

بررسی خواص آنتی‌اکسیدانی، میزان اسید آسکوربیک و فنل کل در نسترن زرد ایرانی (*Rosa foetida* Herrm.) و نسترن معمولی (*Rosa canina* L.) جمع‌آوری شده از آذربایجان غربی

زهرا نورعلی‌زاده<sup>۱\*</sup>، شاهپور خانقلی<sup>۲</sup>، اورنگ خادمی<sup>۳</sup>

<sup>۱</sup> دانشجوی کارشناسی ارشد گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

<sup>۲</sup> استادیار گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

\* نویسنده مسئول: [z.nooralizadeh@shahed.ac.ir](mailto:z.nooralizadeh@shahed.ac.ir)

### چکیده

تعدادی از گونه‌های جنس رز از جمله نسترن کوهی و نسترن زرد به‌صورت بومی در نقاط مختلف ایران می‌رویند. در این مناطق از گلبرگ‌های این گیاه در تهیه مربا و از میوه رسیده آن به‌صورت تازه خوی استفاده می‌شود. از نقطه‌نظر طب سنتی میوه رزها به‌عنوان داروی گیاهی برای درمان برخی از بیماری‌ها استفاده می‌شده‌اند. میوه‌ی آن‌ها سرشار از پلی‌فنول‌ها و سایر مواد آنتی‌اکسیدان می‌باشند. بر اساس بررسی منابع گزارشی در مورد خواص آنتی‌اکسیدانی یا مواد مؤثره نسترن زرد یافت نشد. این پژوهش به‌منظور بررسی اثر خاصیت آنتی‌اکسیدانی و میزان ترکیبات گیاهی دو گونه رز یادشده انجام گرفت تا از نخستین گام‌ها برای شناساندن ارزش دارویی این گیاه باشد. در این راستا، میوه‌ی دو گونه مورد نظر از سه مکان مختلف در شهرستان تکاب آذربایجان غربی جمع‌آوری و از نظر مقدار پلی‌فنول، مقدار اسیدآسکوربیک و ظرفیت آنتی‌اکسیدان بررسی شدند. نتایج نشان داد که مقدار پلی‌فنول، اسیدآسکوربیک و ظرفیت آنتی‌اکسیدان هر دو گونه‌ی نسترن زرد و معمولی در هر سه منطقه قابل توجه بود هرچند که بین دو گونه اختلاف معنی‌داری از نظر ظرفیت آنتی‌اکسیدان و اسیدآسکوربیک وجود داشت به‌طوری‌که نسترن زرد دارای قدرت آنتی‌اکسیدانی بیشتری از نسترن معمولی بود درحالی‌که مقدار اسیدآسکوربیک نسترن معمولی بیشتر از نسترن زرد بود.

**کلمات کلیدی:** طب سنتی، DPPH، داروهای گیاهی، نسترن زرد، ویتامین ث