

مقایسه غلظت مтанول موجود در عرقیات گیاهی تولید شده به روش سنتی در عطاری‌های شهر اراک و عرقیات گیاهی تولید شده به روش صنعتی با مارک‌های تجاری متفاوت

دکتر حسن صلحی^{۱*}، دکتر مصطفی دلاور^۲، امیر چشم جهان بین^۳، مهدی عبدالهی^۴

۱- استادیار، متخصص پزشکی قانونی و مسمومیتها، گروه روان پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی اراک، اراک، ایران

۲- مریبی، دکترا داروسازی، گروه فارماکولوژی، دانشگاه علوم پزشکی اراک، اراک، ایران

۳- کارورز پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی اراک، اراک، ایران

۴- کارشناس شیمی، آزمایشگاه معاونت غذا و دارو، اراک، ایران

تاریخ دریافت: ۸۸/۴/۲۰، تاریخ یذیرش: ۸۸/۵/۱۷

چکیده

مقدمه: مтанول باعث مسمومیت‌های کشنده بی‌شماری می‌شود. مصرف طولانی مقادیر کم آن نیز می‌تواند باعث مسمومیت قابل توجهی گردد. گزارش‌های غیر انتشار یافته و پراکنده از بعضی پزشکان مبنی بر وجود علائم مسمومیت با مтанول از جمله کوری در مصرف کنندگان مزمن عرقیات گیاهی وجود دارد. با توجه به نوع تهیه عرقیات گیاهی و نیز علائم ایجاد شده در اثر مصرف مزمن آنها احتمال تولید مтанول در پروسه تولید این عرقیات وجود دارد. لذا بر آن شدید میزان مтанول رادر محصولات مختلف موجود بستجیم.

روش کار: در این پژوهش مقاطعی - تحلیلی سه نمونه از هریک از عرقیات گیاهی پرمصرف (بیدمشک، خارشتر، شبليله، شوید، کاسنی و نعناع) تولید شده توسط عطاری‌های مختلف در شهر اراک و همچین سه نمونه از همان نوع عرقیات، تولیدی کارخانه با مارک‌های تجاری مختلف جمع‌آوری گشت. هر نمونه پنج بار به روش اسپکتروفوتومتری تحت آنالیز قرار گرفت.

نتایج: بیشترین میزان غلظت مтанول مربوط به یک نمونه عرق نعناع تولید شده به روش صنعتی (۴۱۵/۰۴) قسمت در میلیون) و کمترین آن مربوط به یک نمونه عرق شبليله تولید شده به روش دست ساز (۶۰/۲۶ قسمت در میلیون) است. از لحاظ آماری تفاوت معنی‌داری بین غلظت مтанول عرقیات گیاهی تولید شده به روش دست ساز با عرقیات گیاهی تولید شده به روش صنعتی وجود نداشت.

نتیجه‌گیری: با توجه به مصرف مزمن بعضی از عرقیات گیاهی، احتمال بروز مسمومیت با مтанول وجود دارد و به علت عدم وجود حداقل غلظت مجاز برای عرقیات فاقد اتانول، توصیه می‌گردد علاوه بر اطلاع رسانی به مردم، حد مجازی نیز برای آن تعیین گردد.

واژگان کلیدی: گیاهی، عرقیات، مтанول، اسپکتروفوتومتر

* نویسنده مسئول: اراک، بیمارستان ولی‌عصر (عج)

Email: solhi2@yahoo.com

فورمیک می‌باشد. اسید فورمیک که متابولیت مтанول می‌باشد، در یک سطح خونی مтанول بالای ۲۰ میلی گرم در دسی لیتر می‌تواند باعث آسیب بافت‌های انتهایی شود^(۴-۷).

این ماده بلا فاصله پس از مصرف خوراکی جذب می‌گردد. حداقل غلظت سرمی آن در طی یک تا دو ساعت ایجاد می‌شود. متابولیسم دو مرحله‌ای توسط الكل دهیدروژناز و آلدئید دهیدروژناز منجر به تولید عوامل توکسیک می‌گردد. اگر اکسیداسیون کبدی توسط یک الكل دهیدروژناز آتناگونیست مانند اتانول یا فومیزول مهار گردد، مтанول به اسیدفورمیک که متابولیت سرمی مтанول می‌باشد، تبدیل نمی‌شود. فومیزول یا اتانول می‌تواند الكل دهیدروژناز را مهار کنند. بهترین روش هم برای برداشتن متابولیت‌های سرمی و هم خود مтанول استفاده از همودیالیز است^(۸-۹). از گذشته‌های دور عرقیات سنتی در ایران برای درمان بیماری‌های مختلف استفاده می‌شده است. گاهی اوقات نیز به عنوان عطر و طعم دهنده به غذاهای مختلف افزوده می‌گردد. گزارش‌های منتشر نشده و پراکنده از بعضی پزشکان مبنی بر وجود علائم مسمومیت با مтанول از جمله کوری در مصرف کنندگان مزمن عرقیات گیاهی بیانگر اهمیت اندازه گیری مтанول در چنین فرآورده‌هایی است^(۴). هدف از این تحقیق مقایسه سه نمونه از عرقیات گیاهی پر مصرف (بید مشک، خارشتر، شبله، شوید، کاسنی و نعناع) تولید شده توسط عطاریهای مختلف شهر اراک و سه نمونه عرقیات تولیدی توسط کارخانه می‌باشد.

روش کار

در طی یک پژوهش مقطعی- تحلیلی سه نمونه از هر یک از عرقیات گیاهی پر مصرف (بیدمشک، نعناع، شبله، خارشتر، شوید و کاسنی) تولید شده توسط عطاریهای مختلف در شهر اراک و هم‌چنین سه نوع از همان نوع عرقیات، تولیدی کارخانه با مارکهای تجاری

مقدمه

مانanol یک ترکیب الكلی آلیفاتیک بسیار سرمی است که در صنعت به عنوان یک حلال و در تولید فرم آلدید و ترکیبات متیله استفاده می‌شود^(۱). مтанول به صورت ناخالصی در بسیاری از مواد غذایی فرآوری شده از گیاهان وجود دارد و حداقل غلظت مجاز آن در مشروبات الكلی (wine) براساس قوانین معاونت غذا و داروی آمریکا (Fodarug Association- FDA)، قسمت ۲۰۰ در میلیون (Parts Per Million -ppm) می‌باشد^(۲).

مانanol ساده‌ترین الكل است که ترکیب شیمیایی آن CH₃OH است. مтанول خورده شده به صورت کامل جذب می‌شود و ظرف ۳۰ تا ۶۰ دقیقه بعد از خوردن به حداقل غلظت سرمی می‌رسد. مтанول ابتدا در تمام آب بدن (Total Body Water) حل می‌شود. سپس در نواحی مانند ویتره و مایع مغزی نخاعی تجمع پیدا می‌کند و به غلظت بیشتر از غلظت سرمی می‌رسد. به دلیل قابلیت بالای حل مانanol در چربی و آب با روش‌های مختلفی ممکن است مسمومیت با آن به وجود آید. مقدار سرمی مтанول بسیار متغیر و از ۶ تا ۱۰۰ تا ۱۱۰ سی سی در افراد مختلف ممکن است باعث مسمومیت شود. مسمومیت با مтанول انواع مختلفی دارد و بر حسب مقدار مصرف و طول دوره تماس با آن علائم مختلفی می‌تواند بروز کند. تماس حاد با مقادیر بالای مтанول می‌تواند سبب علائم حاد عصبی، چشمی و کلیوی گردد. تماس مزمن با مقادیر اندک مтанول می‌تواند سبب بروز مسمومیت مزمن با آن شود که با توجه به درگیری‌های مزمن و خفیف عصبی و سایر ارگان‌ها سبب ایجاد علائمی می‌شود که کمتر شک به مسمومیت با مтанول را بر می‌انگیزد^(۱، ۳). تشخیص و درمان سریع مسمومیت با مтанول که شامل مهار الكل دهیدروژناز می‌باشد بسیار مهم است. مтанول به خودی خود غیر سرمی است و تنها باعث خواب آلودگی و مهار خفیف سیستم اعصاب مرکزی می‌گردد. در واقع مسمومیت مтанول به دنبال اکسید شدن آن به وسیله الكل دهیدروژناز و آلدئید دهیدروژناز و ایجاد اسید

آزمایشگاه بر سند. در مرحله بعد تا خط نشانه به آهستگی به آن آب مقطر اضافه گردید.

برای سنجش میزان غلظت متابول در نمونه‌ها از دستگاه اسپکتروفوتومتر واریان (Varian) مدل کری (Cary) و دقت در حد یک ده هزار استفاده گردید. ابتدا دو نمونه بلانک در دستگاه اسپکتروفوتومتر قرار داده و دستگاه با استفاده از آنها صفر گردید و بعد از آن یکی از نمونه‌های بلانک از دستگاه خارج شد. سپس نمونه‌های استاندارد به ترتیب از ۵۰ ppm تا ۵۰۰ ppm مقابل بلانک در دستگاه اسپکتروفوتومتر قرار داده شد و با استفاده از جذب محلول‌های استاندارد و غلظت آنها، یک منحنی استاندارد رسم گردید. سپس هر نمونه در دستگاه اسپکتروفوتومتر در مقابل بلانک قرار داده شد و میزان متابول موجود در نمونه با توجه به جذب آن از روی منحنی استاندارد تعیین گردید.

هر نمونه ۵ مرتبه به روش اسپکتروفوتومتری تحت آزمایش قرار گرفت تا حداقل خطای اندازه گیری غلظت متابول در نتایج به دست آمده ایجاد گردد. عدد ذکر شده در جداول برای هر نمونه میانگین ۵ مرتبه سنجش غلظت متابول برای آن نمونه است.

نتایج

نتایج حاصل از آزمایشات تعیین غلظت متابول در سه نمونه عرقیات دست ساز و تهیه شده به روش صنعتی ییدمشک، نعناع، شنبیله، خارشتر، شوید و کاسنی در نمونه‌های ۱ و ۲، ۳ در جدول ۱ و ۲ گزارش شده است. در تجزیه و تحلیل آماری انجام شده، تفاوت آماری معنی‌داری بین غلظت متابول در عرق ییدمشک تهیه شده به روش دست ساز با عرق ییدمشک تهیه شده به روش صنعتی ($p=0.199$)، بین غلظت متابول در عرق نعناع تهیه شده به روش دست ساز با عرق نعناع تهیه شده به روش صنعتی ($p=0.199$)، بین غلظت متابول در عرق شنبیله تهیه شده به روش دست ساز با عرق شنبیله تهیه شده به روش

مختلف در طی ۱۵ روز در اردیبهشت ۱۳۸۸ جمع‌آوری گردید.

در مورد عرقیات گیاهی صنعتی، سه نوع عرق گیاهی که از یک نوع بودند (مثلاً عرق نعناع از سه کارخانه مختلف) اختلاف تاریخ تولید حداًکثر یک ماه داشتند، اما در مورد عرقیات گیاهی از انواع مختلف، تاریخ‌ها در محدوده یک تا سه ماه تفاوت داشتند. جهت رعایت مسائل اخلاقی از ذکر نام کارخانه‌جات و عطاری‌ها خودداری نموده و از حروف انگلیسی به جای نام آنها استفاده گردید. برای سنجش غلظت متابول در عرقیات گیاهی از روش بین‌المللی تعیین غلظت متابول در شراب که در AOAC (Analysis of the Association of official Analytical Chemist) ذکر شده است، با کمی تغییر استفاده گردید (۱۰).

ابتدا ۱ میلی‌لیتر از محلول پرمنگنات پتاسیم تهیه شده در بالن ژوژه‌های ۲۵ میلی‌لیتری ریخته و به مدت ۱۵ دقیقه در حمام آب یخ قرار داده شد. نمونه‌ها به همراه استانداردها نیز به همین مدت در حمام آب یخ قرار گرفت. پس از اتمام این مدت، به هر بالن ژوژه ۰/۵ میلی‌لیتر از نمونه سرد شده اضافه شد (به بلانک چیزی اضافه نگردد). سپس مخلوط فوق به مدت نیم ساعت در حمام آب یخ قرار داده شد.

پس از خروج از حمام آب یخ، به مخلوط فوق، از محلول سدیم متابی سولفات ۱۰ درصد، قطره قطره با استفاده از پیپت پاستور اضافه شد تا محلول کاملاً بی‌رنگ و شفاف شود. سپس به آن ۰/۵ میلی‌لیتر محلول کرومتوروپیک اسید اضافه گردید و در انتهای آن ۷/۵ میلی‌لیتر اسید سولفوریک غلیظ (۹۵-۹۷ درصد) به آهستگی و ضمن هم زدن مداوم افزوده شد. پس از آن بالن ژوژه‌ها در بن ماری با دمای ۶۰-۷۵ درجه سانتی گرد به مدت ۱۵ دقیقه قرار داده شد. پس نمونه‌ها از بن ماری خارج گشته و در محیط آزمایشگاه قرار داده شد تا به دمای

در آب قبل از جوشاندن، در غلظت مтанول نهایی عرق گیاهی موثر است. هم‌چنین این مساله که بخار حاصل از جوشاندن پس از تبرید در ظرف درسته یا درباز ریخته می‌شود نیز تاثیرگذار است، زیرا در باز بودن ظرفی که عرق گیاهی پس از تقطیر در آن جمع‌آوری می‌گردد می‌تواند راهی برای تبخیر مтанول و کاهش غلظت آن در محصول نهایی گردد. متغیرهای متعددی از قبیل دمای محیط، مدت زمان ماندن گیاه در آب قبل از جوشاندن و نوع ظرف جمع‌آوری عرقیات گیاهی را نمی‌توان به طور دقیقی در یک کارگاه سنتی که از وسائل سنتی برای تولید عرقیات گیاهی استفاده می‌کنند، کنترل نمود(۴).

نتیجه این است که در هر مرتبه عرق کشی، میزان متفاوتی از ترکیبات مختلف در عرق حاصله وجود دارد. با توجه به این که در کارگاه‌های صنعتی، این متغیرها را می‌توان به طور دقیق تری کنترل نمود، درصد ترکیبات شیمیایی موجود در عرق تولید شده نیز میزان‌های ثابت تری دارد(۵).

این موضوع که آیا روش‌های صنعتی موجود برای تولید عرقیات گیاهی، کمکی به کاهش مтанول محصول تولید شده می‌کند یا نه، بسیار مهم است. در مطالعه‌ای انجام شده، بعد از تعیین غلظت مтанول در سه نمونه مختلف عرقیات گیاهی از شش نوع مختلف که شامل عرق بیدمشک، نعناع، شبليله، خارشتر، شوید و کاسنی می‌باشد، غلظت مтанول در عرقیات تولید شده به روش صنعتی با غلظت مтанول در عرقیات تولید شده به روش دست ساز مقایسه شد. در هیچ کدام از موارد، نتیجه مطالعه متفاوت آماری معنی‌داری را بین غلظت مтанول محصولات صنعتی و دست ساز نشان نداد. بیشترین غلظت مтанول در محصولات دست ساز، مربوط به یک نمونه عرق بیدمشک با غلظت مтанول ۲۶۶/۰۲ ppm و کمترین آن مربوط به یک نمونه عرق شبليله با غلظت مтанول ۶۰/۲۶ ppm بود.

صنعتی ($p=0/199$)، بین غلظت مтанول در عرق شوید تهیه شده به روش دست ساز با عرق شوید تهیه شده به روش صنعتی ($p=0/199$) بین غلظت مтанول در عرق خارشتر تهیه شده به روش دست ساز با عرق خارشتر تهیه شده به روش صنعتی ($p=0/199$) و بین غلظت مтанول در عرق کاسنی تهیه شده به روش دست ساز با عرق کاسنی تهیه شده به روش صنعتی ($p=0/199$) وجود نداشت.

جدول ۱. میزان مтанول بر حسب قسمت در میلیون (PPM) در عرقیات گیاهی دست ساز تهیه شده از عطاریهای شهر اراک

میانگین	x	y	z
عرق بیدمشک	۲۴۴/۹۴	۱۹۴/۵۸	۲۶۶/۰۲
عرق نعناع	۲۵۲/۶۲	۲۶۴/۶۶	۲۳۵/۵۸
عرق شبليله	۶۰/۲۶	۱۸۷/۸	۱۶۵/۵۸
عرق خارشتر	۱۳۳/۴	۱۸۱/۱۴	۱۹۶/۵۶
عرق شوید	۶۷/۶۲	۱۵۷/۸۶	۸۴/۴۶
عرق کاسنی	۱۱۹/۰۴	۱۴۶/۱	۱۶۸/۷
			۲۳۵/۱۸

جدول ۲ . میزان مтанول بر حسب قسمت در میلیون (PPM) در عرقیات گیاهی صنعتی، تهیه شده از کارخانه جات شهر اراک

میانگین	A	B	Z
عرق بیدمشک	۲۰۴/۳	۸۸/۰۸	۳۶۰/۷۸
عرق نعناع	۲۴۹/۵۶	۳۱۳/۳۴	۴۱۵/۰۴
عرق شبليله	۹۷/۵	۱۹۲/۳	۳۶۷/۱۸
عرق خارشتر	۱۲۱/۰۴	۲۲۰/۴۶	۳۲۳/۴۲
عرق شوید	۳۶۲/۳۴	۱۴۷/۵۶	۱۳۱/۵۸
عرق کاسنی	۱۳۲/۲۴	۲۵۲/۶	۹۴/۴۶
			۳۲۵/۹۸

بحث

در حال حاضر در کشور ما روش‌های متفاوتی برای تهیه عرقیات گیاهی وجود دارد. مراحل تهیه یک عرق گیاهی شامل ریختن گیاه در آب، جوشاندن آن و تبرید بخار حاصل از آن می‌باشد. گاهی گیاه را چند روز در آب می‌گذارند و گاهی به سرعت پس از ریختن آن در آب، آنها را می‌جوشانند. مانند طولانی مدت گیاه که حاوی چوب است در آب، با توجه به دمای محیط می‌تواند باعث تولید مтанول شود که با جوشاندن و تقطیر به ظرف حاوی عرق گیاهی منتقل می‌گردد. پس زمان ماندن گیاه

تولید شده به روش صنعتی تنها یک نمونه و آن هم عرق کاسنی، غلظت متابول زیر 200 ppm داشت.

به نظر می‌رسد روش‌های صنعتی که در آنها فرآیند عرق کشی به نحوی تنظیم می‌شود که حداکثر غلظت عصاره گیاه به دست بیاید، سبب می‌شود که میزان بیشتری از متابول در محصول تولید شده وجود داشته باشد. هم‌چنین ممکن است میزان کمتر متابول در عرقیات دست ساز، مربوط به این باشد که جهت افزایش حجم محصول، مقدار آب بیشتری به محصول نهایی اضافه شده است که باعث کاهش غلظت متابول در محصول نهایی شده است. هم‌چنین ممکن است کم بودن غلظت متابول در عرقیات تولید شده به روش دست ساز مربوط به این مسئله باشد که بعد از فرآیند تولید، عرقیات دست ساز در ظرفی نگهداری می‌شود که به علت در باز بودن، متابول از محصول تولید شده تبخیر می‌شود، در حالی که عرقیات تولید شده به روش صنعتی با توجه به این که دارای بسته بندی بهداشتی و کاملاً مسدود می‌باشد، نوع بسته‌بندی آنها مانع از تبخیر متابول موجود در محصول اولیه می‌شود. در کشور ما استاندارد مشخصی برای حداکثر مجاز غلظت متابول در محصولات خوراکی وجود ندارد. استانداردهای نیز که در کشورهای دیگر وجود دارد، مربوط به غلظت متابول در مشروبات الکلی می‌باشد و چون اتابول خود به عنوان پادزهر متابول عمل می‌کند، لذا به نظر نمی‌رسد این استانداردها در مورد محصولات غذایی بدون اتابول قابل استفاده باشد.

نتیجه گیری

به نظر می‌رسد که روش‌های صنعتی و مکانیزه تولید عرقیات گیاهی هیچ تأثیر مثبتی در کاهش غلظت متابول در محصول تولید شده نداشته است و احتمالاً نوع پاک سازی گیاهان و وجود چوب بیشتر در ماده اولیه که تحت فرآیند عرق کشی قرار می‌گیرد، نقش مهم‌تری در غلظت متابول محصول نهایی دارد. به نظر می‌رسد جهت

بیشترین غلظت متابول در محصولات صنعتی، مربوط به یک نمونه عرق نعناع با غلظت متابول $415/04$ ppm و کمترین آن مربوط به یک نمونه عرق بیدمشک با غلظت متابول $88/08 \text{ ppm}$ بود.

با توجه به این که غلظت متابول 200 ppm از سوی FDA برای شراب مجاز دانسته شده است، مانیز از حد 200 ppm ، به عنوان خط تعیین کننده (Cut of Point) برای عرقیات گیاهی استفاده کردیم. اگرچه به نظر نمی‌رسد که این مقایسه چندان درست باشد، زیرا شراب خود دارای اتابول می‌باشد که اثرات سمی متابول را خنثی می‌کند. در هر صورت در مطالعه‌ما پنج نمونه از عرقیات تولید شده به روش دست ساز، شامل دو نمونه از عرق بیدمشک و هر سه نمونه عرق نعناع غلظت‌های متابول بالاتر از 200 ppm داشتند.

قابل توجه است که بیشترین میزان متوسط متابول در عرقیات دست ساز، متعلق به عرق نعناع بود و غیر از عرق نعناع و بیدمشک، هیچ یک از عرقیات تولید شده به روش دست ساز، غلظت بالاتر از 200 ppm نداشتند. در مورد عرقیات تولید شده به روش صنعتی، دو نمونه از عرق بیدمشک، سه نمونه از عرق نعناع، یک نمونه از عرق شنبیله، دو نمونه از عرق خارشتر و یک نمونه عرق شوید و یک نمونه از عرق کاسنی، غلظت متابول بالای 200 ppm داشتند.

جالب توجه است که حداکثر غلظت متوسط متابول در عرقیات تهیه شده به روش صنعتی مربوط به عرق نعناع با غلظت متوسط $325/98 \text{ ppm}$ می‌شود. هم در عرقیات گیاهی دست ساز و هم در عرقیات گیاهی صنعتی، عرق نعناع دارای بیشترین میزان متوسط متابول بود که ممکن است مربوط به نحوه تهیه و فرآوری عرق نعناع و نیز نحوه جمع آوری برگ‌های نعناع می‌شود. در عرقیات گیاهی تولید شده به روش سنتی، فقط عرق بیدمشک و نعناع، غلظت متابول متوسط بالای 200 ppm داشتند، در صورتی که در عرقیات گیاهی

3. Ford M, Delaney K, Ling L, Erickson T. Clinical Toxicology. Philadelphia: WB Saunders; 2001. p. 759 -67.
4. Karimi Gh, Hassanjadeh M, Shahidi N, Samiei Z. Methanol determinehion in herbal distillates produced with spectro photometry method in Mashhad, Gilan Baroo 2007; 7(1): 759-77.
5. d'Alessandro A, Osterloh JD, Chuwers P, Ounlan PJ, Kelly TJ, Becker CE. Formate in serum and urine after controlled methanol exposure at the threshold limit value. Environ Health Perspect 1994; 102(2):178-81.
6. Kerns W, Tomaszewski C, McMakin K, Ford M, Brent J. Formate kinetics in methanol poisoning. J Clin Toxicol 2002; 40:137-43.
7. Liesivuori J, Savolainen H. Methanol and formic acid toxicity: biochemical mechanisms. Pharmacol Toxicol 1991; 69:157.
8. Sivilotti ML, Burns MJ, McMakin KE, Brent J. Toxicokinetics of ethylene glycol during fomepizole therapy: implications for management. for the methylpyrazole for toxic alcohols study group. Ann Emerg Med 2000; 36:114.
9. Jacobsen D, McMakin KE. Antidotes for methanol and ethylene glycol poisoning. J of Clin Toxicol 1997; 35:127.
10. Anonymous. Official method of analysis of AOAC international. Boston: Williams Company; 1995. p. 15.

تعیین حداکثر غلظت مجاز متابول در محصولات خوراکی، نیاز به انجام تحقیق و بررسی بیشتری می‌باشد. با توجه به این که برخی انواع عرقیات برای درمان بعضی از بیماری‌ها ممکن است به مقدار زیاد در مدت کوتاهی استفاده شوند، احتمال مسمومیت با متابول در چنین مواردی وجود دارد. لذا اطلاع رسانی به مردم و تعیین میزان مجاز متابول در عرقیات گیاهی، اقدام مهمی در پیشگیری از چنین مواردی است.

تشکر و قدردانی

بدین وسیله از معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی اراک جهت انجام این تحقیق و هم‌چنین از حمایت‌های مالی معاونت پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی اراک و شورای پژوهشی دانشکده پزشکی تقدیر و تشکر می‌گردد.

منابع

1. Brent J, Wallace K, Burkhardt K, Phillip S, Ward Donovan J. Critical Care Toxicology. New York: Elsevier Mosby; 2005. p. 895 - 907.
2. Paine A, Davan AD. Defining a tolerable concentration of methanol in alcoholic drinks. Hum Exp Toxicol 2007; 20: 563 - 8.

Comparison of methanol concentration in handmade herbal essences produced in Arak city with industrial produced herbal essences with different commercial brands

Solhi H¹, Delavar M², Cheshm Jahanbin A³, Abdollahi M⁴

1. Assistant Professor, Forensic Medicine and clinical Toxicologist, Department of Psychiatry, Arak University of Medical Sciences, Arak, Iran
2. Assistant Professor, Pharmacologist, Department of Pharmacology, Arak University of Medical Sciences, Arak, Iran
3. Student of Medicine, Arak University of Medical Sciences, Arak, Iran
4. BSc of Chemistry, Arak Laboratory of Food and Drug, Arak, Iran

Received 11 Jul, 2009 Accepted 8 Aug, 2009

Abstract

Background: Methanol causes so many severe toxicities. Chronic low dose methanol ingestion can cause severe toxicity. There are many unpublished reports from doctors about side effects of toxicity by methanol like blinding in chronic user of herbal essences. Regarding to kinds of herbal essences producing and side effects of its chronic using, probability, there is methanol in the process of making. Therefore we decided to evaluate rate of methanol in various products.

Materials and Methods: In this cross-sectional analytic study, 3 samples of high consumption homemade herbal essences in Arak (Pussy, Mint, Fenugreek, Hedysarum, Dill and Chicory) and 3 samples of the same herbal essences from industrial products with trademarks were gathered. All of them have been analyzed with spectrophotometer in five times.

Results: The maximum methanol concentration was related to a sample of industrial Mint (415.04 ppm) and the minimum methanol concentration was related to a sample of handmade Fenugreek (60.26 ppm). There was no significant difference between methanol concentration in handmade and industrial herbal essences.

Conclusion: There is probability of methanol toxicity after chronic usage of some herbal essences. Due to lack of maximum permissible concentration for non methanol essences, it is recommended that a cut off point of methanol concentration was determined and inform people about it.

Keywords: Herbal, Essences, Methanol, Spectrophotometer

*Corresponding author;
Email: Solhi2@yahoo.com
Address: Vali-e-Asr hospital, Arak, Iran