

# THÀNH PHẦN HÓA HỌC, HOẠT TÍNH KHÁNG OXY HÓA, KHÁNG NẤM VÀ KHÁNG KHUẨN CỦA TINH DẦU NGHỆ VÀNG (*Curcuma longa* L.)

Lưu Thái Danh, Bùi Thị Cẩm Hương, Nguyễn Thanh Nhi,  
Huỳnh Ngọc Thiên Trang, Nguyễn Trọng Tuân

## TÓM TẮT

Hiện nay có hai giống nghệ vàng được trồng phổ biến ở vùng Bảy Núi, An Giang là nghệ Thái và Xà Cừ. Tuy nhiên, đến nay chưa có nghiên cứu nào được thực hiện để đánh giá tinh dầu ly trích từ củ của 2 giống nghệ này. Nghiên cứu nhằm mục đích xác định thành phần hóa học, hoạt tính kháng oxy hóa, kháng nấm và kháng khuẩn của tinh dầu được ly trích từ củ của 2 giống nghệ này. Kết quả cho thấy hiệu suất ly trích tinh dầu củ nghệ Thái (6,62%) cao hơn so với nghệ Xà Cừ (5%). Ar-turmerone là hợp chất chính có nhiều trong tinh dầu nghệ Xà Cừ khoảng 48,1%, trong khi đó ở nghệ Thái khoảng 29,4%. Tinh dầu nghệ Thái ( $IC_{50}$  là 2,31  $\mu\text{L/mL}$ ) có khả năng loại bỏ gốc tự do 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl-hydrate (DPPH) mạnh hơn so với tinh dầu nghệ Xà Cừ ( $IC_{50}$  là 7,21  $\mu\text{L/mL}$ ). Tuy nhiên, tinh dầu nghệ Xà Cừ lại thể hiện hoạt tính kháng vi sinh vật (*Colletotrichum* sp., *Candida albans*, *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*) tốt hơn so với tinh dầu nghệ Thái. Nghiên cứu này cho thấy tinh dầu nghệ Thái có hiệu suất ly trích và khả năng kháng oxy hóa cao hơn, trong khi hàm lượng ar-turmerone và khả năng kháng nấm và vi khuẩn yếu hơn tinh dầu nghệ Xà Cừ.

**Từ khóa:** *Curcuma longa* L., chống oxy hóa, kháng khuẩn, kháng nấm, tinh dầu nghệ.

**Người phản biện:** GS.TS. Nguyễn Công Khẩn

**Ngày nhận bài:** 3/7/2018

**Ngày thông qua phản biện:** 3/8/2018

**Ngày duyệt đăng:** 10/8/2018