* 127(1), 183-198.

- Barakat, K.M., Ismail, M.M., Abou El Hassayeb, H.E., El Sersy, N.A. and Elshobary, M.E., 2022.** Chemical characterization and biological activities of ulvan extracted from *Ulva fasciata* (Chlorophyta). *Rendiconti Lincei. Scienze Fisiche e Naturali* 33, 829–841.
- Blanc, N., Hauchard, D., Audibert, L. and Ar Gall, E., 2011.** Radical-scavenging capacity of phenol fractions in the brown seaweed *Ascophyllum nodosum*. An electrochemical approach. *Talanta* 84, 513-518.
- Chang, C., Yang, M., Wen, H. and Chern, J., 2002.** Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colorimetric methods. *J. Food Drug Anal.* 10(3), 178-182.
- Chew, Y.L., Lim, Y.Y., Omar, M. and Khoo, K.S., 2008.** Antioxidant activity of three edible seaweeds from two areas in South East Asia. *LWT-Food Science and Technology* 41(6), 1067-1072.
- Coasta, L.S., Fidelis, G.P., Cordeiro, S.L., Oliveira, R.M., Sabry, D.A. and Câmara, R.B.G., 2010.** Biological activities of sulfated polysaccharides from tropical seaweeds. *Biomed Pharmacother.* 64(1), 21-28.
- Coelho, M., Duarte, A.N., Pinto, S., Botelho, H.M., Reis, C.P., Serralheiro, M.L. and Pacheco, R., 2023.** Edible Seaweeds Extracts: Characterization and Functional Properties for Health Conditions. *Antioxidants* 12(3), 684.
- Cox, S., Abu-Ghannam, N. and Gupta, S., 2010.** An assessment of the antioxidant and antimicrobial activity of six edible Irish seaweeds. *Interl Food Res J.* 17(1), 205-220.
- Durand, E., Laguerre, M., Bourlieu-Lacanal, C., Lecomte, J. and Villeneuve, P., 2025.** Navigating the complexity of lipid oxidation and antioxidation: A review of evaluation methods and emerging approaches. *Progress in Lipid Research* 97, 101317.
- Farasat, M., Khavari-Nejad, R.A., Nabavi, S.M.B. and Namjooyan, F., 2014.** Antioxidant activity of methanolic extract of green seaweed *Caulerpa sertularioides farlowii*. *Journal of Marine Biology* 5(4), 13-20.
- Farasat, M., Nabavi, S.M.B., Namjooyan, F., Khavari-Nejad, R.A., Shushizadeh, M.R., Sabet, I. and Kajkolahi, A., 2023.** Effect of physicochemical parameters of seawater on antioxidant capacity in green, brown, and red macroalgae from the Persian Gulf. *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 22(2), 423-449.
- Horincar, V., Parfene, G. and Bahrim, G., 2011.** Evaluation of bioactive compounds in extracts obtained from three Romanian marine algae species. *Romani Biotechnol Letter* 6, 71-78.
- Imchen, T. and Singh, K.S., 2023.** Marine algae colorants: Antioxidant, anti-diabetic properties and applications in food industry. *Algal Research* 69, 102898.
- Ismail, M.M., El Zokm, G.M. and Miranda Lopez, J.M., 2023.** Nutritional, bioactive compounds content, and antioxidant activity of brown seaweeds from the Red Sea. *Front. Nutr.* 10, 1210934.
- Korkmaz, N., 2025.** Extract optimization of *Ulva lactuca* L. and biological activities of optimized extracts. *BMC Biotechnol.* 25(1), 21.
- Kuljarusnont, S., Iwakami, S., Iwashina, T. and Tungmunnithum, D., 2024.** Flavonoids and Other Phenolic Compounds for Physiological Roles, Plant Species Delimitation, and Medical Benefits: A Promising View. *Molecules* 29(22), 5351.
- Ling, A.L.M., Yasir, S., Matanjun, P. and Abu Bakar, M.D., 2015.** Effect of different drying techniques on the phytochemical content and antioxidant activity of *Kappaphycus alvarezii*. *J Appl Phycol* 27, 1717–1723.
- Liu, C.C., Zhao, G.L., Li, Y.N., Ding, Z.P., Liu, Q.G. and Li, J.L., 2011.** Contribution of phenolics and flavonoids to antioxidant activity of ethanol extract from *Eichhornia crassipes*. *Adv Mater Res.* 156-157, 1372-1377.
- Maheswari, V. and Azhagu Saravana Babu, P., 2022.** Comprehensive reviews on phenolic compounds from Phaeophyceae as potential therapeutic agent. *Journal of Applied Biology & Biotechnology* 10(5), 14-21.
- Mariod, A.A., Ibrahim, R.M., Ismail, M. and Ismail, N., 2009.** Antioxidant activity and phenolic content of phenolic rich fractions obtained from black cumin (*Nigella sativa*) seedcake. *Food Chem.* 116, 306-312.
- Martić, A., Čizmek, L., Ul'yanovskii, N.V., Paradžik, T., Perkovic, L., Matijević, G., Vujović, T., Baković, M., Babić, S., Kosyakov, D.S. and et al., 2023.** Intra-Species Variations of Bioactive Compounds of Two Dictyota Species from the Adriatic Sea: Antioxidant, Antimicrobial, Dermatological, Dietary, and Neuroprotective Potential. *Antioxidants* 12, 857.

**Mita, S., Murano, N., Akaike, M. and Nakamura, K., 1997.** Mutants of *Arabidopsis thaliana* with Pleiotropic effects on the expression of the gene for beta-amylase and on the accumulation of anthocyanin those are inducible by sugars. *Plants J.* 11, 841-851.

**Nikolić, N.Ć., Drakulović, D., Rakita, S. and et al., 2025.** New Insights in Adriatic Seaweed (*Ulva* spp.): Nutraceutical and Bioactive Potential and Green Extraction Techniques for Pigments, Antioxidants, and Phenolic Compounds. *Mar Biotechnol* 27.

**Onofrejova, L., Vasickova, J.V., Klejdus, B., Stratil, P., Misurcova, L., Kracmar, S., Kopecky, J. and Vacek, J., 2010.** Bioactive phenols in algae: The application of pressurized-liquid and solid phase extraction techniques. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* 51, 464-470.

**Ozen, T., 2010.** Antioxidant activity of wild edible plants in the black sea region of Turkey. *Grasas y Aceites* 61(1), 86-94.

**Shannon, E. and Abu-Ghannam, N., 2016.** Antibacterial Derivatives of Marine Algae: An Overview of Pharmacological Mechanisms and Applications. *Mar. Drugs* 14(4), 81.

**Souza, B.W.S., Cerqueira, M.A., Martins, J.T., Quintas, M.A.C., Ferreira, A., Teixeira, A. and et al., 2011.** Antioxidant Potential of Two Red Seaweeds from the Brazilian Coasts. *J Agr Food Chem.* 59, 5589-5594.

**Wang, B., Tong, G.Z., Qu, Y.L. and Li, L., 2011.** Microwave-assisted extraction and in vitro antioxidant evaluation of polysaccharides from *Enteromorpha prolifera*. *Appl Mech Mater* 79(1), 204-209.

**Wang, T., Jónsdóttir, R. and Ólafsdóttir, G., 2009.** Total phenolic compounds, radical scavenging and metal chelation of extracts from Icelandic seaweeds. *Food Chem.* 116, 240-248.

**Xu, D.P., Li, Y., Meng, X., Zhou, T., Zhou, Y., Zheng, J., Zhang, J.J. and Li, H.B., 2017.** Natural Antioxidants in Foods and Medicinal Plants: Extraction, Assessment and Resources. *Int J Mol Sci.* 18(1), 96.

**Yuan, Y.V. and Walsh, N.A., 2006.** Antioxidant and antiproliferative activities of extracts from a variety of edible seaweeds. *Food and Chemical Toxicology* 44(7), 1144-1150.

**Zhang, W.W., Duan, X.J., Huang, H.L., Zhang, Y. and Wang, B.G., 2007.** Evaluation of 28 marine algae from the Qingdao coast for anti-oxidative capacity and determination of antioxidant efficiency and total phenolic content of fractions and subfractions derived from *Symphyclocladia latiuscula* (Rhodomelaceae). *J. Appl. Phycol.* 19, 97-108.

**Zhong, B., Robinson, N.A., Warner, R.D., Barrow, C.J., Dunshea, F.R. and Suleria, H.A.R., 2020.** LC-ESI-QTOF-MS/MS Characterization of Seaweed Phenolics and Their Antioxidant Potential. *Marine Drugs* 18(6), 331.

## Phytochemical profiling and antioxidant activity of aqueous, methanolic and ethanolic extracts of selected macroalgae from the Persian Gulf

Nasrin Jelodar Nasser<sup>1</sup>  
Massoumeh Farasat<sup>2</sup>  
Mehrnoosh Tadayoni<sup>3\*</sup>

1. Graduated Master's student,  
Department of Food Science and  
Technology, Ahv. C., Islamic Azad  
University, Ahvaz, Iran.

2. Marine Pharmaceutical Science  
Research Center, Ahvaz Jundishapur  
University of Medical Sciences, Ahvaz,  
Iran.

3. Department of Food Science and  
Technology, Ahv. C., Islamic Azad  
University, Ahvaz, Iran.

\*Corresponding author:  
me.tadayoni@iau.ac.ir

Received date: March/07/2026  
Accepted date: June/09/2026

### Abstract

Numerous macroalgae have been identified in the waters of the Persian Gulf, some of which have high nutritional value and are used in the pharmaceutical and health industries and other applications. In this study, five species including, *Padina tetrastromatica* and *Colpomenia sinuosa* (brown algae), *Ulva flexuosa* and *Ulva compressa* (green algae), and *Champia globulifera* (red algae), were collected from the northern coast of the Persian Gulf in Bushehr province, and their aqueous, ethanolic and methanolic extracts were evaluated for antioxidant activity. Antioxidant activity was measured by DPPH radical scavenging method and IC<sub>50</sub> determination. Total phenol was measured using Folin-Ciocalteu reagent with a tannic acid standard curve and, total flavonoid content was measured by colorimetric method with a quercetin standard curve. The results showed that different species differ significantly in terms of antioxidant activity, contents of total phenolics, flavonoids and anthocyanins. The highest antioxidant capacity with the lowest IC<sub>50</sub> value of 0.350±0.040 mg/ml and, the highest number of phenols and flavonoids were observed in the methanolic extract of green alga *Ulva flexuosa*. Among the studied species, the brown alga *Padina tetrastromatica* showed the highest amount of anthocyanin. There was a significant negative correlation between IC<sub>50</sub> and total phenolics and between IC<sub>50</sub> and total flavonoids, and a significant positive correlation was observed between the number of phenolics and flavonoids at the 0.01 level. There was also a significant negative correlation between IC<sub>50</sub> and anthocyanin, and a significant positive correlation between flavonoids and anthocyanin.

**Keywords:** Macroalgae, Ethanolic extract, Methanolic extract, Antioxidant.