

اثر ضدباکتریایی رنگ آناتو بر چند باکتری بیماری‌زا

محمود یلمه^{۱*}، محمدباقر حبیبی نجفی^۲، رضا فرهوش^۳، فرشته حسینی^۴

چکیده

زمینه و هدف: امروزه، مضرات آنتی‌بیوتیک‌ها و نگهدارنده‌های سنتزی مشخص شده است و محققین در پی جایگزین‌هایی با منشأ طبیعی و ایمن هستند. رنگ آناتو از جمله رنگهای پرمصرف در صنعت غذا بوده که دارای خصوصیات ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی می‌باشد. این مطالعه با هدف تعیین اثر ضد میکروبی رنگ آناتو بر چند باکتری پاتوژن انجام شد.

روش بررسی: در این مطالعه، رنگ آناتو از دانه‌های آناتو به روش خیساندن استخراج و پس از فیلتراسیون، با آون تحت خلأ به شکل پودر درآورده شد. ارزیابی فعالیت ضد میکروبی به روش انتشار دیسک صورت گرفت و میزان حداقل غلظت بازدارنده از رشد (MIC) و حداقل غلظت کشنده باکتری (MBC) به کمک روش رقت آگار بر روی باکتری‌های *استافیلوکوکوس اورئوس*، *لیستریا اینوکوا*، *باسیلوس سرئوس* و *سالمونلا انترتیدیس* محاسبه شد.

یافته‌ها: در این مطالعه، *باسیلوس سرئوس* و *سالمونلا انترتیدیس* به ترتیب بیشترین و کمترین حساسیت را به رنگ آناتو نشان دادند. *سالمونلا انترتیدیس* بین باکتری‌های مورد آزمون، بیشترین MIC را داشت و در غلظت‌های مورد آزمون رنگ آناتو تنها برای *سالمونلا انترتیدیس*، MBC مشاهده نشد.

نتیجه‌گیری: طبق نتایج این مطالعه، رنگ آناتو بر رشد تمام باکتری‌های مورد آزمون مؤثر است. همچنین اثر ضد میکروبی رنگ آناتو بر باکتری‌های گرم مثبت مورد آزمون نسبت به باکتری‌های گرم منفی به کار رفته بیشتر است. لذا با توجه به نتایج آزمایش می‌توان از رنگ آناتو به عنوان یک ممانعت‌کننده از رشد باکتری استفاده نمود.

کلید واژه‌ها: مواد رنگی؛ آناتو؛ مواد ضد عفونی‌کننده؛ بیماری‌زا.

^۱ کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

^۲ استاد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

^۳ مربی علوم صنایع غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی، مشهد، ایران.

* نویسنده مسئول مکاتبات:

محمود یلمه، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران؛

آدرس پست الکترونیکی:

mahmud.yolmeh@yahoo.com

تاریخ دریافت: ۹۲/۵/۲۸

تاریخ پذیرش: ۹۲/۷/۱۷

لطفاً به این مقاله به صورت زیر استناد نمایید:

Yolmeh M, Habibi Najafi MB, Farhoosh R, Hosseini F. Evaluation of the antibacterial activity of annatto dye on some pathogenic bacteria. Qom Univ Med Sci J 2014;8(4):53-57. [Full Text in Persian]

مقدمه

امروزه، آنتی‌بیوتیک‌ها برای درمان بسیاری از بیماری‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند که متأسفانه امکان ایجاد سویه‌های مقاوم به آنتی‌بیوتیک وجود دارد (۱). بنابراین، تلاش‌های بسیاری جهت جایگزین کردن داروهایی با منشاء گیاهی انجام گرفته است؛ زیرا ترکیبات ضد میکروبی گیاهی با ساختارهای متفاوت از آنتی‌بیوتیک‌ها، موجب از بین رفتن باکتری شده که از نظر بالینی، این موضوع در درمان عفونت‌های ناشی از سویه‌های مقاوم میکروبی حایز اهمیت است (۲). استفاده از افزودنی‌های طبیعی به عنوان ترکیبات ضد میکروبی، راه حلی مناسب جهت کنترل باکتری‌های بیماری‌زا و افزایش مدت ماندگاری مواد غذایی فرآوری شده می‌باشد که می‌تواند باعث کاهش خطرات بهداشتی و ضررهای اقتصادی ناشی از رشد میکروب‌هایی با منشاء غذایی گردد (۳). عصاره‌های طبیعی می‌توانند در بخش‌های مختلف سلول از جمله دیواره سلولی، غشای سیتوپلاسمی، پروتئین‌های غشای سیتوپلاسمی ایجاد اختلال کنند و یا باعث منعقد و کواگوله شدن محتویات سیتوپلاسم و نشت اجزای سیتوپلاسمی شده و بدین ترتیب از رشد باکتری‌ها ممانعت کنند (۴). عصاره آناتو یک رنگ طبیعی کاروتنوئیدی است و از دانه‌های درخت بیکسا / اورلانا که در مناطق گرم و مرطوب می‌روید به دست می‌آید. ۹-سیس - بیکسین جزء رنگی عمده (حدود ۸۰٪) در عصاره استخراج شده بوده که محلول در روغن است، ۹-سیس - نوربیکسین نیز محلول در آب بوده و جزء بعدی را تشکیل می‌دهد (۵). عصاره قسمت‌های مختلف گیاه آناتو علاوه بر درمان بیماری‌ها، برای درمان تومور و سرطان‌های مختلف نیز استفاده می‌شود (۶). براساس تحقیقات انجام شده رنگ آناتو دارای ویژگی آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی است (۷). آناتو به عنوان رنگ طبیعی و سالم که رنگ نارنجی تا قرمز ایجاد می‌کند در فرآورده‌های غذایی مختلف مانند فرآورده‌های قنادی و نانوائی، لبنی، گوشتی، برنج و انواع مرباها استفاده می‌شود (۸). بنابراین به علت استفاده زیاد از رنگ آناتو در صنعت غذا، بررسی‌های زیادی جهت ایمن بودن رنگ آناتو انجام شده است که نتایج این تحقیقات هیچ گونه اثر منفی ناشی از مصرف رنگ آناتو را نشان نداده‌اند (۹، ۱۰).

این مطالعه با هدف تعیین حداقل غلظت بازدارندگی رشد باکتری و حداقل غلظت باکتری کشی عصاره رنگی آناتو برای باسیلوس سرئوس، لیستریا اینوکوا، سالمونلا انترتیدیس و استافیلوکوکوس اورئوس انجام شد.

روش بررسی

باکتری‌های استافیلوکوکوس اورئوس (ATCC 25923) و لیستریا اینوکوا (ATCC 33090) از گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی، باسیلوس سرئوس (ATCC 70876) و سالمونلا انترتیدیس از گروه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی تهیه شد. از محیط‌های کشت نوترینت براث، تریپتون سوی براث، تریپتون سوی آگار و مولر هینتون آگار (محصول شرکت آلمان) استفاده شد. دانه آناتو از شهر حیدرآباد کشور هند تهیه گردید. به منظور استخراج رنگ آناتو، روش Castello و همکاران (سال ۲۰۰۴) به کار برده شد که طبق آن، مقداری دانه آناتو به مدت ۶ ساعت در هگزان جهت روغن زدایی (defatting) خیسانده شد، سپس دانه‌های روغن زدایی شده به منظور استخراج رنگ در حلال آلی استون خیسانده شدند (۱۱). عصاره‌های رنگی پس از فیلتراسیون، به وسیله روتاری اوپراتور تغلیظ و این عصاره به وسیله آون تحت خلأ به پودر تبدیل شد. جهت جلوگیری از آسیب حرارتی باند‌های دوگانه کوئژوگه، طی خشک کردن از دمای پایین (۴۰ درجه سانتیگراد) استفاده گردید. درصد بازده استخراج رنگ با استفاده از فرمول:

(تقسیم وزن رنگ حاصله بر وزن دانه آناتو) × ۱۰۰ = درصد بازده استخراج رنگ محاسبه شد.

همچنین جهت بررسی اثر ضد میکروبی رنگ آناتو، از روش انتشار دیسک در محیط کشت مولر هینتون آگار استفاده گردید. بدین ترتیب که از باکتری‌های فعال شده (۲۴ ساعت رشد کرده)، سوسپانسیونی معادل با کدورت لوله ۰/۵ مک فارلند استاندارد تهیه شد، سپس توسط سوآپ استریل از لوله حاوی سوسپانسیون باکتری مقداری برداشت شده و در محیط کشت مولر هینتون آگار به شکل سطحی کشت داده شد.

کمترین میزان MBC برای باکتری *باسیلوس سرئوس* (معادل غلظت MIC) و بیشترین میزان MBC (۶۴ میلی گرم بر میلی لیتر) برای باکتری‌های *لیستریا اینوکوا* و *استافیلوکوکوس* مشاهده گردید، اما برای *سالمونلا انترتیدیس* MBC مشاهده نشد (جدول شماره ۳).

جدول شماره ۳: حداقل غلظت کشنده باکتری توسط رنگ آناتو

غلظت محلول رنگی باکتری	۸ میلی گرم بر میلی لیتر	۱۶ میلی گرم بر میلی لیتر	۳۲ میلی گرم بر میلی لیتر	۶۴ میلی گرم بر میلی لیتر	۱۲۸ میلی گرم بر میلی لیتر
<i>باسیلوس سرئوس</i>	+	-	-	-	-
<i>لیستریا اینوکوا</i>	+	+	+	-	-
<i>سالمونلا انترتیدیس</i>	+	+	+	+	+
<i>استافیلوکوکوس اورئوس</i>	+	+	+	-	-

بحث

نتایج حاصل از قطر هاله عدم رشد باکتری نشان داد رنگ آناتو بر رشد همه باکتری‌های مورد آزمون مؤثر است، بدین صورت که بیشترین قطر هاله برای *باسیلوس سرئوس* و پس از آن *لیستریا اینوکوا* و کمترین قطر هاله مربوط به *سالمونلا انترتیدیس* بود. نتایج حاصل از رقت آگار جهت تعیین MIC نشان داد رنگ آناتو بر رشد باکتری‌های گرم مثبت نسبت به باکتری‌های گرم منفی تأثیر بیشتری دارد، به نحوی که غلظت‌هایی که از رشد *باسیلوس سرئوس* ممانعت می‌کنند بجز غلظت ۶۴ میلی گرم بر میلی لیتر، از رشد *سالمونلا انترتیدیس* ممانعت نمی‌کند. Galindo-Cuspinera و همکاران (سال ۲۰۰۳)، در مورد عصاره آناتو (۲/۸٪ نوربیکسین)، محمدی سیجانی و همکاران (سال ۱۳۸۹)، در مورد اسانس گل‌های بومادران و Smith-Palmer و همکاران (سال ۱۹۹۸) نیز به نتیجه‌ای مشابه دست یافتند (۱۶-۱۴)، که دلیل احتمالی آن می‌تواند حضور لیپوپلی‌ساکاریدهای دیواره سلولی باکتری‌های گرم منفی باشد. لیپوپلی‌ساکاریدهای دیواره سلولی می‌توانند مانع از رسیدن ترکیبات فعال اسانس به غشای سیتوپلاسمی باکتری‌های گرم منفی شوند (۱۷). در مطالعه حاضر، بین باکتری‌های گرم مثبت؛ *باسیلوس سرئوس* بیشترین حساسیت را به رنگ آناتو نشان داد و کمترین میزان MIC و MBC را بین باکتری‌ها داشت که این

موضوع در نتایج Galindo-Cuspinera و همکاران (سال ۲۰۰۳)، در مورد اثر عصاره ۲/۸٪ نوربیکسین بر باکتری‌های پاتوژن نیز مشاهده گردید. غلظت‌های به کار رفته از رنگ آناتو (۶۴ میلی گرم بر میلی لیتر) اثر ممانعت‌کنندگی بر *سالمونلا انترتیدیس* داشت، اما اثر کشندگی مشاهده نشد. Galindo-Cuspinera و همکاران نیز اثر کشندگی از عصاره ۲/۸٪ نوربیکسین بر *سالمونلا تایفی‌موریوم* را مشاهده نکردند (۱۸). برخلاف نتایج سحری و همکاران (سال ۱۳۹۱)، که طی بررسی اثر ضد میکروبی عصاره نوربیکسین ۱٪، اعلام کردند نوربیکسین ۱٪ اثر ممانعت‌کننده‌ای بر باکتری‌های گرم منفی ندارد (۱۹)، در این پژوهش عصاره رنگی آناتو بر رشد *سالمونلا انترتیدیس* اثر بازدارندگی داشت.

نتیجه‌گیری

رنگ آناتو، رنگی با منشأ طبیعی و ایمن است و طبق نتایج، آزمایش‌ها دارای ویژگی ضد میکروبی هستند. بنابراین، رنگ آناتو علاوه بر ایجاد ظاهری مطلوب در مواد غذایی می‌تواند به عنوان یک جایگزین نگهدارنده‌های شیمیایی استفاده شود. همچنین اثر ضد میکروبی رنگ آناتو بر باکتری‌های گرم مثبت مورد آزمون نسبت به باکتری‌های گرم منفی به کار رفته بیشتر است.

References:

- Hojjati Bonab Z, Nikkhah E. Evaluation of antioxidant and antibacterial effect of methanolic extract from thyme (*Thymus vulgar*), senna (*Cassia angustifolia*) and licorice (*Glycyrrhiza glabra*). J Shahed Univ 2012;19(100):1-11. [Full Text in Persian]
- Oussalah M, Caillet S, Saucier L, Lacroix M. Inhibitory effects of selected plant essential oils on the growth of four pathogenic bacteria: E-coli O157: H7, Salmonella typhimurium, Staphylococcus aureus and Listeria monocytogenes. Food Control 2007 May; 18(5):414-20.
- Azizkhani M, Misaghi A, Akhondzade Basti A, Gandomi Nasrabadi H, Hosseini H. Effects of Zataria multiflora Boiss. Essential oil on growth and gene expression of enterotoxins A, C and E in Staphylococcus aureus ATCC 29213. Int J Food Microbiol 2013 May 15;163(2-3):159-65.
- Burt S. Essential Oils: Their antibacterial properties and potential applications in foods, a review. Int J Food Microbiol 2004 Aug; 94(3):223-53.
- Preston HD, Rickard MD. Extraction and chemistry of annatto. Food Chem 1980 Jan; 5(1):47-56.
- Tibodeau JD, Isham, CR, Bible KC. Annatto constituent cis-bixin has selective antimyeloma effects mediated by oxidative stress and associated with inhibition of thioredoxin and thioredoxin reductase. Antioxid Redox Signal 2010 Oct 1;13(7):987-97.
- Kurniawati PT, Soetjipto H, Limantara L. Antioxidant and antibacterial activities of Bixin pigment from Annatto (*Bixa orellana* L.) seeds. Indo. J Chem 2007;7(1):88-92.
- Chowdhury AI, Molla AI, Sarker M, Rana AA, Ray SK, Nur HP, et al. Preparation of edible grade dye and pigments from natural source bixa orellanae linn. Int J Basic Appl Sci 2006;10(4):7-22.
- Satyarayana A, Prabhakara Rao PG, Rao DG. Chemistry, processing and toxicology of annatto (*Bixa orellana* L.). J Food Sci Technol 40(2):131-141.
- Alves de Lima RO, Azevedo L, Ribeiro LR, Salvadori DMF. Study on the mutagenicity and antimutagenicity of a natural food colour (annatto) in mouse bone marrow cells. Food Chem Toxicol 2003 Feb; 41(2):189-92.
- Castello M, Chandra N, Phatak A, Madhuri S. Estimation of bixin in seeds of *Bixa orellana* L. From different locations in Western Maharashtra. Indian J Plant Physiology 2004;9(2):185-8.
- Skaltsa HD, Demetoz C, Lazari D, Sokovic M. Essential oil analysis and antimicrobial activity of eight Stachys species from Greece. Phytochemistry 2003 Oct; 64(3):743-52.
- Manenzhe NJ, Potgieter N, Ree TV. Composition and antimicrobial activities of volatile components of lippia javanica. Phytochemistry 2004 Aug; 65(16):2333-6.
- Galindo-Cuspinera V, Westhoff DC, Rankin SA. Antimicrobial properties of commercial annatto extracts against selected pathogenic lactic acid and spoilage microorganisms. J Food Prot 2003 Jun; 66(6):1074-8.
- Mohammadi-Sichani M, Amjad L, Mohammadi-Kamalabadi M. Antibacterial activity of methanol extract and essential oil of *Achillea wilhelmsii* against pathogenic bacteria. Zahedan J Res Med Sci 2011;13(3):9-14. [Full Text in Persian]
- Smith-Palmer A, Stewart J, Fyfe L. Antimicrobial properties of plant essential oils and essences against five important food-borne pathogens. Lett Appl Microbiol 1998 Feb; 26(2):118-22.
- McKeegan KS, Borges-Walmsley MI, Walmsley AR. Microbial and viral drug resistance mechanisms. Trends Microbiol 2002;10(10 Suppl):S8-14.
- Galindo-Cuspinera V. Volatile composition and antimicrobial properties of commercial annatto (*Bixa orellana* L.) extracts, a natural food colorant (UMI number: 3112464). University of Maryland; 2003.
- Sahari MA, Zarringhalami S, Sattari M. Evaluation of antibacterial effect of annatto (norbixin) against several pathogenic bacteria. J Food Sci Technol 2012;35(9):17-23.