

PARTIAL PHYSICAL CHARACTERIZATION AND ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF THE VOLATILE OILS OF SOME AROMATIC PLANTS FROM THE EAST AREA OF LIBYA

Al-Saadi, M.H.* ; F.A. Benkayal** and A.H. Al-Saadi*

* Department of Biology, Faculty of Science, University of Omar El-Mukhtar

** Department of Food Science and technology, Faculty of Agriculture, University of Omar El-Mukhtar

التوصيف الفيزيائي والفعالية ضد بكتيرية للزيوت الطيارة المستخلصة من بعض النباتات العطرية في المنطقة الشرقية من ليبيا
محمد حمود السعدي* - فهيم عبد الكريم بن خيال** و علي حمود السعدي*
* قسم علوم الحياة - كلية العلوم - جامعة عمر المختار
** قسم تقنيّة وعلوم الأغذية-كلية الزراعة-جامعة عمر المختار

الملخص

تم استخلاص الزيوت الطيارة بواسطة التقطير البخاري من فصوص الثوم والبسوس الزهرية للياسمين البلدي وأوراق الزعتر والإكليل والشيح والنعناع واليوكلبتوس وقد حلت باستخدام تقنية كروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة (TLC).

إن تأثير هذه الزيوت قد تم اختباره حيال أربعة أنواع من البكتريا ثلاثة منها سالبة لصيغة جرام وهي *K. oxytoca*, *P. paucimobilis*, *E. coli* وواحدة موجبة لصيغة جرام وهي *Staph aureus* حيث أظهر زيت الزعتر فعالية تجاه البكتريا السالبة لصيغة جرام كما وأظهر زيت الثوم فعالية جيدة تجاه بكتريا *Staph aureus* مقارنة ببكتريا *E. coli* في حين أظهر زيت الشيح فعالية عالية تجاه بكتريا *K. oxytoca* هذا وقد أظهر زيت النعناع تثبيط جيد تجاه كل من بكتريا *P. paucimobilis* و *E. coli* أما زيت نبات اليوكالبتوس فقد كان أكثر فعالية تجاه البكتريا الموجبة مقارنة بالبكتريا السالبة لصيغة جرام في حين لم يظهر كل من زيت الإكليل والياسمين البلدي فعالية مؤثرة جدا تجاه أنواع البكتريا الأربعة.

المقدمة

تعتبر الزيوت الطيارة من اهم المنتجات الثانوية لبعض النباتات الخاصة والمعروفة باسم النباتات العطرية Aromatic plants وتتميز بسهولة فصلها عن الاعضاء النباتية الحاملة لها بواسطة طرق التقطير والاستخلاص المختلفة ولهذا أطلق عليها الزيوت الطيارة Volatile oils لان مكوناتها المختلفة لا تحمل في جزيئاتها مواد كيميائية أو دهنية وهي مركبات معقدة تحتوي على خليط من المواد الهيدروكربونية والتربينية المختلفة (Tigno et al., 2000 and Nguetack et al., 2004) لقد تناولت العديد من البحوث استخلاص الزيوت الطيارة وتأثيرها على الأحياء المجهرية المختلفة.

فقد توصل Avato وآخرون (٢٠٠٠) إلى أن الزيت الطيار لنبات الثوم *Allium sativum* يحتوي على مركبي Diallyl trisulfide, Diallyl disulfide والتي لها قابلية تشييطية تجاه عدد من الخمائر والبكتريا وخصوصاً بكتريا *Staphylococcus aureus* الموجبة لصيغة جرام وبكتريا *Escherichia coli* السالبة لصيغة جرام وتزداد الفعالية التشييطية للزيت بزيادة مركب Diallyl disulfide

وأظهر التحليل الكيميائي ان الرائحة العطرية للزيت الطيار في نباتات الياسمين *Jasminum sambas* ترجع إلى احتوائه على ٦٦ مركبا أهمها

(Linalool, methyl anthranilate, 4-hexanolide, 4-nonanolide, (E)-2-hexanly hexanoate, 4-hydroxy-2.5-dimethyl-3 (2H)-furanone) (Ito et al, 2002).

وأشار Oumzil وآخرون (٢٠٠٢) إلى احتواء زيت النعناع *Mentha suaveolens* على عدد من المشتقات الأروماتية تتميز بفعاليتها المضادة للبكتيريا والفطريات أهمها (menthone, carvone, limonene) ولبسات اليوكالبتوس *Eucalyptus globulus* زيت طيار يحتوي على أكثر من ١٥ مركبا أهمها

(1,8-cineole, alpha pinene, beta-pinene, pcymene, myrcene, gamma terpinene, alpha-terpincol, limonene)

تميزت بفعاليتها المضادة لبكتريا *Pseudomonas aeruginosa* (Cimonga et al., 2002) ويحتوي الزيت الطيار المستخلص من نبات الشيح *Aremisia iwayomogi* على ٢٥ مركبا أهمها

(camphene, borneol, 1-8 cineolem , comphor, beta-caryophyllena) ولهذه المركبات قابلية على تثبيط نمو البكتريا السالبة والموجبة لصبغة جرام (Yu et al., 2003) بينما يحتوي الزيت الطيار لنبات الاكليل *Rosmarius officinalis* على ٣٠ مركبا ألفاعلية العظمى منها هي مركبات

(alpha-pinene, bornocol, comphene, camphor, boryl-acetate, verbenone) وجميعها أظهرت فعالية مضادة للميكروبات والفطريات في اغلب الفحوصات من خلال تنشيطها لنمو *Fusarium graminearum* (Angloni et al., 2004)

وفي دراسة للباحث Sacchetti وآخرون (٢٠٠٤) اشار فيها الى ان الزيت الطيار لنبات النعناع *Thymus vulagris* يحتوي على مركبات رئيسية من

(eugenol, beta-caryophyllene, beta-elemene) وكميات قليلة من linolool وهذه المركبات لها فعالية مضادة للاكسدة من خلال ازاحتها للجذور الحرة كما تتميز بفعاليتها المضادة للممرضات من البكتريا السالبة والموجبة لصبغة جرام بالاضافة الى الخمائر والفطريات.

MATERIALS AND METHODS المواد وطرق العمل

1) المادة النباتية Plant material

من منطقة الجبل الأخضر في ليبيا تم جمع 155 جرام من الأوراق النباتية للأنواع:- الشيح *Artemisia iwayomogi* والنعناع *Mentha piperita* ولينز عتر *Thymus vulgaris* واليوكالبتوس *Eucalyptus globulus* والاكليل *Rosmarinus officinalis* والمجموعة الزهرية لنبات الياسمين *Jasminum sambas* وفصوص الثوم *Allium sativum*.

2) استخراج الزيوت الطيارة Extraction of volatile oils

تم إجراء عملية استخلاص الزيوت الطيارة من المواد النباتية باستخدام التقطير المائي بواسطة المبخر الدور (Buchi CH-9230 Flawil/Sgtype W240 N) لمدة 2,5 ساعة حسب طريقة Blazquez وآخرون (1990)

3) التوصيف الفيزيائي Physical characterization

تم فصل المكونات الزيتية المستخلصة من كل عينة نباتية على طبقة السيلكا (Silica gel G chromatoplates) باستخدام كروماتوجرافيا الطبقة الرقيقة (Thin layer chromatography TLC) بعد وضع ١٥ ميكروليتر (ثلاث مرات متتالية بفواصل لمدة ٥ دقائق) من كل عينة في أسفل صفيحة الترحيل واستخدم مزيج من $CCl_4: CH_3OH: H_2O$ بنسبة (٧:٧:١٠) كمذيب للفصل وقيل تجفيف صفيحة الترحيل بواسطة الفرن تحت درجة حرارة ١٠٥ مئوية لمدة ساعة ثم رشها بواسطة Iodina و Potassium iodide و Sodium azide (Schultz and Mohramann, 1965) ثم اجريت عملية الفحص للبقع المتكونة باستخدام الضوء المرئي وكذلك الأشعة فوق بنفسجية.

4) اختبار الفعالية ضد بكتيرية Antibacterial activity test

أجرى اختبار الفعالية ضد بكتيرية للزيوت المستخلصة باستخدام طريقة (1992) and Sherman Cappuccino وتم تحضير المرق المغذي (Nutrient broth) والأجار المغذي (Nutrient Agar) للبكتريا المزروعة حسب طريقة (1961) Waksman وبعد إجراء تقطيع أوراق الترشيح (Whatman No. 3) ببيئة أفراس بقطر 5 سم تم ترطيب الإقراض بالزيت المستخلص ثم نقلت على سطح الوسط الزراعي لبكتريا الاختبار فضلا عن قرصي قياسي أحدهما للموجبة يحتوي على المضاد الحيوي Penicillin-G والأخر السالبة مرطب بمادة Dimethyl formamimide بعد ذلك حضنت الأطباق على درجة 37 م لمدة 24 ساعة قبل قياس قطر التثبيط لأربع عزلات بكتيرية تم تجهيزها من قسم النبات-كلية العلوم-جامعة قار يونس وهي *Escherichia coli*, *Klebsiella oxytoca*, *Pseudomonas paucimobilis*, *Staphylococcus aureus* مع العلم أن جميع الاختبارات أجريت بثلاث مكررات.

النتائج والمناقشة RESULTS AND DISCUSSION

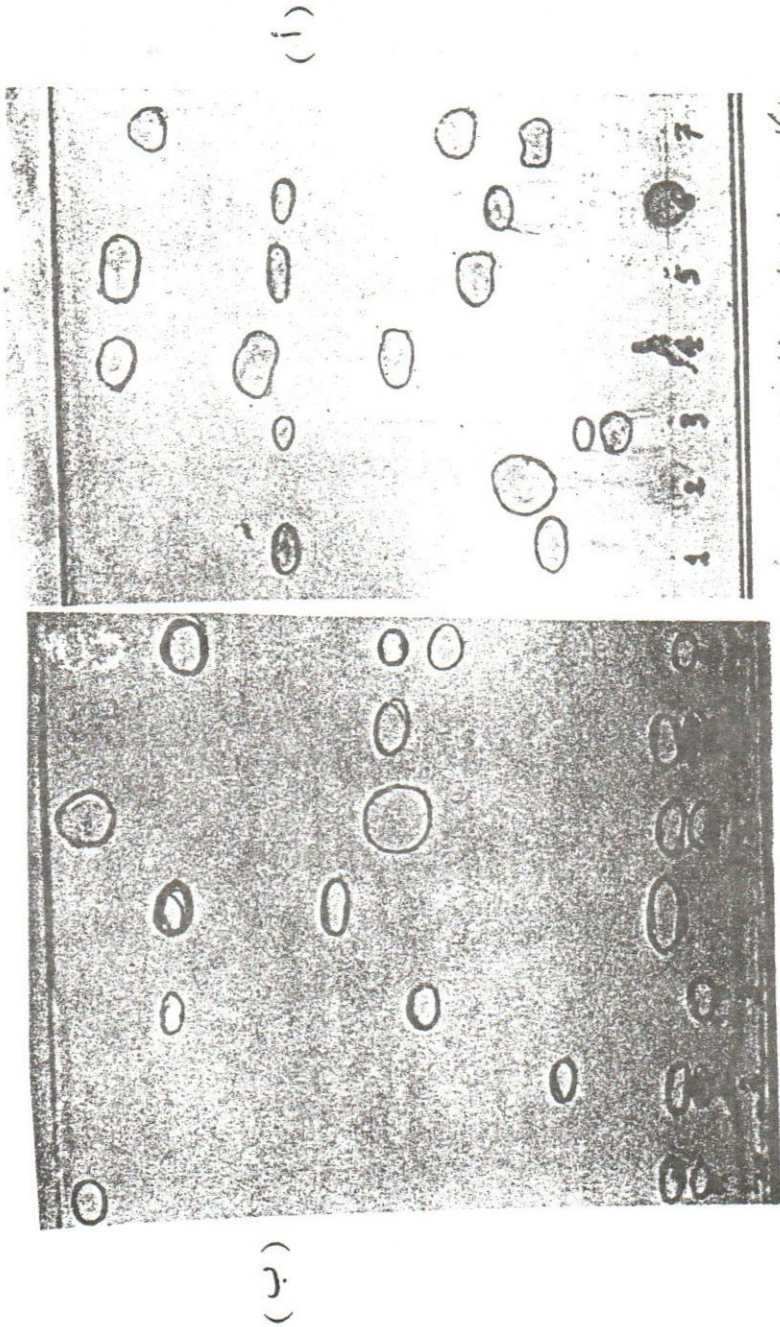
لقد تم حساب النسبة المئوية الإضافية إلى التحليل الوصفي والنوعي للزيوت الطيارة المستخلصة من الأنواع النباتية تحت الدراسة (جدول 1) حيث يلاحظ أن كمية الزيت المستخلصة قد تراوحت بين 0,17% إلى 0,85% وهذه نتيجة مقاربية نسبيا مع دراسات سابقة تضمنت حساب كمية الزيوت المستخلصة من بعض النباتات (El-Shourbagy et al., 1993) و (Gromm et al., 2002) كما أن التحري عن محتوى هذه الزيوت باستخدام تقنية الـ TLC قد بين تفاوت النباتات في طبيعة هذا المحتوى فعند الفحص بالضوء المرئي لوحظ توزيع محتوى الزيت للثوم والزعرتر والإكليل والشيح والنعناع على ثلاث بقع في حين توزع المحتوى الزيتي لليكالبتوس والياسمين البلدي على بقعتين (شكل 1-1) وعلى الرغم من الاختلاف النسبي للـ Rf لبعض البقع فقد لوحظ اشتراك بعض النباتات في بعض البقع مثل 0,22 (بين اليوكالبتوس والثوم) و 0,58 (بين النعناع والزعرتر والإكليل والياسمين البلدي) و 0,82 (بين الشيح والإكليل) والتي تشكل مجموع كبير نسبيا بحدود 8,68 و 9,19 و 7,67 على الترتيب.

وعند استخدام الفحص بالأشعة فوق بنفسجية (شكل 1-ب) لوحظ توزيع المحتوى الزيتي للزعرتر والشيح والنعناع واليوكالبتوس والياسمين البلدي على ثلاث بقع إما الثوم والزعرتر فقد تـوزع على أربع بقع (شكل 1-ب)، هذا ولوحظ أيضا اشتراك بعض النباتات في بعض البقع مثل 0,05 (بين الزعرتر والإكليل والثوم) و 0,81 (بين الشيح والنعناع والثوم) و 0,95 (بين الإكليل والياسمين البلدي) والتي تشكل مجموع كبير نسبيا بحدود 12,05 و 14,95 و 10,07 و 9,05 و 6,11 على التوالي. أن اختلاف عدد البقع لنفس النباتات عند الفحص بالضوء المرئي أو الأشعة فوق البنفسجية واشتراك بعض هذه النباتات في بعض البقع على الرغم من اختلاف أنواعها يرجع ربما لاشتراكها بمركبات الزيوت الطيارة وخصوصا إذا ما أخذنا بعين الاعتبار احتوائها على مركبات عطرية كثيرة وهذا يتفق مع ما سجل في دراسات سابقة (Groom et al., 2002 and Darshan and Doreswamy, 2004)

أن فحص نمط الترحيل للمحتوى الزيتي للثوم بين توزيعه على ثلاث بقع عند الفحص بالضوء المرئي وأربع بقع عند الفحص بالأشعة فوق بنفسجية، حيث توصل Brodnitz وآخرون (1971) إلى احتواء زيت الثوم على المركبات Diallyl disulfide, Methy allyl disulfide, Allyl alcohol, Methyl Allyl trisulfide, Dimethyl disulfide, Diallyl trisulfide بالإضافة إلى المكون الأكبر وهو مركب Diallyl thiosulfonate ولاحظ El-Shourbagy وآخرون (1993) في دراستهم لأربعة أصناف من الثوم تبين هذه الأصناف في اشتراكها بـ 18 بقعة (تراوحت بين 0,06 إلى 0,96) عند الفحص بالضوء المرئي والأشعة فوق بنفسجية في حين أشارا (2002) Sovova and Sova إلى احتواء زيت الثوم على مركبي Iso-E-10-devinylazoene و Z-10-devinylajoene وثلاث إلى خمس مركبات من الـ Thiosulfinates.

وفيما يتعلق بنمط الترحيل لزيت اليوكالبتوس فقد لوحظ توزيعه على بقعة واحدة كبيرة نسبيا عند الفحص بالضوء المرئي وعلى ثلاث بقع عند الفحص بالأشعة فوق بنفسجية والذي من الممكن أن يكون نتيجة لاحتوائه على المركب العطري Citronella الذي يشكل نسبة 57,8% من محتوى زيت هذا النبات فضلا عن تواجد مشتقاته الثلاثة وهي Citronellyl acetate, Citronellic acid, Citronellol التي تشكل نسبة 7,62% و 1,07% و 24,05% على التوالي (Hmamouchi et al., 1990) وكما أكد De Cruz وآخرون (2001) إلى احتواء الزيت المستخلص بالتقطير المائي على تركيزات عالية من

1-8 cineole وبنسبة ٤٣ % وتركيزات منخفضة من Alpha pinene، Beta pinene، Globulol، Terpinen Cymene وينسب ٥.٥ %، ٣.٤ %، ٥.٢ %، ٣.١ %، ٤.١ % على التوالي. وبالنسبة لنمط الترحيل لزيت النعناع فقد لوحظ توزيعه على ثلاث بقع سواء كان الفحص بالضوء المرئي أو الأشعة فوق البنفسجية حيث أن النوع المستخدم في الدراسة الحالية (*M. piperita*) تكون مكونات الزيت الأساسية فيه عبارة عن مركبات Limonene، Menthone، Menthol بنسب ٦٣.٢ %، ١٣.١ %، ١.٥ % على التوالي بالإضافة الى مركبات بكميات صغيرة مثل Linalool، Alphapinene، Betapinene بنسب ٠.٧ %، ٠.٦ %، ٠.٢ % على التوالي (Lee et al., 2001). وبخصوص نبات الشاي فإن المحتوى الزيتي توزع أيضا على ثلاث بقع عند الفحص في كل من الضوء المرئي والأشعة فوق البنفسجية فقد وجد Yashpe وآخرون (١٩٨٧) احتواء زيت هذا النبات على مركب Chrysanthenyl acetate بنسبة ٣١ % بالإضافة الى مركبي Chrysanthenol، Xanthoxylin والتي تكون غير موجودة في بقعة الزيوت النباتية ومما يود ذلك هو تفرّد الشاي بالبقعتين ٠.٤١ و ٠.٦٢ (عند الفحص بالضوء المرئي) والبقعة ٠.٥٩ (عند الفحص بالأشعة فوق البنفسجية) فضلا عن إمكانية وجود نسب معينة من مركبات Camphore، Belathyjone، Alpha-thujone وقد تتخذ هذه المركبات شكل أخر كحولي أو كيتوني فقد أكد Setzer وآخرون (٢٠٠٤) احتواء زيت الشاي المستخلص من الأوراق على ثلاث مركبات رئيسية هي Camphor، Artemisia alcohol، Artemisia keton بنسب ٢٩ %، ١٣ %، ١٣ % على التوالي بالإضافة الى احتوائه على مركبات أخرى بنسب قليلة مثل cineole 1.8، alpha-Thujone بنسب ١٥ % و ٨ % على التوالي. وقد توزع المحتوى الزيتي لنبات الإكليل على ثلاث بقع عند الفحص بالضوء المرئي وعلى أربع بقع عند الفحص بالأشعة فوق البنفسجية حيث يحتوي زيت هذا النبات على نسبة عالية من مركبات الـ Linalool، 1-8 cineol، Camphene، alpha-pinene بنسب ١٣.٢ %، ٦.٨ %، ٢٠.٥ %، ١٧.٣ % على التوالي فضلا عن نسب قليلة من مركبات عديدة أخرى مثل الـ Camphor (Shin، 2003) كما أن وجود مركبات مشتركة مع نبات الشاي مثل Camphor، 1-8 cineol قد يكون سببا في اشتراك هذين النباتين في أكثر من بقعة. وبالنسبة للمحتوى الزيتي لنبات الزعتر فقد لوحظ توزيعه على بقعتين عند الفحص بالضوء المرئي وعلى ثلاث بقع عند الفحص بالأشعة فوق البنفسجية فقد أشار Tantauei-Elaraki وآخرون (١٩٩٣) في دراستهم على نوعين من الزعتر هما *I. Satureioides*، *T. broussonetti* الى احتواء زيت النوع الأول على ثلاث مركبات وهي Carvacrol (٥٣.٣ %) و P-cymene (١٣.٥ %) و Alpha-pinene (٨.٦ %) بينما احتوى زيت النوع الثاني على أربعة مركبات هي Borneol (١٣.٢ %) و Camphene (٢٧.٤ %) و Alpha-pinene (١٧.٥ %)، Linalool (٦.٣ %) في حين أشار Sacchetti وآخرون (٢٠٠٤) الى احتواء زيت النعناع *T. broussonetti* الى احتواء زيت النعناع *T. broussonetti* على مركبات Eugenol vulgaris كمكونات عظمى للزيت الطيار في هذا النبات. أما بخصوص زيت الياسمين البلدي فقد لوحظ توزيع المحتوى الزيتي له على ثلاث بقع عند الفحص بالضوء المرئي وعلى بقعتين عند الفحص بالأشعة فوق البنفسجية حيث أن المركبات العطرية المتواجدة في زيت أزهار هذا النبات تتمثل بمركبات الـ Methyl jasmonate، Jasmolacton، Jasmon والتي تشكل نسبة ٩٥ % من مجموع مركبات الكريونيل فضلا عن مركبات أخرى مثل Cis-3-hexenyl acetate (Ito et al., 2002). يبين الجدول (رقم ٢) والشكلان (رقم ٢) و (رقم ٣) نتائج اختبار الفعالية المثبطة للمستخلصات الزيتية للنباتات المدروسة لنمو أربعة أنواع من البكتريا ثلاثة منها سالبة لصبغة جرام هي *S. aureus*، *K. oxytoca*، *P. paucimobilis*، *E. coli* وواحدة موجبة لصبغة جرام وهي *S. aureus* حيث بينت النتائج تباينا واضحا في الفعالية التثبيطية لهذه المستخلصات تجاه الأنواع البكتيرية المستخدمة والذي قد يعود الى التباين النوعي في محتوى تلك الزيوت للمواد الفعالة ضد الأحياء المجهرية.



شكل - 1 - فصل الزيتون الطيارة المستخلصة من نباتات مختلفة (1 - الياسمين البلدي ، 2 - اليو كاليفورنيا ، 3 - النعناع ، 4 - النعنع ، 5 - الأكليل ، 6 - الوعور ، 7 - النوم) بواسطة تقنية الـ TLC وتحديد النقع المكونة باستخدام الضوء المرئي (أ) والأشعة فوق بنفسجية (ب) .

جدول 1 . النسب المئوية والتحليل الوصفي والنوعي لمحتوي الزيوت الطيارة باستخدام تقنية TLC .
البيانات

كمية الزيت	الزيت		الثوم		الزعر		الإكليل		الشيح		الذغاع		اليوكالبتوس		الياسمين البلدي	
	المساحة	اللون	المساحة	اللون	المساحة	اللون	المساحة	اللون	المساحة	اللون	المساحة	اللون	المساحة	اللون	المساحة	اللون
0.08			0.19				0.29		0.23		0.31		0.26		0.17	
0.13																
0.18																
0.22																
0.25																
0.29																
0.32																
0.41																
0.58																
0.62																
0.77																
0.82																
المجموع																
0.05																
0.09																
0.26																
0.42																
0.47																
0.50																
0.59																
0.81																
0.95																
المجموع																

المساحة التقريبية للبقع (بسم 2) = PY = أصفر شاحب = 8.85
 = DY = أصفر داكن = 14.60
 = Y = أصفر = 9.75
 = YB = بني مائل للأصفر = 7.33
 = B = بني = 7.45
 = DB = بني داكن = 6.68
 = DV = بنسجي داكن = 2.26

جدول ٢. اختبار الحساسية لأربع عزلات بكتيرية تجاه الزيوت الطيارة المستخلصة من بعض النباتات العطرية.

النبات							العزلة
الياسمين البلدي	اليوكالبتوس	النعناع	الشيح	الإكليل	الزعر	الثوم	
قطر منطقة التثبيت (مم) *							<i>E. coli</i> <i>P. paucimobilis</i> <i>K. oxytoca</i> <i>Staph aureus</i>
10.0	7.0	16.5	7.0	5.5	22.5	16.0	
5.0	12.0	16.0	14.0	9.0	22.0	8.5	
6.0	11.0	6.0	20.5	7.0	20.5	9.0	
1.0	15.5	10.0	10.5	10.5	11.0	20.5	

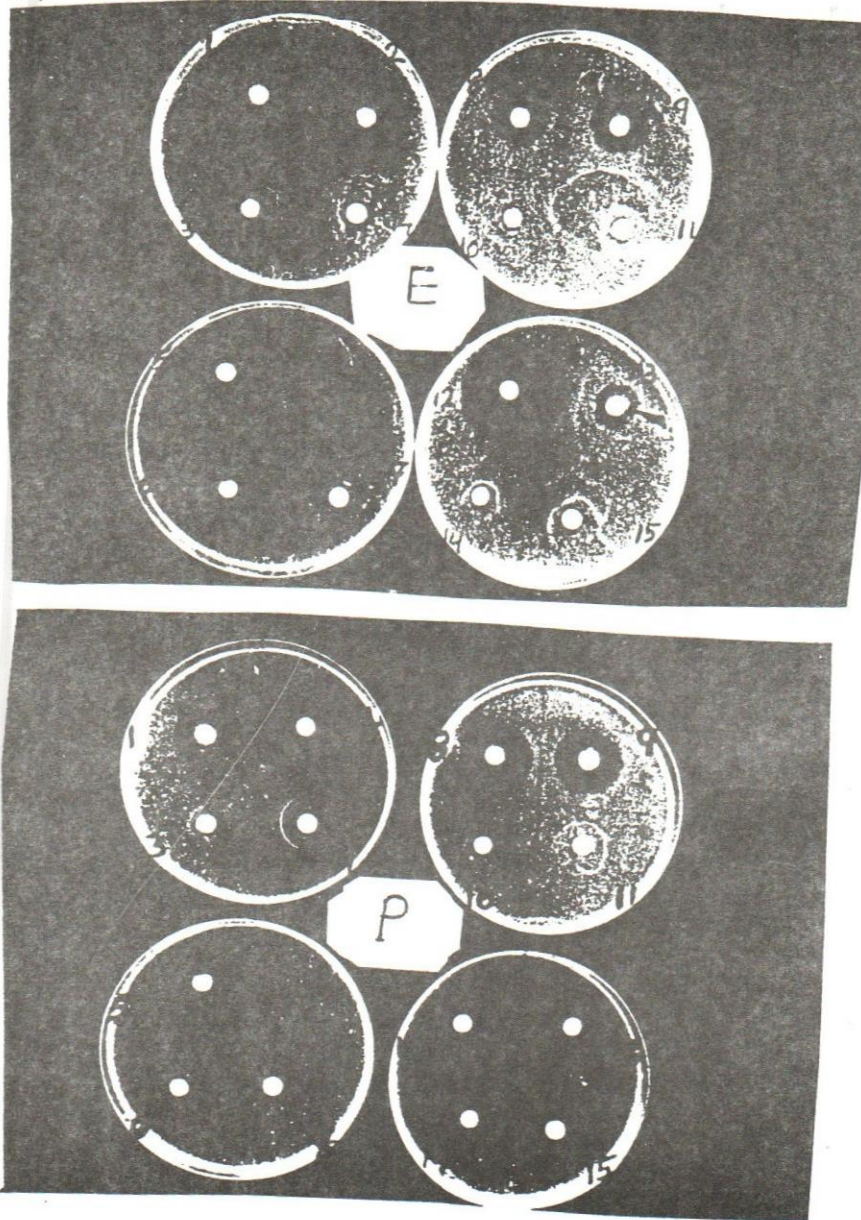
* اعتمد معيار الفعالية المثبطة للبكتيريا كالآتي:
 ٠.٥-٦.٥ مم ضعيفة.
 ٧.٠-١٢.٥ مم متوسطة
 ١٣.٠-١٨.٥ مم جيدة
 ≤ ١٩ مم أكثر من جيدة.

لقد أظهر الزيت المستخلص من نبات الثوم فعالية جيدة تجاه بكتيريا الـ *E. coli* وفعالية أكثر من جيدة تجاه بكتيريا الـ *Staph. aureus* في حين فعاليته متوسطة تجاه كل من بكتيريا *K. oxytoca*, *P. paucimobilis* فقد اشار Uchida وآخرون (١٩٧٥) إلي أن الفعالية ضد ميكروبية لزيت الثوم قد تعود لوجود مركبات Allicindially disulfide oride, Aglucone thioglycosides خصوصاً وان هذه الفعالية ذات علاقة وثيقة بفعالية أنزيم الـ Allinase الذي يحفز تحول مركب الـ Allin إلى مركب Allicin ذو الفعالية المضادة للبكتيريا وانتقت النتائج المتحصل عليها مع ما توصل إليه Seo وآخرون (٢٠٠١) حيث اشار السى كفاءة الـ S-methyl methanethiosulfide, S-methyl-2-propene-1-Thiosulfinate في تثبيط نمو كل من بكتيريا *Staph. aureus*, *E. coli* بصورة جيدة. أظهرت الخلاصة الزيتية لنبات الزعر فعالية مثبطة أكثر من جيدة تجاه الأنواع البكتيرية السالبة لصبغة جرام إذ يمكن أن تعزى هذه الفعالية إلى الوفرة النوعية للمركبات العطرية في المستخلص الزيتي لهذا النبات والتي قد تصل إلى ٤٦ مركباً (Blazquez et al., 1990) كما أظهر المستخلص فعالية متوسطة تجاه بكتيريا *Staph. aureus* وان فعالية زيت النعناع سجلت في دراسات سابقة مثل دراسة De Feo (٢٠٠٣) والتي اشار فيها إلى كفاءة الزيت في تثبيط البكتيريا الموجبة لصبغة جرام مثل *Staph. aureus* والسالبة لصبغة جرام مثل *E. coli*, *P. aeruginosa*.

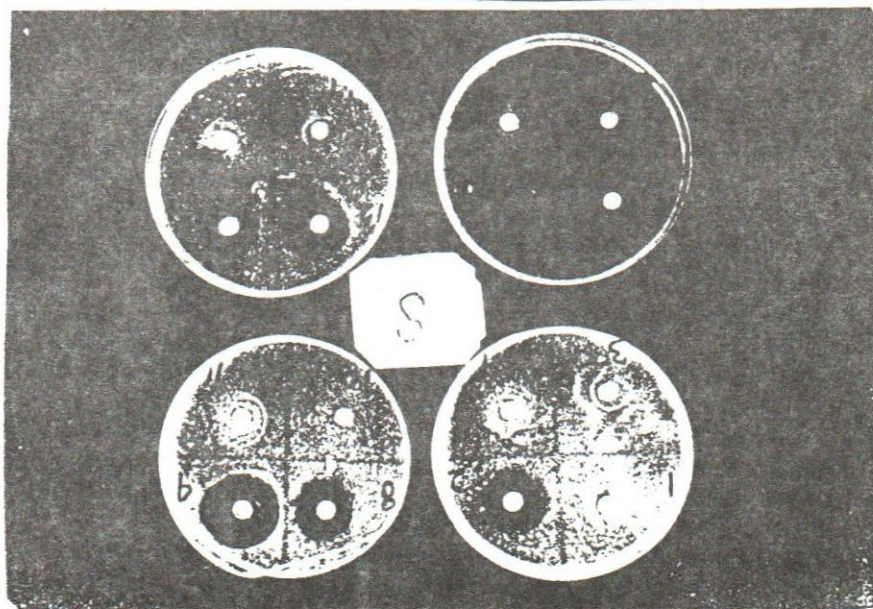
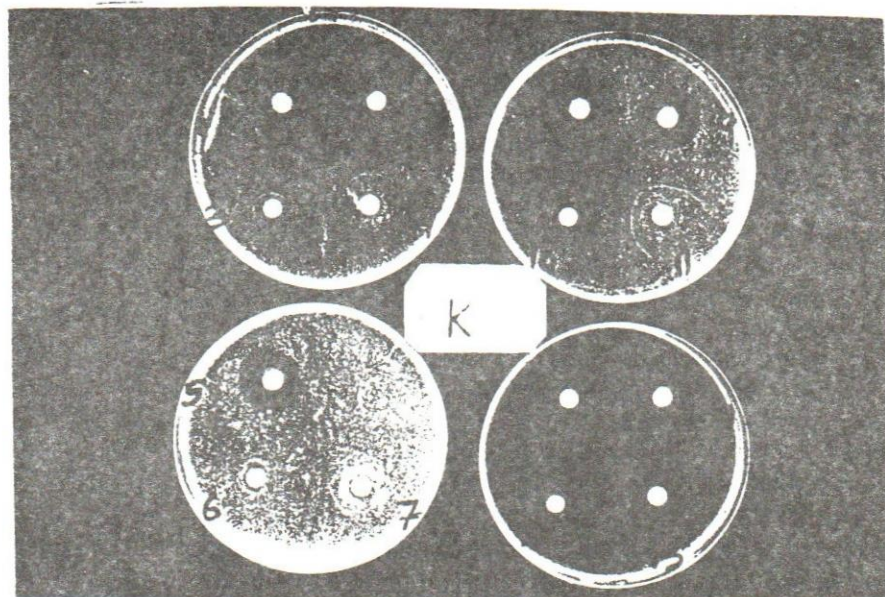
لقد أظهر المستخلص الزيتي لنباتي الإكليل والياسمين تأثيرات بين ضعيفة إلى متوسطة تراوحت بين ١,٥ إلى ١٠,٥ مم لقطر منطقة التثبيت تجاه نمو الأنواع البكتيرية المدروسة وهذا يتفق مع ما اشار إليه Leal وآخرون (٢٠٠٣) إلى ضعف كفاءة زيت الإكليل مقارنة بالكرم والزنجبيل في تثبيط البكتيريا التي تنتمي إلى *Mycobacteria* إلا انه لفعالية عالية مضادة للأكسدة والسرطان كذلك اشار Tanahashi وآخرون (٢٠٠٠) إلى أن التأثيرات الطبية والخصائص المضادة للميكروبات في نبات الياسمين تعزى إلى الجليكوسيدات وليس إلى الزيت الطيار الذي يبدي فعالية ضعيفة تجاه البكتيريا.

هذا وقد أعطى زيت نبات الشيح فعالية مثبطة أكثر من جيدة تجاه بكتيريا *K. oxytoca* وفعالية جيدة تجاه بكتيريا *P. paucimobilis* ومتوسطة تجاه كل من بكتيريا *Staph. aureus*, *E. coli* حيث يمكن أن يعزى هذا النشاط أيضاً إلى وجود وفرة نوعية في المركبات العطرية المتواجدة في مستخلص هذا النبات والتي قد يصل عندها إلى ٣١ مركب (Ferreira et al., 1997) إلا أن Kalembe وآخرون (٢٠٠٢) اشارو إلى أن فعالية زيت هذا النبات ترجع لوجود مركبات Monoterpene, Selin-11-en-4 alpha, 1-8 cineol والتي أظهر الزيت بوجودها فعالية تثبيطية تجاه بكتيريا *Staph. aureus*, *E. coli*, *P. aeruginosa* وقد انتقت النتائج المتحصل عليها مع ما أشارت إليه هذه الدراسة.

أما بالنسبة لنبات النعناع فقد أعطى زيتة فعالية مثبطة جيدة تجاه كل من بكتيريا *P. paucimobilis*, *E. coli* ومتوسطة تجاه بكتيريا *Staph. aureus* وضعيفة تجاه *K. oxytoca* وقد تعود هذه الفعالية إلى وجود مركبي Carvone, Menthol (Hovadik and Chladek, 1974) في حين توصل Aridogan وآخرون (٢٠٠٢) إلى أن الخصائص المضادة للبكتيريا في زيت النعناع ترجع كونه مستخلص أروماتي له فعالية اتجاه بكتيريا *E. coli*, *Staph. aureus*



شكل 2. اختبار الفعالية المثبطة للبكتيريا (*E. coli* = E, *P. paucimbilis* = P) للزيوت الطيارة المستخلصة من نباتات مختلفة: 1- الياسمين 2- الشنناع 5- الثوم 8- الشيح 9- اليوكالبتوس 12- الزعتر 13- الأكليل 3. 6. 10. 14 سيطرة سلبية - 4. 7. 11. 15 سيطرة موجبة



شكل 3. اختبار الفعالية المضيفة للبكتيريا (*Staph aureus* = S, *K. oxytoca* = K) لتزويوت اطيارة المستخلصة من نباتات مختلفة: 1- الياسمين 2- النعناع 5- الثوم 8- الشيح 9- ابيروالبوس 12- ازعر 13- الازليل

3. 6. 10. 14 سيطرة سلبية - 4. 7. 11. 15 سيطرة مرجبة

واظهر زيت نبات اليوكالبتوس تأثيرا مثيرا جيدا تجاه كل من بكتيريا *Staph. aureus* و *P. panicimobilis* ومتوسطا تجاه كل من بكتيريا *E. coli*, *K. oxytoca* وهنا لابد من الإشارة الى أهمية مركب Citronella المتواجد بوفرة في هذا الزيت فضلا عن مشتقاته حيث تلعب هذه المركبات دورا فعالا في تثبيط نمو الأحياء الدقيقة المجهرية (Hmamouchi et al., 1990) كذلك أكد Harkenthal وآخرون (1999) على الخصائص التثبيطية لزيت نبات اليوكالبتوس من خلال فعاليته العالية في تثبيط انواع مختلفة من بكتيريا *P.aeruginosa*, *E. coli*, *K. pneumoniae*

المراجع

- Angloni A.; Barra A.; Cereti E.; Barileg D.; Coisson J.; Arlorio M.; Dessi S.; Coroneo V. and P. Cabras (2004). Chemical compositions, plant genetic differences, antimicrobial and antifungal activity investigation of the essential oil of *Rosmarinus officinalis* L. J. Agric. Food Chem., 2, 52 (11): 3530-3535.
- Aridogan B.; Baydar, H.; Kaya S.; Demirci M.; Ozbasar D. and E. Mumcu (2002). Antimicrobial activity and chemical composition of some essential oils. Arch Pharm Res., 25 (6): 860-864.
- Avato P.; Tursil E.; Vitali C.; Miccolis V and V. Candido (2000). Allylsulfide constituents of garlic volatile oil as antibacterial agents. Phytomedicine 7 (3): 239-243.
- Blazquez M.; Bono A. and M. Zafra-Polo (1990). Essential oil from *Thymus borgiae*, a new leriane species of the Hyphodromi section. J. Chromo. 518: 230-233.
- Brodnitz M.; Pascale J. and L. Van Derslice (1971). Flavor components of garlic extract. J. Agric. Food Chem., 19: 273-275.
- Cappuccino J. and N. Sherman (1992). Microbiology a laboratory manual (3rd Ed.) the Behamin/Cummings Publishing Company, Inc., California.
- CimOnga K.; Kambu K.; Tona L.; Apers S.; De Bruyne T.; Hermans N.; Totte J.; Pieters L. and A. Vlietinck (2002). Correlation between chemical composition and antibacterial activity of essential oils of some aromatic medicinal plants growing in the Democratic republic of Congo. J. Ethopharmacol, 79 (2): 213-220.
- Darshan S. and R. Doreswamy (2004). Patented anti-inflammatory plant drug development from traditional medicine. Phytotheor.Res.,18(5):343-357.
- De Cruz J.; Jarvenpea E.; Huopalahti R. and B. Sivik (2001). Comparison of *Eucalyptus camaldulensis* Dehn.oils from Mozambique as obtained by hydrodistillation and supercritical carbon dioxide extraction. J. Agric. Food. Chem, 49 (5): 2339-2342.
- De Feo V.; Bruno M.; Tahiri B.; Napolitano F. and F. Senatore (2003). Chemical composition and antibacterial activity of essential oils from *Thymus spinulosus* Ten. (Lamiaceae). J. Agric. Food Chem, 18, 51 (3): 3849-3853.
- El-Shourbagy M.; El-Ballal A.; Abou Bakr M.; Hassan M.; Tawfik M and Y. Ahmed (1993). Breeding potential of locally cultivated garlic (*Allium sativum* L.) IV. Phytotherapeutic value of improved selections. J. Herbs Spice and medicinal plants. 1 (3): 27-45.
- Ferreira J.; Simon J. and J. Janick (1997). *Artemisia annua* : botany, horticulture, pharmacology. Horticulture Reviews, 19: 319-371.

- Groom, C.; Halasz A.; Paquet L.; Morris N.; Oliver L.; Dubois C. and J. Hawari (2002). Accumulation of HMX (octahydro-1,3,5,7 tetranitro-1,3,5,7-tetrazocine) in indigenous and agricultural plants grown in HMX-contaminated anti-tank firing-range soil. *Environ. Sci. Technol*, 1, 36 (1): 112-118.
- Harkenthal M.; Reichling J.; Geiss H. and R. Saller (1999). Comparative study on the *in vitro* antibacterial activity of Australian tea tree oil, cajuput oil, niaouli oil, Manuka oil, Kanuka oil, and eucalyptus oil. *Pharmazie*, 4 (6): 460-463.
- Hmamouchi M.; Tantaoui-Elaraki A.; Es-Safie N. and A. Agoumi (1990). Elucidation of the antibacterial and antifungal properties of the essential oil of the Eucalyptus plant *Medicinales et Phytotherapie* 24 (4): 278-289.
- Hovadik A. and Chladek, M. (1974). The antimicrobial activity of the essential oils of some aromatic plants. *Bulletin, Vyzkumny Ustav Zelinarsky Olomouc*. 18: 61-71.
- Ito Y.; Sugimoto A.; Kakuda T. and K. Kubota (2002). Identification of potent odorants in Chinese jasmine green tea scented with flowers of *Jasminum sambac*. *J. Agric. Food Chem* 14, 50 (17): 4878-4884.
- Kalemba D.; Kusewicz D. and K. Swiader (2002). Antimicrobial properties of the essential oil of *Artimisia asiatica* Nakai. *Phytother Res*.16 (3): 288-291.
- Leal P.; Braga M.; Sto D.; Carvalho J.; Marques M. and M. Meireles (2003). Functional properties of spice extracts obtained via supercritical fluid extraction. *J Agric. Food. Chem* 23, 51 (9): 2520-2525.
- Lee S.; Lee B.; Choi W.; Park B.; Kim J. and B. Campbell (2001). Fumigant toxicity of volatile natural products from Korean spices and medicinal plants towards the rice weevil, *Sitophilus oryzae* (L). *Pest Manag Sci*, 57 (6): 548-553.
- Nguefack J.; Budde B and M. Jackson (2004). Five essential oils from aromatic plants of Cameroon: their antibacterial activity and ability to permeabilize the cytoplasmic membrane of *Listeria innocua* examined by flow cytometry. *Lett Appl. Microbiol*, 39 (5): 395-400.
- Oumzil H.; Ghoulami S.; Rhajaoui M.; Ilidrissi A.; Fkih-Tetouani S. and M. Faid (2002). Antibacterial and antifungal activity of essential oils of *Mentha suaveolens*. *Phytother. Res*, 16 (8): 727-731.
- Sacchetti G.; Medici A.; Maietti S.; Radice M.; Manfredini S.; Braccioli E. and R. Bruni (2004). Composition and functional properties of the essential oil of amazonian basil., *Ocimum micranthum* Willd., Labiatae in comparison with commercial essential oils. *J. Agric. Food Chem*, 2, 52 (11): 3486-3491.
- Schultz O.; and H. Mohramann (1965). Contribution to the analysis of the constituents of garlic, *Allium sativum* Part I. Thin layer chromatography of the garlic oils. *Pharmazie*, 20: 379-381.
- Seo K.; Moon Y.; Choi S. and K. Park (2001). Antibacterial activity of S-methyl methanethiosulfinic acid and S-methyl 2-propene-1-thiosulfinate from Chinese chive toward *Escherichia coli* 0157: H7. *Biosci Biotechnol Biochem*, 65 (4): 966-968.

- Setzer W.; Vogler B.; Schmidt J.; Leahy J. and R. Rives (2004). Antimicrobial activity of *Artemisia douglasiana* leaf essential oil. *Fitoterapia*, 75 (2): 192-200.
- Shin S. (2003). Anti-Aspergillus activities of plant essential oil and their combination effects with ketoconazole or amphotericin B. *Arch Pharm Res.*, 26 (5): 389-393.
- Sovova M. and P. Sova (2002). Pharmaceutical importance of *Allium sativum* L. 2. Antibacterial effects. *Ceska Slov Farm*, 51 (1): 11-16.
- Tanahashi T.; Takenaka Y.; Nagakura N. and T. Nishi (2000). Five secoiridoid glucosides reesterified with a cyclopentanoid monoterpene unit from *Jasimum nudiflorum*. *Chem Pharm Bull*, 48 (8): 1200-1204.
- Tantaoui-Elaraki A.; Lattaoui N.; Errifi A. and B. Benjilali (1993). Composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Thymus broussonetii*, *T. zygis* and *T. satureioides*. *Journal of essential Oil research*, 5(1):45-53.
- Tingo X.; De Guzman F. and A. Flora (2000). Phytochemical analysis and hemodynamic actions of *Artemisa vulgaris* L. *Clin. Hemorheol Microcirc.* 23 (2-4): 167-175.
- Uchida Y.; Takahashi T.; Sato N. and J. Japan (1975). The characteristics of the antibacterial activity of garlic. *Antibiotic*, 28: 638-642.
- Yashpe J.; Feuerstein I.; Barel S. and R. Segal (1987). The antibacterial and antispasmodic activity of *Artemisia herbaalba* Asso. II. Examination of essential oil from various chemotypes. *International Journal of Crude Drug Research*, 25 (2): 89-96.
- Yu H.; Kim Y.; Kill B.; Kim K.; Jeong S. and Y. You (2003). Chemical composition and antibacterial activity of essential oil of *Artemisia iwayomagi*. *Planta Med*, 69 (12): 1159-1162.

PARTIAL PHYSICAL CHARACTERIZATION AND ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF THE VOLATILE OILS OF SOME AROMATIC PLANTS FROM THE EAST AREA OF LIBYA

Al-Saadi, M.H.* ; F.A. Benkayal** and A.H. Al-Saadi

* Department of Biology, Faculty of Science, University of Omar El-Mukhtar

** Department of Food Science and technology, Faculty of Agriculture, University of Omar El-Mukhtar

ABSTRACT

The volatile oils (obtained using steam distillation) from *A. sativum*, *J. sambas* flower buds and leaves of *T. vulagris*, *R. officinalis*, *A. iwayomogi*, *M. piperita* and *E. globulus* were analysed by TLC.

The effects of oils were tested against 3 Gram-negative bacteria (*E. coli*, *P. paucimobilis* and *K. oxytoca*) and one Gram-negative bacterium (*Staph aureus*). *T. vulagris* oil showed the highest activity against Gram-negative bacteria. *A. sativum* oil showed antibacterial activity, being more effective against *Staph aureus* than *E. coli*, while *A. iwayomogi* oil showed considerable antibacterial activity against *K. oxytoca*. *M. piperita* oil showed good inhibition of *E. coli* and *P. paucimobilis*. *E. globulus* oil was more active against Gram-positive bacterium than Gram-negative bacteria, whereas *R. officinalis* oil and *J. sambas* oil were not very effective against the 4 organisms tested.