

مروری بر خواص و کاربردهای مختلف زعفران

شادی بصیری*، مسعود یقبانی

استادیار پژوهش، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران
* shbasiri35@yahoo.com



چکیده:

در دهه گذشته موضوع گیاهان معطره و دارویی، تحول چشمگیری داشته است. نیازهای موجود در بازارهای جهانی بیشتر به سمت محصولات با منشا طبیعی می‌باشد. زعفران از دیرباز در بیشتر تمدن‌های دنیا شناخته شده و در زمینه‌های مختلف غذایی، دارویی و صنعتی استفاده شده است. زعفران با داشتن طبیعت گرم، دارای خواص دارویی نظیر ضد افسردگی و نشاط‌آوری می‌باشد. این ماده و اجزای آن در مواجهه با بیماری‌های عصبی، قلبی-عروقی و گوارشی نقش پیشگیرانه و درمانی داشته که مربوط به خواص آنتی‌اکسیدانی و ضدالتهابی آن می‌باشد. اخیراً، زعفران برای استفاده در لوازم آرایشی و عطرسازی مورد توجه زیاد بوده است. در این مطالعه اجزای اصلی زعفران و ویژگی‌های آنها ارزیابی و در نهایت کاربردهای زعفران، در صنایع دارویی و آرایشی بررسی می‌شود.

کلمات کلیدی: آنتی اکسیدان، دارویی، زعفران، کاربرد



مقدمه:

زعفران با نام علمی (*Crocus Sativus L.*) در خانواده زنبقیان (Iridaceae)، گیاهی علفی، چندساله، بدون ساقه و دارای پیاز است. زعفران یکی از قدیمی‌ترین ادویه‌های خوراکی است که از کلاله خشک شده گل زعفران به دست می‌آید و جزء مواد غذایی گرانبها و ارزشمند در جهان می‌باشد و به عنوان ادویه، رنگ، عطر و دارو مورد استفاده قرار می‌گیرد. در حال حاضر ایران بزرگترین تولیدکننده زعفران در جهان به‌شمار و نزدیک به ۹۰ درصد زعفران دنیا در ایران تولید می‌شود. تأثیر اقتصادی زعفران به دلیل قیمت بالای آن حائز اهمیت بوده و ارزش افزوده زیادی دارد. به علاوه، در حوزه های زراعی، از نقطه نظر زیست محیطی و اجتماعی ورود دارد. در این مقاله از خواص درمانی زعفران و ارتباط آن با ترکیبات شیمیایی مختلف که معمولاً در این گیاه ارزشمند وجود دارد و همچنین کاربردهای مختلف آن، به ویژه در زمینه تولید و ساخت ترکیبات دارویی و مواد آرایشی، به اختصار توصیف می‌شود.



نتایج و بحث

۱- **مواد آرایشی:** از زمان‌های بسیار قدیم، از زعفران برای مقاصد آرایشی استفاده می‌شد. در طب سنتی ایران، از زعفران برای بهبود و شفافیت رنگ صورت استفاده و در طب سنتی یونان، زعفران پوست صورت را لطیف و برای تسکین کبد بر علیه صفرا و درمان آکنه، بیماری‌های پوستی و زخم‌ها استفاده می‌شود و اثرات زیاد در جوان سازی دائمی پوست دارد.

۲- **مواد دارویی:** استفاده از زعفران به عنوان داروی ضد افسردگی دارای سابقه طولانی است. افسردگی یکی از شایع‌ترین بیماری‌های روانی در سراسر جهان است که بروز آن در همه گروه‌های سنی شایع است. زعفران با تعدیل سطح برخی مواد شیمیایی در مغز، از جمله سروتونین، تأثیر ضد افسردگی خود را اعمال می‌کند. کاروتنوئیدهای موجود در زعفران که شامل کروستین و کروستین هستند به عنوان آنتی اکسیدان‌های طبیعی، نقش مهمی در سلامتی انسان دارند و از سلول‌ها و بافت‌ها در برابر اثرات مخرب رادیکال‌های آزاد محافظت می‌کنند. زعفران و مواد تشکیل دهنده آن (به ویژه کاروتنوئیدهای آن) دارای فعالیت ضد تومور و ضد سرطان هستند و فاقد هرگونه اثرات سمی بر سلول‌های سالم می‌باشند.

۳- **مواد غذایی:** از قدیم به عنوان افزودنی غذایی و همچنین در تهیه چای، انواع دمنوش و شربت و به عنوان ادویه در تهیه غذاهای مختلف سنتی استفاده می‌شود. زعفران به عنوان یک رنگ طبیعی حاوی کروستین، حلالیت زیاد در آب داشته لذا مصرف زیاد در صنایع غذایی دارد.



مواد و روش‌ها

در تجزیه و تحلیل شیمیایی کلاله های زعفران، در حدود ۱۵۰ ترکیب فرار و غیر فرار تعیین شده است. ترکیبات فعال از نظر بیولوژی به ۳ گروه عمده تقسیم می‌شوند. کروستین، یک رنگدانه کاروتنوئیدی مسئول رنگ زرد مایل به نارنجی در زعفران است. پیکروکروستین، مسئول طعم زعفران و همچنین طعم تلخ آن است. سافرانال، یک ترکیب فرار مسئول عطر و بوی منحصر به فرد زعفران است.

کیفیت زعفران به غلظت این سه ترکیب اصلی که عامل ایجاد رنگ، عطر و طعم بی نظیر کلاله ها هستند، بستگی دارد. مقادیر و غلظت آنها بستگی به شرایط محیطی و شیوه‌های فرآوری و خشک کردن کلاله‌ها و نحوه استخراج رنگ از آنها دارد

علاوه بر کروستین و پیکروکروستین، ترکیبات اصلی موجود در زعفران، آنتوسیانین‌ها، فلاونونوئیدها (کامپرول) هستند. همچنین سرشار از ویتامین‌ها، اسیدهای آمینه، پروتئین، نشاسته، مواد معدنی و صمغ‌ها می‌باشد. زعفران دارای بسیاری اجزای فعال غیر فرار است که قسمت عمده آنها را کاروتنوئیدها تشکیل می‌دهند نظیر زئاگزانتین، لیکوپن و انواع مختلف آلفا و بتاکاروتن. مواد فرار که بوی بسیار شدیدی دارند، با بیش از ۳۴ جزء، عمدتاً ترپن‌ها، الکل-های ترپنی و استرهای آنها هستند. کیفیت زعفران توسط استانداردهای ملی و بین‌المللی تعیین و بررسی می‌شود که هدف استاندارد سازی و طبقه‌بندی زعفران در کل جهان است. این موارد (استانداردها) هر سه سال یکبار به روز می‌شوند.

منابع:



- Mzoughi, I., Addi, M and Berrichi, A. 2019. Review Traditional and Modern Uses of Saffron (*Crocus Sativus*). *Cosmetics*, 6 (63).
- Winterhalter, P.; Straubinger, M. 2000. Saffron-renewed interest in an ancient spice. *Food Rev. Int*, 16: 39–59.
- Moghaddasi, M.S. 2010. Saffron chemicals and medicine usage. *J. Med. Plants Res*, 4: 427–430.
- Liakopoulou, K.M.; Kyriakides, D.A. 2002. *Crocus Sativus*-Biological active Constituents. *Stud. Nat. Prod. Chem*, 26: 293–312.
- Suganya, K.; Preethi, P.S.; Suganya, M.; Nanthini, R.U.A. 2016. Natural pigments in cosmetics—past to present. *Int. J. Pharm. Sci*, 6: 7–14.
- Khazdair, M. R.; Anaiegoudari, A.; Hashemzahi, M.; Mohebbati, R. 2018. Neuroprotective potency of some spiceherbs, a literature review. *J. Tradit. Complement. Med*, 9: 98–105.