

اثر ضد باکتریایی عصاره‌های طبیعی خیار دریایی خلیج فارس بر سه سویه از باکتری اشرشیاکلی *Holoturia. SP*

سمیه جمالی^۱، مژگان امتیازجو^{۲*}، لادن تیموری‌طلوابی^۳، سیروس زینلی^۴، سپیده کی‌پور^۵، سروش سرداری^۶، علی رمضانی^۷، پریسا آذرنگ^۸

- ۱- کارشناس ارشد، گروه بیولوژی دریا، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران
- ۱- کارشناس گروه پزشکی مولکولی، مرکز تحقیقات بیوتکنولوژی، انتیتو پاستور ایران، تهران، ایران
- ۲- استادیار، گروه بیولوژی دریا، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران
- ۳- استادیار، گروه پزشکی مولکولی، مرکز تحقیقات بیوتکنولوژی، انتیتو پاستور ایران، تهران، ایران
- ۴- دانشیار، گروه پزشکی مولکولی، مرکز تحقیقات بیوتکنولوژی، انتیتو پاستور ایران، تهران، ایران
- ۵- کارشناس ارشد، گروه بیولوژی دریا، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران
- ۶- استادیار، گروه بیوتکنولوژی پزشکی، مرکز تحقیقات بیوتکنولوژی، انتیتو پاستور ایران، تهران، ایران
- ۷- دانشجوی دکتری، گروه بیوتکنولوژی پزشکی، مرکز تحقیقات بیوتکنولوژی، انتیتو پاستور ایران، تهران، ایران
- ۸- کارشناس ارشد، گروه بیوتکنولوژی پزشکی، مرکز تحقیقات بیوتکنولوژی، انتیتو پاستور ایران، تهران، ایران

دریافت مقاله: ۸۸/۰۵/۰۵ پذیرش مقاله: ۸۸/۰۲/۲۹

چکیده

هدف: استفاده غذایی و پزشکی خیار دریایی دارای قدمت بالایی است. آثار ضد باکتریایی، ضد قارچی، آنتی اکسیدانی و ضد توموری آن در مطالعات نشان داده شده است.

هدف از این مطالعه بررسی اثر ضد باکتریایی چهار عصاره به دست آمده از خیار دریایی *Holoturia. SP* جمع‌آوری شده از سواحل جزیره هنگام در خلیج فارس است.

مواد و روش‌ها: عصاره‌های مтанولی، هگزانی، آبی و کلروفرمی از بافت دیواره بدن خیار دریایی استخراج شد که آثار ضد باکتریایی این عصاره‌ها بر سه سویه TG1، K12 و TOP 10 F'، TG1 و K12 آز دست آمده از خیار دریایی با استفاده از دو روش سنجش باکتریایی انتشار دیسک و ریزرقیق‌سازی محیط کشت آزمایش شد.

نتایج: مهار رشد در تمامی سویه‌های بررسی شده در غلظت‌های ۰/۷۸ تا ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر از عصاره‌های مтанولی، هگزانی و کلروفرمی نشان داده شد. از میان این عصاره‌ها تنها عصاره مтанولی و کلروفرمی در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر به ترتیب باعث مرگ سویه‌های باکتریایی K12 و TG1 شدند. عصاره آبی نیز در هر سه سویه دارای اثر الکاکنندگی بر رشد باکتری بوده است.

نتیجه گیری: نتایج نشان داد که خیار دریایی را می‌توان به عنوان یک منع از ترکیباتی با توان ضد باکتریایی معرفی نمود که این ترکیبات می‌توانند کاندیدای مناسبی برای ساخت ترکیبات دارویی-پزشکی و آنتی‌بیوتیک‌ها باشند.

کلیدواژگان: ضد باکتریایی، خیار دریایی، انتشار دیسک، ریزرقیق‌سازی محیط کشت

۱- مقدمه

هدف از انجام این مطالعه، بررسی خواص ضد باکتریایی عصاره‌های استخراج شده از خیار دریایی *Holoturia. SP* به دست آمده از سواحل خلیج فارس بر سه سویه باکتری اشرشیاکلی (*Escherichia coli*) با استفاده از دو روش آزمون انتشار دیسک (Disc Diffusion) و ریزرقیق‌سازی محیط کشت (Broth Microdilution tests) است.

۲- مواد و روش‌ها

۱-۲- نمونه‌برداری

نمونه‌های خیار دریایی با اندازه ۱۰ تا ۱۵ سانتی‌متر در آبان ماه سال ۱۳۸۶ از سواحل مرجانی جزیره هنگام در فاصله ۱/۴ مایلی (۱۳۸۹ متری) جنوب شرقی جزیره قشم در خلیج فارس جمع‌آوری و سپس به آزمایشگاه منتقل شد. پس از سستشو با آب مقطر و پاک‌سازی در آزمایشگاه در دمای ۲۰-۲۰ درجه سانتی‌گراد منجمد شد.

۲-۲- تعیین جنس خیار دریایی

برای مشخص نمودن رده‌بندی خیار دریایی در حد جنس و گونه بر مبنای اسیکل‌های (Scales) حاضر در پوست، ابتدا تکه‌ای از بافت اپیدرمی نمونه خیار دریایی با ضخامت ۱ میلی‌متر و مساحت 1×1 سانتی‌متر مربع به وسیله اسکالپل (Scalpel) برش داده شد و در یک فالکون (Phalcon) حاوی ۷ میلی‌لیتر مایع سفیدکننده قرار گرفت. پس از گذشت حدود ۲۰ دقیقه، رسوب سفید رنگی در انتهای فالکون جمع شد که همان اسیکل‌ها هستند. با کمک پیپت پاستور یک قطره از این رسوب را روی لام آزمایشگاهی قرار داده و سپس با استفاده از میکروسکوپ نوری معمولی و بالنز ۱۰ و ۴۰ مشاهده شد. طرح اسیکل‌های مشاهده شده با کلید شناسایی FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nation) مطابقت داده شد تا جنس نمونه مورد نظر مشخص شود [۱۳].

اقیانوس‌ها با عنوان مبدأ و خاستگاه زندگی و منبع و سرچشمه ترکیبات طبیعی هستند که این ترکیبات در موجودات مختلف انباشته شده است. ترکیبات طبیعی موجود در جانداران دریایی را می‌توان به عنوان یک منبع غذی از ترکیباتی با کاربرد غذایی، عطربیات، رنگدانه‌ای، دارویی و پزشکی استفاده نمود. ترکیبات دارای فعالیت‌های زیستی را از گروههای مختلف جانوری از جمله مرجان‌ها (Cnidaria)، خرچنگ‌ها، تونیکت‌ها (Tunicata)، بریوزون‌ها (Bryozoans)، خارپوستان (Echinodermata) و امهیان و اسفنج‌ها جداسازی نموده‌اند [۱، ۲].

خیار دریایی (Sea cucumbers) جانوری با پوسته پوشیده شده از خار است و در شاخه خارپوستان، رده خیارسانان (Holothuroidea) قرار می‌گیرد. این موجود از جمله بی‌مهرگانی است که استفاده‌های سنتی، پزشکی و تغذیه‌ای از آن دارای قدمت بالایی است [۳]. چنین‌ها از نخستین مردمانی بودند که از خیار دریایی برای تغذیه استفاده نمودند، ژاپنی‌ها و کره‌ای‌ها نیز خیار دریایی آپوستیکوپوس جاپانیکوس (Apostichopus japonicus) را به صورت تازه مصرف می‌نمایند [۴]. خیار دریایی دارای درصد بالایی از پروتئین و البته فاقد کلسترول است و در زمرة مواد غذایی نیروبخش نیز قرار می‌گیرد [۵]. در تحقیقاتی که اخیراً روی عصاره‌ها و ترکیبات به دست آمده از خیار دریایی صورت گرفته است، خواص سیتو توکسیسیتی [۶، ۷] و آنتی اکسیدانی [۸، ۹] ضد باکتریایی، ضد التهابی، ضد ویروسی، ضد توموری و ضد سرطانی [۱۰-۱۳] آن به اثبات رسیده است.

تأثیر ضد باکتریایی عصاره‌های به دست آمده از قسمت‌های مختلف بدن و تخم‌های خیار دریایی در پژوهش‌های بسیاری به اثبات رسیده است. در بررسی‌های انجام شده بر ترکیبات به دست آمده از سامانه گوارشی، غدد جنسی، ماهیچه و غدد تولیدمثلی و دیگر قسمت‌های بدن خیار دریایی کوکوماریا فرونندوزا (*Cucumaria frondosa*)، علاوه بر اثرهای ضد باکتریایی، اثر آنتی اکسیدانی این عصاره‌ها نیز نشان داده شده است [۶، ۷].

برای تعیین غلظت هریک از عصاره‌ها، در حدود ۱ میلی‌لیتر از هر عصاره در لوله ۱/۵ میکرولیتری وزن شده ریخته و در شرایط خلاء در دستگاه تغليظ کننده (Concentrator, Eppendorf) (Germany) قرار داده شد و در نهایت پس از تبخیر محلول، وزن لوله دارای رسوب سنجش شد. با توجه به وزن ابتدایی لوله، وزن رسوب عصاره‌ها بر حسب میلی‌گرم بدست آمد. سپس به رسوب هریک از عصاره‌ها آب مقطر دیونیزه اضافه شد تا عصاره‌هایی با غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر بدست آید. به عصاره کلروفرمی به جای آب مقطر محلول دی‌متیل‌سولفوكسید (Dimethyl Sulfoxide: DMSO) (اضافه شد و رسوب در این محلول حل شد.

۴- محیط کشت و سویه‌های باکتریایی

سویه باکتریایی اشرشیاکلی K12 از بخش باکتری‌شناسی و دو سویه TOP 10 F' و TG1 از بخش پژوهشکی مولکولی انتستیتو پاستور ایران تهیه شد.

محیط کشت نوترینت آگار (Nutrient Agar) (Merck, Darmstadt, Germany) در لیتر در آب مقطر دیونیزه و محیط کشت مایع لاکتوز براث (Merck, Darmstadt, Germany) (Lactose Broth) به میزان ۲۰ گرم در لیتر در آب مقطر دیونیزه تهیه شد.

۵- کشت باکتریایی و آزمون انتشار دیسک

از ۳ سویه باکتری با روش خطی پلیت تهیه شد. در شرایط کاملاً استریل و در کنار شعله از پلیت کشت باکتری تک کلونی برداشت شد و در لوله‌های حاوی ۵ میلی‌لیتر محیط کشت مایع لاکتوز براث کشت داده شد. این لوله‌ها در انکوباتور ۳۷ درجه سانتی‌گراد شیکردار به مدت ۶ ساعت قرار داده شد تا باکتری رشد کند. کدورت محیط حاوی باکتری با استاندارد مک‌فارلند نیم میلی‌لیتر) سنجش شد و سپس این کار با دستگاه اسپکتروفوتومتر (McFarland 0.5) (تعداد $1/5 \times 10^8$ واحد کلونی باکتری در میلی‌لیتر) سنجش شد و سپس این کار با درجه اسپکتروفوتومتر (BioRad, USA) نیز بررسی شد و جذب نوری

۳-۲- عصاره‌گیری

خیارهای دریابی از مخرج به سمت دهان برش داده شدند و محتویات حفره شکمی نمونه‌ها خارج شد. سپس هریک از بافت‌های ماهیچه‌ای به قطعات کوچک برش داده شدند. این بافت به نسبت ۱ میلی‌لیتر آب مقطر با ۴ گرم بافت در ظرف استریل حاوی مтанول ۹۶ درصد ریخته شد و برای مدت یک هفته در دمای محیط آزمایشگاه قرار گرفت و بعد از این مدت محلول از کاغذ صافی عبور داده شد. در حدود ۲۰۰ سی‌سی از عصاره خام مтанولی در دمای اتاق در دستگاه روتاری (Rotary evaporation) در شرایط خلاء تبخیر شد. سپس این عصاره مтанولی در دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد ذخیره شد.

۲۰۰ سی‌سی دیگر از عصاره خام مтанولی را با ۲۰۰ سی‌سی کلروفرم در ظرفی دیگر ریخته که بعد از گذشت چند دقیقه دو بخش جداگانه را تشکیل دادند. بعد از ۳ روز بخش کلروفرم جدا شد و در شرایط خلاء تبخیر شد. عصاره کلروفرمی بدست آمده در دمای ۲۰ درجه سانتی‌گراد نگهداری شد. عصاره هگزانی نیز در شرایط مشابه عصاره کلروفرمی تهیه و در فریزر ۲۰ درجه سانتی‌گراد ذخیره شد.

در حدود ۱۰۰ میلی‌گرم از بافت دیواره بدن خیار دریابی با نسبت ۱:۲ با آب مقطر برای مدت ۱۰ دقیقه در دستگاه همگن کننده (Homogenizer) (قرار داده شد تا بافت همگن شود. سپس این ترکیب برای ۴ روز در دمای آزمایشگاه روی شیکر (Shaker) (قرار داده شد. بعد از این مدت با سرعت g و در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد برای ۱۵ دقیقه سانتریفیوژ شد و محلول رویی از رسوب جدا شد. این عصاره آبی به دست آمده مجدداً برای ۱۰ دقیقه و در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد با سرعت g ۱۴۰۰۰ سانتریفیوژ شد تا عصاره آبی به دست آید. در هر عصاره‌گیری به دلیل قطبیت حلال، ترکیباتی با قطبیت مشخص خارج می‌شود که براساس افزایش درجه قطبیت در هر حلال، این ترکیبات متفاوتند. بدین ترتیب طیفی از ترکیبات با درجه قطبیت متفاوت را خواهیم داشت.

چاهک‌های میکروپلیت و به صورت سه‌تایی روی محیط کشت همراه با باکتری ریخته شد. چاهک‌های کترل مثبت حاوی ۱۰۰ میکرولیتر از باکتری و ۴۰ میکرولیتر از محیط مایع لاکتوز براث و چاهک‌های کترل منفی نیز حاوی ۱۰۰ میکرولیتر محیط مایع لاکتوز براث و ۴۰ میکرولیتر عصاره و محلول DMSO در نظر گرفته شد. با دستگاه قرائت گر الایزا (BioTek, USA) (ELISA Reader) چاهک‌ها در طول موج ۶۵۰ نانومتر خوانده شد و سپس میکروپلیت در انکوباتور ۳۷ درجه سانتی‌گراد قرار گرفت. پس از دوره‌های زمانی ۴، ۸، ۱۲ و ۲۴ ساعت مجدداً میکروپلیت در دستگاه قرائت گر الایزا گذاشته شد و OD سنجش شد. آنالیز داده‌ها با سنجش خطای استاندارد (Standard Error) و ضریب همبستگی (Correlation) و روش‌های آنالیز آماری آنواوی یک سویه (One way ANOVA و آزمون T-test) با استفاده از بسته نرم‌افزاری SPSS نسخه ۱۶/۰ (<http://www.winwrap.com/>) اجام پذیرفت.

۷-۲- کمترین غلظت کشنده

(Minimum Bactericidal Concentration: MBC)

برای تعیین MBC از چاهک‌هایی که با اثر دادن عصاره‌ها، بعد از گذشت دوره زمانی ۲۴ ساعت به صورت شفاف باقی مانده بود و افزایش میزان OD را نداشتند و احتمال می‌رفت که باکتری در آن‌ها رشد نکرده باشد، در کنار شعله در پلیت حاوی محیط نوتربینت آگار کشت داده شد و سپس پلیت‌ها برای ۲۴ ساعت در انکوباتور ۳۷ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند. چنانچه کلونی باکتری در سطح محیط مشاهده می‌شد، نشان‌دهنده این بود که عصاره مورد نظر دارای اثر کشنندگی بر سویه باکتری نبوده و تنها اثر مهاری بر رشد را داشته است. چنانچه در سطح پلیت کلونی باکتری رشد نکرده بود، نشان‌دهنده این بود که عصاره دارای اثر کشنندگی بوده و باکتری را از بین برده است. بدین ترتیب MBC عصاره بر سویه مورد نظر مشخص شد.

(Optical Density: OD) آن در طول موج ۶۵۰ نانومتر سنجش شد. سپس ۲۰۰ میکرولیتر از محیط حاوی باکتری در ۶ پلیت حاوی می‌بینند آگار پخش شد. از هریک از عصاره‌های آبی، متابولی، هگزانی و کلروفرمی با غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر، در حدود ۴۰ میکرولیتر در دیسک‌های خالی (Disc Blank) قرار گرفت. دیسک‌هایی نیز به DMSO خالص به عنوان کترل منفی آغشته شد. هر پلیت به دو ناحیه تقسیم و در هر قسمت یک دیسک آغشته به عصاره قرار داده شد. علاوه بر آن از چهار دیسک‌های آنتی‌بیوتیکی آمپی‌سیلین (Ampicillin) ۱۰ میکروگرم در هر دیسک، سفالکسین (Cefalexin) ۳۰ میکروگرم در هر دیسک، اریتروماسین (Erythromycin) ۱۵ میکروگرم در هر دیسک و آموکسی‌سیلین (Amoxicilin) ۲۵ میکروگرم در هر دیسک به عنوان کترل مثبت در پلیت دیگری استفاده شد [۱۴]. پلیت‌ها به مدت ۲۴ ساعت در انکوباتور ۳۷ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند. بعد از این دوره زمانی با کمک کولیس (Colis) قطر ناحیه ممانعتی (Inhibitory Zone) رشد باکتری‌ها برای هریک از محلول‌ها و آنتی‌بیوتیک‌ها در باکتری‌های مختلف بر حسب میلی‌متر اندازه‌گیری شد.

۶-۲- تعیین کمترین غلظت ممانعتی

(Minimum Inhibitory Concentration: MIC)

برای تعیین کمترین غلظت ممانعتی هر یک از عصاره‌ها، ابتدا باکتری‌ها در محیط کشت مایع لاکتوز براث کشت داده شدند و در انکوباتور ۳۷ درجه سانتی‌گراد شیکردار قرار گرفتند تا باکتری رشد کند. زمانی که OD محیط حاوی باکتری در طول موج ۶۵۰ نانومتر به حدود ۰/۲۵ تا ۰/۳ رسید، حدود ۳۷۵ میکرولیتر از آن با ۱۲/۵ میلی‌لیتر آب مقطر رقیق شد (نسبت رقت معادل ۱:۳۳ است) [۱۵]. سپس ۱۰۰ میکرولیتر از باکتری با رقت ۱:۳۳ در چاهک‌های میکروپلیت ۹۶ تایی (NUNCLON®, DELTA, Denmark) ریخته شد.

از هریک از چهار عصاره مورد بررسی ۸ سری رقت (Serial dilution) با نسبت ۲:۱ تهیه شد. در حدود ۴۰ میکرولیتر از رقت‌های متفاوت از هر عصاره در هریک از

۳- نتایج

۱-۳- خیار دریایی *SP*

با مقایسه شکل اسیکل‌های نمونه خیار دریایی با کلید شناسایی FAO، جنس *Holoturia. SP* برای نمونه خیار دریایی مورد آزمایش در این مطالعه تشخیص داده شد [۱۳].

۳-۳- ریزرقیق‌سازی محیط کشت

۱-۳-۳- عصاره متابولی

در بررسی و تعیین MIC و MBC، عصاره متابولی در سویه TG1 با کاهش غلظت عصاره سرعت رشد باکتری افزایش یافته است. در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر در ۴ ساعت نخستین آزمایش رشد بسیار ضعیفی در باکتری مشاهده شد ولی پس از این زمان تقریباً رشد باکتری متوقف شد و OD در مقایسه با کنترل منفی در حد پایین و به صورت ثابت باقی ماند؛ ولی در دیگر غلظت‌ها تنها در ۱۲ ساعت نخستین رشد به کندی انجام پذیرفت و بعد از آن تا دوره زمانی ۲۴ ساعت به جز نمونه غلظت ۱:۲ و ۱:۱۲۸ بقیه به رشد و OD معادل کنترل منفی رسیدند. بعد از کشت محلول حاصل از غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر روی پلیت نوترینت آگار از آنجایی که هیچ‌گونه کلونی باکتریایی بعد از ۲۴ ساعت در پلیت مشاهده نشد، مشخص شد که عصاره متابولی در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر باعث مرگ سویه TG1 شده است.

۲-۳- روش انتشار دیسک

در کار سنجش حساسیت باکتری‌ها با استفاده از روش دیسک، تمامی سویه‌های مورد آزمایش نسبت به عصاره‌های مورد بررسی واکنش نشان دادند. نوع و میزان آن در عصاره‌های مختلف و در سویه‌ها متفاوت بوده است. نتایج و قطر منطقه ممانعی هریک از عصاره‌ها در جدول ۱ آورده شده است.

با توجه به قطر منطقه ممانعی در دیسک‌های کنترل منفی و کنترل مثبت، عصاره متابولی دارای بیشترین اثر مهاری رشد بر سویه‌های TG1 و K12 بوده است. عصاره‌های متابولی و هگزانی بیشترین تأثیر را بر سویه Top 10 F' داشت که میزان تأثیر آن یا قطر منطقه ممانعی هر دو عصاره تقریباً یکسان بوده است.

پس از مقایسه رشد باکتری در موارد کنترل و مواردی که دیسک‌های آغشته به عصاره آبی استفاده شده است، مشخص شد که عصاره آبی در همه سویه‌های مورد مطالعه به عنوان القاکنده رشد، عمل نموده و باعث افزایش رشد آن‌ها شده است. این عصاره در هر سه سویه TG1، K12 و Top 10 F' شده است.

جدول ۱ اندازه قطر منطقه ممانعی در سویه‌های مختلف باکتریایی بر حسب میلی‌متر

قطر منطقه ممانعی									
سویه باکتریایی	عصاره متابولی ^۱	عصاره هگزانی ^۱	عصاره متابولی ^۱	عصاره هگزانی ^۱	DMSO	آمپی‌سیلین ^۲	سفالکسین ^۳	آموکسی‌سیلین ^۴	اریترومایسین ^۵
TG1	۱۰ میلی‌متر	۱۳ میلی‌متر	۱۲ میلی‌متر	۱۳ میلی‌متر	۱۲ میلی‌متر	۱۱ میلی‌متر	۱۵ میلی‌متر	۱۱ میلی‌متر	۱۵ میلی‌متر
K12	۹ میلی‌متر	۸/۵ میلی‌متر	۱۲ میلی‌متر	۱۲ میلی‌متر	۹ میلی‌متر	۱۵ میلی‌متر	۲۰ میلی‌متر	۱۱ میلی‌متر	۹ میلی‌متر
TOP 10 F'	۹ میلی‌متر	۹ میلی‌متر	۱۲ میلی‌متر	۱۰ میلی‌متر	۱۰ میلی‌متر	۱۳ میلی‌متر	۲۲ میلی‌متر	۱۱ میلی‌متر	۱۱ میلی‌متر

۱: ۴۰۰۰ میکروگرم در دیسک، ۲: ۱۰ میکروگرم در دیسک، ۳: ۳۰ میکروگرم در دیسک، ۴: ۲۵ میکروگرم در دیسک، ۵: ۱۵ میکروگرم در دیسک

به طوری که حتی بعد از گذشت ۲۴ ساعت رشد باکتری در این چاهک تقریباً نصف رشد باکتری در نمونه کنترل منفی بوده است. در آزمون تعیین MBC مشخص شد که عصاره هگزانی باعث مرگ باکتری نشده و تنها بر رشد آن اثر مهاری داشته است.

در سویه K12 نتایج متفاوت بوده و با کاهش غلظت عصاره هگزانی رشد باکتری نیز کاهش یافته و در مقابل بعد از گذشت ۱۲ ساعت رشد باکتری سرعت یافته است.

در سویه TOP 10 F نیز تأثیر مهاری این عصاره بسیار ضعیف بوده است به طوری که در مقایسه با نمونه کنترل منفی، میزان رشد تغییر محسوسی نکرده است (شکل ۲). آنالیز آماری به روش آنوفوای یک سویه، نشان داد که غلظت‌های مختلف عصاره هگزانی بر رشد هر سه سویه از باکتری‌ها تغییرات معنی‌داری را اعمال نموده است ($P<0.0001$). این عصاره در ساعت‌های متفاوت در رشد هیچ‌یک از سویه‌های باکتری‌های باکتریایی تغییر معنی‌داری را اعمال ننمود.

۳-۳-۳- عصاره کلروفرمی

در عصاره کلروفرمی با در نظر گرفتن نمونه کنترل مثبت، مشاهده شد که در دو غلظت ۱۰۰ و ۵۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر با گذشت زمان، رشد سویه TG1 روند رو به کاهش را طی نموده است. در دیگر غلظت‌ها، باکتری‌ها در حد نمونه کنترل منفی رشد داشته‌اند. پس از این‌که باکتری‌هایی که رشدشان با دو غلظت ذکر شده مهار شده بود، روی پلیت کشت داده شدند، باکتری‌ها رشد کردند؛ در نتیجه عصاره کلروفرمی باعث مرگ سویه باکتریایی TG1 نشده بود.

در بررسی عصاره کلروفرمی بر سویه K12 اثر بخشی دو غلظت ۵۰ و ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر دارای تفاوت قابل ملاحظه‌ای با سایر غلظت‌ها بود. رشد باکتری در این غلظت‌ها مهار شده بود به طوری که در دوره‌های زمانی متفاوت، غلظت باکتری در حد ثابت نگه داشته شده بود و حتی پس از گذشت ۲۴ ساعت رشد باکتری مهار شده است. در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر با گذشت زمان، OD نیز کاهش یافته است (شکل ۳).

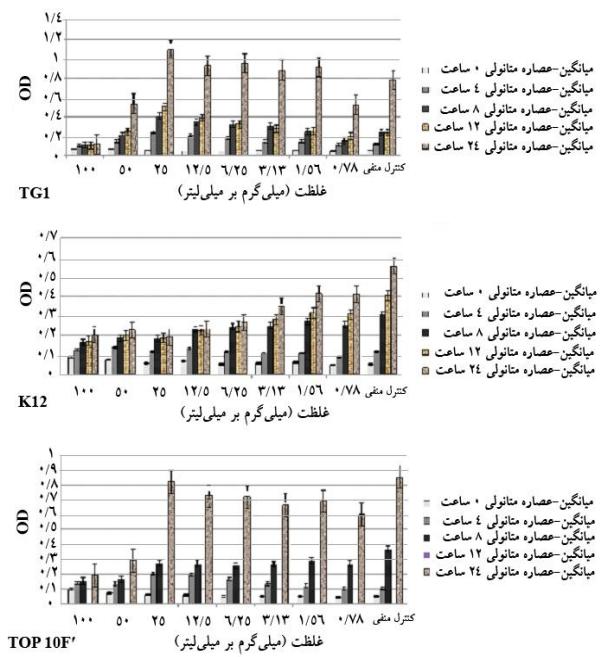
در سویه K12 در تمامی غلظت‌ها رشد باکتری مهار شد که این اثر به ترتیب با کاهش غلظت عصاره متابولی کمتر شده است. در ۵ غلظت ۶/۲۵ تا ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر پس از گذشت ۲۴ ساعت رشد باکتری مهار شد که بعد از کشت روی پلیت نوترینت آکار و با مشاهده کلونی باکتری در سطح پلیت، مشخص شد که عصاره متابولی در هیچ‌یک از غلظت‌های مورد آزمایش اثر کشنده‌گی بر سویه K12 را نداشته است و تنها رشد آن را مهار نموده است (شکل ۱).

در سویه TOP10 F دو غلظت ابتدایی (۱۰۰ و ۵۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر) این عصاره مانع از رشد باکتری شده است. در غلظت ۵۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر پس از گذشت ۲۴ ساعت OD اندازه‌گیری شده، معادل نصف کنترل منفی بوده و در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر رشد بسیار کمتر بوده است. بنابراین عصاره متابولی باعث کاهش OD شده است که نشان‌دهنده ممانعت از رشد باکتری است ولی باعث مرگ سویه باکتری TOP10 F نشده است.

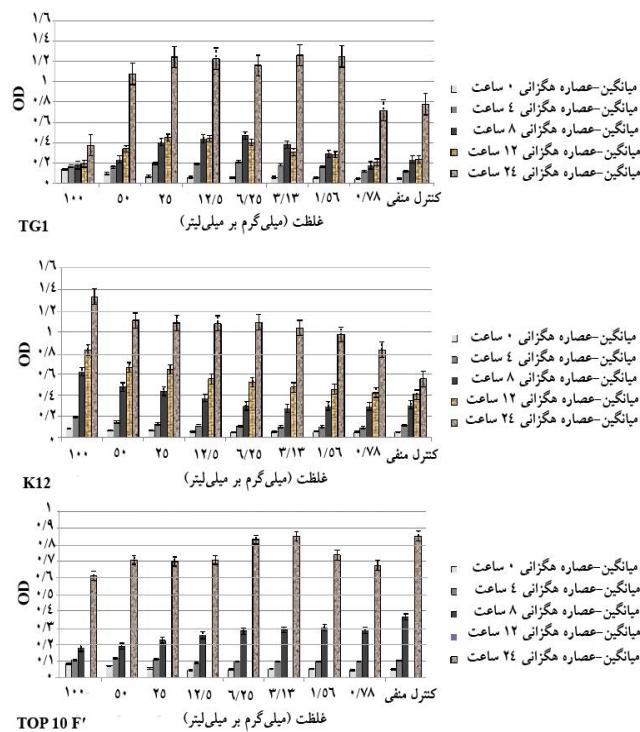
با بررسی و آنالیز آماری به روش آنوفوای یک سویه، مشخص شد که عصاره متابولی در غلظت‌های مختلف بر رشد هر سه سویه از باکتری‌ها تغییر معنی‌داری را اعمال نموده است ($P<0.0001$). این عصاره در ساعت‌های متفاوت در رشد هیچ‌یک از سویه‌های باکتریایی تغییر معنی‌داری را اعمال نکرد. از سوی دیگر، نتایج آنالیز آماری به روش آزمون T نشان داد که عصاره متابولی در کاهش رشد در سویه‌های TG1 و TOP 10 F در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر (در مقایسه با غلظت صفر یا نمونه کنترل) تغییر معنی‌دار ($P<0.05$) و همچنین کاهش معنی‌داری در رشد سویه K12 در غلظت‌های ۱۰۰، ۵۰، ۲۵ و ۱۲/۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر (در مقایسه با غلظت صفر) به ترتیب با $P<0.022$ ، $P<0.035$ ، $P<0.035$ و $P<0.058$ داشته است.

۲-۳-۳- عصاره هگزانی

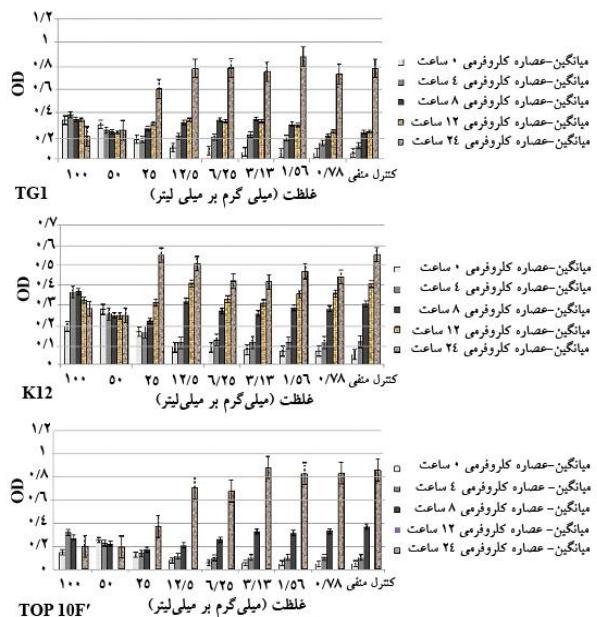
عصاره هگزانی در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر بیشترین تأثیر ممانعی خود را بر رشد سویه TG1 اعمال نموده است



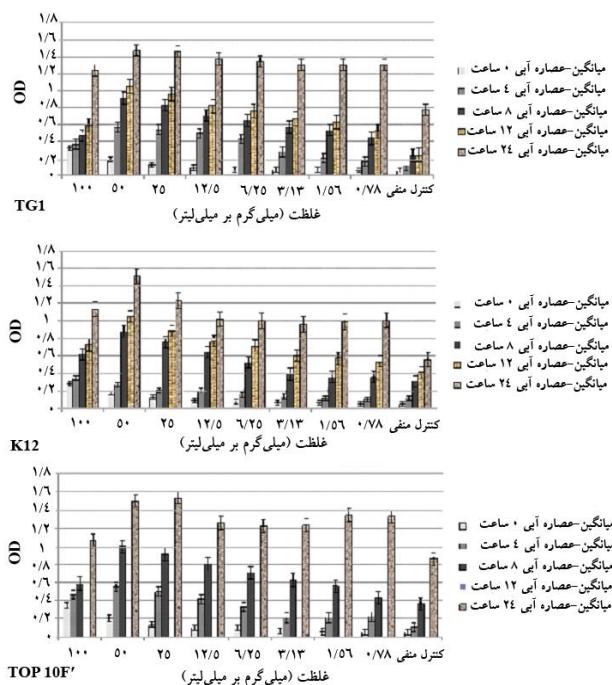
شکل ۱ اثر عصاره مثانولی در زمان‌های مختلف و غلاظت‌های متفاوت بر OD در سویه‌های باکتریالی اشرشیا K12، در نمونه باکتری TG1، مقایسه با نمونه کنترل منفی در غلاظت ۱۰۰ میلی گرم در میلی لیتر، مهار رشد باکتری مشاهده می‌شود که بعد از گذشت ۲۴ ساعت OD آن افزایش نیافته است و به طور ثابت باقی مانده است.



شکل ۲ اثر عصاره هگزائی در زمان‌های مختلف و غلاظت‌های متفاوت بر OD در سویه‌های باکتریالی اشرشیا K12، TG1، TOP 10 F'.



شکل ۳ اثر عصاره کلروفرمی در زمان‌های مختلف و غلاظت‌های متفاوت بر OD در سویه‌های باکتریایی اشرشیا K12، TG1، K12



شکل ۴ اثر عصاره آبی در زمان‌های مختلف و غلاظت‌های متفاوت بر OD در سویه‌های باکتریایی اشرشیا K12، TG1، K12؛ در مقایسه با نمونه کنترل مخفی با اثر دادن غلاظت‌های متفاوت از عصاره آبی به سویه‌های باکتریایی TOP 10 F'، TG1، K12 افزایش میزان رشد در آن‌ها قابل مشاهده است.

با غلظت ۲۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) بر رشد سویه K12 تغییر معنی‌دار را اعمال نموده است (به‌ترتیب با $P < 0.056$ و $P < 0.049$). نتایج آنالیز همبستگی اسپیرمن (Correlation spearman) مشخص نمود که غلظت‌های متفاوت از عصاره آبی بر رشد سویه K12 تغییر معنی‌دار ($P < 0.019$) با ضریب همبستگی 0.349 و بر رشد سویه TG1 نیز تغییر معنی‌دار ($P < 0.019$) با ضریب همبستگی 0.321 را اعمال نموده است.

در میان عصاره‌های مورد بررسی، تنها عصاره‌های متانولی و کلروفرمی هر دو در غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر به‌ترتیب باعث مرگ سویه‌های TG1 و K12 شده است. بنابراین MBC در این دو عصاره، غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر بر دو سویه باکتریایی ذکر شده، بوده است.

۴- بحث

در بررسی و سنجش اثر ضد باکتریایی در اکثر موارد از دو روش انتشار دیسک و ریزرقیق‌سازی محیط کشت استفاده می‌شود [۱۵-۱۹] که به عنوان دو روش مناسب در این راستا کاربرد دارند.

کار و مطالعه روی آثار ضد باکتریایی موجودات مختلف دریایی از جمله خارپستان در سال‌های اخیر و در کشورهای مختلف به فراوانی انجام شده است [۲۰]. در بررسی‌های انجام شده، مشخص شده که خارپستان در مقایسه با دیگر موجودات دریایی از جمله پوریفرا (Porifera)، بریوزوا (Bryozoa)، نرم‌تنان (Mollusca) و کرم‌های حلقوی آنلیدا (Annelida) و ... دارای بیشترین آثار ضد باکتریایی هستند [۱۲]. در سال ۱۹۹۵ رایدزوان (Ridzwan) و همکارانش سه گونه خیار دریایی هولوتوریا آترا (Holothuria atra)، هولوتوریا اسکاراب (H. scarab) و بوهادچیا آرگوس (Bohadschia argus) را از چهار ساحل صبا (Sabah) در کشور مالزی جمع‌آوری نموده و سه عصاره چربی، متانولی و

در سویه TOP 10 F' در دو غلظت ۱۰۰ و ۵۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر روند کاهش رشد باکتری مشاهده می‌شد. در غلظت سوم رشد باکتری بسیار ضعیف و در حد نصف نمونه کنترل بود. در دو غلظت چهارم و پنجم نیز میزان رشد باکتری کمتر از نمونه کنترل بوده است.

با آنالیز آماری به روش آنوای یک سویه، مشخص شد که عصاره کلروفرمی در غلظت‌های مختلف بر رشد هر سه سویه از باکتری‌ها تغییر معنی‌داری را اعمال نموده است ($P < 0.0001$) در حالی که این عصاره در ساعت‌های متفاوت در رشد هیچ‌یک از سویه‌های باکتریایی تغییر معنی‌داری را اعمال نموده است. روش آزمون T نشان داد که عصاره کلروفرمی در غلظت ۵۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر رشد سویه‌های TG1 و TG2 را به میزان معنی‌دار (به‌ترتیب با $P < 0.061$ و $P < 0.047$) نسبت به باکتری‌های تیمار نشده با عصاره کاهش داده است. همین آنالیز نشان داد که این عصاره در غلظت‌های ۱۰۰ و ۵۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر موجب کاهش معنی‌داری در رشد سویه K12 (به‌ترتیب $P < 0.053$ و $P < 0.08$) شده است.

۳-۳-۴- عصاره آبی

عصاره آبی در هر سه سویه مورد بررسی در مقایسه با نمونه کنترل منفی، اثر القاکنندگی رشد را نشان داد. بیشترین تأثیر را در دو غلظت ابتدایی خود اعمال نمود و با کاهش غلظت عصاره این اثر نیز کاهش یافت ولی با وجود این پس از ۲۴ ساعت میزان رشد در نمونه آزمون با غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر تقریباً دو برابر میزان رشد در نمونه کنترل منفی بود (شکل ۴). آنالیز با روش آنوای یک سویه، در مورد غلظت‌های مختلف عصاره آبی و اثر آن بر رشد هر سه سویه از باکتری‌ها تغییر معنی‌داری را نشان داد ($P < 0.0001$). این عصاره در ساعت‌های متفاوت در رشد هیچ‌یک از سویه‌های باکتریایی تغییر معنی‌داری را اعمال نموده است. آنالیز آماری به روش آزمون T مشخص کرد که عصاره آبی در دو غلظت متفاوت (غلظت صفر با غلظت ۵۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر و غلظت صفر

ژاپن سازوکارهای غیراختصاصی محافظتی بدن را در گاوها (Nonspecific Resistance) بالغ و تازه متولد شده، فعال می‌سازد [۲۲].

در پژوهشی که در سال ۲۰۰۲ توسط هوغ (Haug) و همکارانش انجام شد [۲۰]، آثار ضد باکتریایی سه گونه خارپوست، توتیا (*Strongylocentrotus droebachiensis*)، ستاره دریایی (*Asterias rubens*) و خیار دریایی کوکوماریا (*Coelomocyte*) دارای اثر ضد باکتریایی بوده که البته از این میان بیشترین اثر مربوط به عصاره‌های به دست آمده از قسمت‌های معده-روده‌ای و تخمهای ستاره دریایی (*A. rubens*) و تخمهای خیار دریایی (*C. frondosa*) بوده است. آن‌ها در پژوهش خود اختلاف بین میزان اثربخشی این ترکیبات را به علت تفاوت در آب‌دوست بودن و حساسیت به حرارت در ترکیبات مختلف به دست آمده بیان نموده‌اند. همچنین فعالیت شبه لیزوژومی (Lysozyme-like) حاصل از عصاره چندین بافت ستاره دریایی (*A. rubens*) و فعالیت همولیتیک (Haemolytic) اغلب عصاره‌های این سه گونه خارپوست، به ویژه عصاره دیواره بدن‌شان را تأیید نمودند [۲۳].

در این مطالعه با انعام دو آزمون مختلف سنجش باکتریایی، اثر ضد باکتریایی عصاره‌های متابولی، هگزانی و کلروفرمی بر سویه‌های مورد آزمایش به تأیید رسید. میزان آن بسته به نوع عصاره و سویه خاص و البته غاظت عصاره و همچنین دوره‌های زمانی متفاوت بوده است. در آزمون انتشار دیسک و قیاس اثربخشی عصاره‌های مورد آزمایش با یکدیگر بیشترین اثر ضد باکتریایی در عصاره‌های متابولی و هگزانی و بر سویه TG1 مشاهده شد که البته در قیاس با غاظت ماده مؤثره آنتی‌بیوتیک‌های به کار گرفته شده با غاظت ماده مؤثره هر

بافر نمکی فسفات (Phosphate-buffered saline: PBS) را از آن‌ها استخراج کردند و در ادامه این عصاره‌ها را برابر ۷ گونه باکتری استرپتوکوکوس فکالیس (*S. faecalis*)، استرپتوکوکوس ویریدنس (*S. viridans*)، استرپتوکوکوس نمونیا (*S. pneumonia*)، استافیلوکوکوس اورئوس (*Staphylococcus aureus*)، اشرشیاکلی، شیگلا سونی (*Proteus mirabilis*) و پروتئوس میرایلیس (*Shigella sonnei*) به روش سنجش دیسک آزمایش نمودند. نتایج نشان داد که عصاره چربی و عصاره متابولی مانع از رشد باکتری‌ها نمی‌شود و در مقابل عصاره PBS بر این باکتری‌ها اثر ممانعتی رشد را داشته و مانع از رشد آن‌ها می‌شود [۲۱].

در مطالعه دیگر عصاره متابولی-استونی به دست آمده از دیواره بدن خیار دریایی پاراستیکوپوس پارویمنسیس (*Parastichopus parvimensis*) (جزیره سانتا کاتالینای کالیفرنیا بر باکتری‌های اشرشیاکلی (*Santa catalina island*) و باسیلوس سوبتیلیس (*Bacillus subtilis*) نیز به روش انتشار دیسک اثر داده شد. در این مطالعه از دو آنتی‌بیوتیک آمبی‌سیلین و تتراسایکلین (Tetracycline) نیز به عنوان کنترل مثبت استفاده شد که در پایان اثر ضد باکتریایی این عصاره بر باکتری‌های مورد مطالعه تأیید شد. البته در مقایسه با قطر منطقه ممانعتی رشد در آنتی‌بیوتیک‌های مورد آزمایش، تأثیر این عصاره بسیار کمتر از آنتی‌بیوتیک‌ها بوده است [۲].

در سال ۲۰۰۱، نمونه‌های بالغ خیار دریایی هولوتوریا (کوکوماریا جاپونیکا (*Holothuria Cucumaria japonica*)) از مناطق باز پتر (Peter)، بزرگترین خور دریایی ژاپن، جمع‌آوری شد و عصاره سرم فیزیولوژی از اندام‌های درونی بدن این نمونه‌ها به دست آمد و به نمونه‌های گاو ۴ تا ۶ ساله که تقریباً در ماه هشتم بارداری بودند و به نوزادان تازه متولد شده تزریق شد و سپس آزمایش‌هایی روی خون این حیوانات صورت گرفت. در این آزمایش‌ها مشاهده شد که عصاره به دست آمده از اندام‌های درونی خیار دریایی ساکن دریای

عصاره را به عنوان برانگیزندۀ رشد سویه‌های اشرشیاکلی معرفی نمود. بنابراین می‌توان احتمال وجود فاکتورهای رشد باکتری را در این عصاره مطرح نمود. در یکسری از تحقیقات نشان داده شده است که عصاره آبی خیار دریابی دارای آثار ضد درد (Antinociceptive) [۲۴] و سیتو توکسیستیتی [۲۵] و ضد باکتریابی است. تناقض موجود در این مطالعه و دیگر پژوهش‌های به عمل آمده شاید به تفاوت در گونه‌های متفاوت خیار دریابی و حتی سویه‌های باکتریابی مورد آزمایش یا اختلاف در نحوه عصاره‌گیری مربوط باشد. در اکثر مطالعاتی که روی عصاره آبی به دست آمده از گونه‌های متفاوت خیار دریابی انجام شده است، به ترکیبات در مرحله عصاره‌گیری، حرارت داده شده که این می‌تواند باعث تخریب و تغییر ساختار زیستی ترکیبات حساس به حرارت موجود در عصاره آبی شود. اما در این مطالعه عصاره‌گیری در دمای آزمایشگاه و بدون اعمال هرگونه عمل تخریبی انجام شده است.

Holoturia. SP مطالعه حاضر نشان داد که خیار دریابی بومی آبهای خلیج فارس دارای ترکیبات زیستی است که می‌تواند مانع از رشد سویه‌های مختلف باکتری‌های اشرشیاکلی شود. با توجه به تأثیر عصاره آبی بر این باکتری و از آن جایی که اشرشیاکلی جزء باکتری‌های فلور طبیعی سیستم گوارشی انسان است، باید در مصرف تغذیه‌ای خیار دریابی موارد بهداشتی خاصی، مورد نظر قرار گیرد. در واقع باید محصولات فرآوری شده که آزمایش‌های تأیید کیفیت روی آن انجام شده است را مصرف نمود. خیار دریابی استیکوپوس جاپانیکوس (*Stichopus japonicus*) به صورت تازه محتوی ۷۶ درصد آب، ۲۱/۵ درصد پرتوثین، ۰/۳ درصد چربی، ۱ درصد کربوهیدرات، ۱/۱ درصد خاکستر (Ash) و ۱۱۸ میلی‌گرم کلسیم، ۲۲ میلی‌گرم فسفر و ۱/۴ میلی‌گرم آهن در هر ۱۰۰ گرم وزن بدن است [۱۳]. با توجه به میزان بالای آب در این نمونه و تغذیه به صورت تازه و بدون هیچ عملیات فرآوری از این گونه خیار دریابی در کشورهای ژاپن و کره و نتایج به دست آمده از مطالعه حاضر، نیاز به تحقیق بیشتر و بررسی روش‌های فرآوری نوین و البته تغذیه سالم از این

عصاره روی دیسک، می‌توان اظهار داشت که عصاره‌های مورد نظر تأثیر کمتر و ضعیف‌تری نسبت به آنتی‌بیوتیک‌های استفاده شده (آپی‌سیلین، سفالکسین، اریترو‌ماسین و آموکسی‌سیلین با مقادیر به کار گرفته شده) بر سویه‌های باکتریابی اشرشیاکلی اعمال نموده‌اند که البته اثری مشابه با این نتایج در مقالات دیگر نیز به دست آمده است [۲].

MIC برای سویه TG1 غلظت ۵۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر از عصاره‌های متانولی و کلروفرمی و غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر از عصاره هگزانی بوده است. این میزان برای سویه K12 غلظت ۶/۲۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر از عصاره متانولی و غلظت ۵۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر از TOP 10 F' عصاره کلروفرمی بوده است. همچنین در سویه' ۲۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر از عصاره کلروفرمی MIC محسوب می‌شوند. البته عصاره هگزانی در غلظت‌های مورد بررسی چنین اثری را بر دو سویه K12 و TOP 10 F' اعمال ننموده است.

MBC نیز غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر از عصاره متانولی و عصاره کلروفرمی بوده است که به ترتیب باعث مرگ سویه‌های K12 و TG1 شده است. هریک از این سویه‌ها دارای یکسری ویژگی‌هایی منحصر به خود هستند که با هم متفاوتند؛ بنابراین تفاوت‌هایی که در ساختار این سویه‌ها است باعث این تفاوت‌ها در نتایج شده است. نتایج آماری به دست آمده در روش‌های آنالیزی مختلف و معنی دار بودن تغییرات رشد در باکتری‌ها با اثردهی غلظت‌های متفاوت از هر ۴ عصاره روی سویه‌های باکتریابی نشان می‌دهد که هریک از این عصاره‌ها دارای ترکیبات زیستی با توان ضد باکتریابی متفاوت هستند و می‌توان آن‌ها را به عنوان ترکیباتی آنتی‌بیوتیکی مطرح نمود. اما در مقابل، عصاره آبی به دست آمده از خیار دریابی *Holoturia. SP* خلیج فارس بر سویه‌های باکتری موردن مطالعه اثر عکس داشته و نه تنها مانع از رشد آن‌ها نشده، بلکه با مقایسه رشد باکتری در آن نمونه کترول می‌توان این

۵- تشرک و قدردانی

نویسنده‌گان مقاله حاضر از کلیه همکاران و دانشجویان بخش پژوهشکی مولکولی انسستیتو پاستور ایران، به دلیل مساعدت‌های فراوان و فراهم آوردن تمامی امکانات برای انجام این تحقیق سپاسگزاری می‌نمایند.

نمونه مفید دریایی لازم به نظر می‌آید. در زمینه دارویی نیز نیاز است که با شناسایی این ترکیبات و تعیین نقش اختصاصی آن‌ها در برای ساخت ترکیبات دارویی و پژوهشکی و همچنین آنتی‌بیوتیک‌های زیستی و جایگزینی آن‌ها با آنتی‌بیوتیک‌های شیمیایی اقدام نمود.

۶- منابع

- [1] Jha RK, Xu ZR. Biomedical Compounds from Marine organisms. *Mar Drugs* 2004; 2: 123-46.
- [1] Villasin J, Pomory CM. Antibacterial activity of extracts from the body wall of *Parastichopus parvimensis* (Echinodermata: Holothuroidea). *Fish Shellfish Immunol* 2000; 10(5): 465-7.
- [2] Yasoda HN, Chi Z, Zhu K. Probiotics and sea cucumber farming. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 2006; 24: 45-8.
- [3] James DB. Twenty sea cucumber from seas around India. *Naga, ICLARM Quart* 2001; 24(1&2):4-8.
- [4] Chen J. Overview of sea cucumber farming and sea ranching practices in China. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 2003;18: 18-23.
- [5] Carballo JL, Hernández-Inda ZL, Pérez P, García-Grávalos MD. A comparison between two brine shrimp assays to detect in vitro cytotoxicity in marine natural products. *BMC Biotechnol* 2002; 2:17.
- [6] Sugawara T, Zaima N, Yamamoto A, Sakai S, Noguchi R, Hirata T. Isolation of sphingoid bases of sea cucumber cerebrosides and their cytotoxicity against human colon cancer cells. *Biosci Biotechnol Biochem* 2006; 70(12): 2906-12.
- [7] Hawa I, Zulaikah M, Jamaludin M, Zainal Abidin AA, Kaswandi MA, Ridzwan BH. The potential of the coelomic fluid in sea cucumber as an antioxidant. *Mal J Nutr* 1999; 5: 55-9.
- [8] Ding XZ, Witt R, Tong WG, Li XQ, Betts H, Collin P, Adrian TE. Anti-Pancreatic Cancer Effects of Myristoleic Acid. *Pancreatology* 2003; 3: 209-69.
- [9] Farouk AEA, Abd F, Ghose H, Ridzwan BH. New Bacterial Species Isolated from Malaysian Sea Cucumbers with Optimized Secreted Antibacterial Activity. *Am J Biochem & Biotech* 2007; 3(2): 60-5.
- [10] Kariya Y, Mulloy B, Imai K, Tominaga A, Kaneko T, Asari A, Suzuki K, Masuda H, Kyogashima M, Ishii T. Isolation and partial characterization of fucan sulfates from the body wall of sea cucumber *Stichopus japonicus* and their ability to inhibit osteoclastogenesis. *Carbohydr Res* 2004; 339(7): 1339-46.
- [11] Munro MHG, Blunt JW, Barns G, Battershill Ch, Lake RJ, Perry NB. Biological activity in New Zealand marine organisms. *Pure & Appl Chem* 1989; 61(3): 529-34.
- [12] Shakouri A, Aminrad T, Nabavi MB, Kochanian P, Savari A, Safahiye A. New Observation of

- Three Species of Sea Cucumber from Chabahar Bay (Southeast Coasts of Iran). *J Biological Sci* 2009; 9(2): 184-7.
- [13] Kelman D, Kashman Y, Rosenberg E, Kushmaro A, Loya Y. Antimicrobial activity of Red Sea corals. *Marine Biology* 2006; 149: 357-63.
- [14] Connie R, Mahon GM. Textbook of diagnostic microbiology. 2000:67-77.
- [15] McDermott PF, Barry AL, Jones RN, Stein GE, Thornsberry C, Wu CC, Walker RD. Standardization of broth microdilution and disk diffusion susceptibility tests for *Actinobacillus pleuropneumoniae* and *Haemophilus somnus*: quality control standards for ceftiofur, enrofloxacin, florfenicol, gentamicin, penicillin, tetracycline, tilmicosin, and trimethoprim-sulfamethoxazole. *J Clin Microbiol* 2001; 39(12): 4283-7.
- [16] Bala M, Ray K, Gupta SM. Comparison of disc diffusion results with minimum inhibitory concentration (MIC) values for antimicrobial susceptibility testing of *Neisseria gonorrhoeae*. *Indian J Med Res* 2005; 122(1): 48-51.
- [17] Saiman L, Burns JL, Whittier S, Krzewinski J, Marshall SA, Jones RN. Evaluation of reference dilution test methods for antimicrobial susceptibility testing of *Pseudomonas aeruginosa* strains isolated from patients with cystic fibrosis. *J Clin Microbiol* 1999; 37(9):2987-91.
- [18] Kokare CR, Mahadik KR, Kadam SS, Chopade BA. Isolation, characterization and antimicrobial activity of marine halophilic *Actinopolyspora* species AH1 from the west coast of India. *Curr Sci* 2004; 86(4): 593-7.
- [19] Haug T, Kjuul AK, Styrvold OB, Sandsdalen E, Olsen QM, Stensvåg K. Antibacterial activity in *Strongylocentrotus droebachiensis* (Echinoidea), *Cucumaria frondosa* (Holothuroidea), and *Asterias rubens* (Asteroidea). *J Invertebr Pathol* 2002; 81(2): 94-102.
- [20] Ridzwan BH, Kaswandi MA, Azman Y, Fuad M. Screening for antibacterial agents in three species of sea cucumbers from coastal areas of Sabah. *Gen Pharmacol* 1995; 26(7): 1539-43.
- [21] Mulyndin VA, Kovalev VV. Effects of the Extraction of Internal Organs of the Holothurian *Cucumaria japonica* on the Indices of Nonspecific Resistance. *Russ J Mar Biol* 2001; 27(6): 406-8.
- [22] Petzelt C. Are echinoderms of interest to biotechnology? *Prog Mol Subcell Biol* 2005; 39: 1-6.
- [23] Ridzwan BH, Leong TC, Idid SZ. The Antinociceptive Effects of Water Extracts from Sea Cucumber *Holothuria Leucospilota* Brandt, *Bohadschia marmorata* vitiensis Jaeger and Coelomic Fluid from *Stichopus hermanii*. *Pakistan J Biol Sci* 2003; 6(24): 2068-72.
- [24] Mariko O, Yumiko YS, Takeshi S. Cytostatic Activity of Hot Water Extracts from the Sea Cucumber in Caco-2. *Food Sci Technol Res* 2005; 11(2): 202-6.