



مروری بر خواص دارویی دمنوش فراسودمند حاوی برگ گیاه قاصدک

سپیده دارایی پور^۱، فخری شهیدی^۲، محمد جواد وریدی^۲، آرش کوچکی^۲

۱- دانشجو کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد (s_daraeepoor@mail.um.ac.ir).

۲- استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد.

چکیده

از زمان‌های قدیم تا به امروز انسان‌ها از گیاهان برای اهداف مختلفی چون گیاهان معطر عمدتاً برای آشپزی، عطر و دارویی استفاده می‌کرده‌اند. از این رو، اکثر این گیاهان دارای ویژگی‌های زیستی جالب مانند اثر ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی بوده، که به طور خاص در صنایع غذایی، دارویی و آرایشی کاربرد دارند. در این بین، گیاه قاصدک در طب سنتی و سیستم‌های پزشکی گیاهی مدرن در آسیا، اروپا و امریکای شمالی ثبت شده است. ساقه، ریشه و گل این گیاه دارای ترکیبات شیمیایی مختلف از جمله فلاونوئیدها، اسیدهای فنولیک، آلکالوئیدها، ساپونین‌ها، استروئید و ترپن‌ها است. با توجه به مصرف و تقاضای نسبتاً بالای انواع چای و سایر مشتقات آن مانند دمنوش در ایران و نیز محدودیت مطالعات انجام شده در این زمینه، بنابراین مهم‌ترین هدف از مطالعه حاضر بررسی خواص دارویی گیاه قاصدک و امکان تولید دمنوش فراسودمند با استفاده از این گیاه دارویی است. نتایج حاکی از آن بود که امکان تولید دمنوش مخلوط طعم‌دار با ویژگی‌های حسی مناسب و ارزش تغذیه‌ای بالا توسط گیاه قاصدک وجود دارد، جایی که مورد پذیرش اقشار مختلف جامعه بوده و بتواند جایگزین نوشیدنی‌های مضر رایج گردد.

واژگان کلیدی: خواص دارویی، دمنوش گیاهی، گیاه قاصدک.

مقدمه

دمنوش‌های گیاهی فراورده‌های حاصل از دم کردن برخی گیاهان دارویی یا میوه‌ها هستند که عطر، طعم و خواص حسی مطلوبی دارند. با توجه به گسترش آشنایی مردم با این دمنوش‌ها، بازار آن‌ها رو به رشد است (۱). چای یکی از دمنوش‌های رایج و معروف در دنیا از جمله کشور ایران بوده و پس از آب پر مصرف‌ترین نوشیدنی در دنیا است (۲). چای‌های اسانس دار یا معطر که بیشتر به صورت وارداتی هستند، در کشور ما مصرف زیادی دارند. مشخص شده است؛ ترکیبات شیمیایی تشدیدکننده رنگ و طعم که به این چای‌ها اضافه می‌شوند، اثرات زیان باری برای سلامتی افراد دارند. دمنوش‌های گیاهی جایگزین‌های مناسب، خوش طعم و مفید برای این گونه چای‌ها هستند. همچنین می‌توانند مکملی مناسب برای چای‌های داخلی محسوب شوند. از زمان‌های قدیم



انسان‌ها از گیاهان برای اهداف مختلف استفاده می‌کنند. گیاهان معطر عمدتاً برای آشپزی، عطر و دارویی مورد استفاده قرار می‌گیرند (۴،۳). اکثر این گیاهان دارای ویژگی‌های زیستی جالب مانند اثر ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی هستند، که در صنایع غذایی، دارویی و آرایشی کاربرد دارند. به دلیل تقاضای مصرف کنندگان نیاز به ارزش دادن به کشت گیاهان بومی که ویژگی‌های دارویی و تغذیه‌ای دارند افزایش یافته است. امروزه ترکیبات زیست فعال (فیتوشیمیایی) در گیاهان زیادی وجود دارد که در صنایع دارویی و غذایی استفاده می‌شود (۵).

گیاه قاصدک در طب سنتی و سیستم‌های پزشکی گیاهی مدرن در آسیا، اروپا و امریکای شمالی ثبت شده است. برگ‌های قاصدک تلخ است که برای بهبود در جهت عمل هضم شناخته شده است، و به عنوان یک داروی ادرار آور، تقویت کننده کبد و دستگاه گوارش استفاده می‌شود. ریشه قاصدک در درمان مشکلات کبدی مثل یرقان (زردی) و سنگ کیسه صفرا مورد استفاده قرار می‌گیرد. همچنین برای رفع یبوست و نیز مشکلاتی مثل التهاب مفاصل، آگزما و آکنه (جوش غرور جوانی) مفید می‌باشد (۶).

اهمیت و پایش گیاهان دارویی در دنیا

در سال‌های اخیر تقاضا برای گیاهان دارویی از رشد در حدود ۱۵-۸ درصد در کشورهای اروپایی و ۲۰-۱۰ درصد، در کشورهای امریکای شمالی برخوردار بوده است. ۷۱ درصد از داروهای مصرفی آلمان را داروهای گیاهی تشکیل می‌دهد. میزان مصرف داروهای گیاهی در سوئیس ۳۵ درصد، در امریکا و انگلیس ۲۵ درصد، ژاپن ۴۰ درصد، در چین و هند بیش از ۵۰ درصد می‌باشد. در ایران در سال‌های ۱۳۸۷ این نسبت حدود ۴ درصد بوده که در سال ۱۳۹۳ به ۱۰ درصد افزایش یافته است (۷). در یک بررسی که توسط سازمان بهداشت جهانی انجام شده است، مشخص گردیده که حدود ۸۰ درصد از جمعیت کشورهای در حال توسعه به درمان‌هایی بر پایه‌ی طب گیاهی اعتماد دارند. حداقل ۲۵ درصد از داروهایی که در دارونامه‌های معتبر جهان ذکر شده اند، منشأ دارویی دارند. و در حال حاضر ۱۲۱ نوع ماده مؤثره گیاهی در صنعت داروسازی جهان مورد بررسی قرار می‌گیرد. از مجموع ۲۵۲ دارویی که به عنوان داروهای ضروری و اساسی توسط سازمان بهداشت جهانی معرفی شده‌اند، ۱۱/۱ درصد داروهای گیاهی هستند و تعداد قابل توجهی نیز داروهای سنتزی هستند که از مواد طبیعی مشتق شده‌اند (۸). تمامی این آمارها بیانگر افزایش مصرف گیاهان دارویی و رونق تجارت آنها است.

ضرورت توسعه تولید گیاهان دارویی

در چند دهه اخیر رویکرد مردم جهان در گرایش به استفاده از داروهایی با منشأ طبیعی، به دلیل اثبات عوارض جانبی داروهای شیمیایی، هزینه بالا و ایجاد آلودگی‌های زیست محیطی و همچنین استفاده بیشتر از محصولات طبیعی در تولید داروها به منظور حفظ سلامت از یکسو و ناتوانی بشر در تولید برخی از مواد دارویی که نمونه آنها به طور طبیعی در برخی گیاهان وجود دارد، موجب توسعه روز افزون تولید گیاهان دارویی، فرآوری و فرمولاسیون داروهای گیاهی و تجارت گسترده آنها در سطح جهانی شده است (۹). بر اساس آمار سازمان بهداشت جهانی بالغ بر ۸۰ درصد مردم جهان به ویژه کشورهای در حال توسعه و نواحی فقیر



و دور افتاده، عمده‌ترین نیازهای درمانی خود را از گیاهان دارویی تأمین می‌کنند. به دلیل کاربردهای گوناگون عناصر و مواد گیاهی در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی استفاده از گیاهان دارویی در جهان روز به روز افزایش یافته است. بطوریکه در سال‌های اخیر ارزش بازارهای جهانی گیاهان دارویی و فرآورده‌های آن‌ها افزایش چشمگیری یافته است (۱۰).

خواص دارویی قاصدک

گیاه قاصدک از قرن هفتم میلادی در چین به عنوان یک گیاه دارویی مصرف می‌شد، در حالی که در اروپا از قرن پانزدهم میلادی به این گیاه توجه شده است. نام لاتین گیاه دندلیون "Dandelion" می‌باشد که به معنای دندان شیر است، این نام را یک پزشک اروپایی در قرن پانزدهم میلادی به خاطر شکل برگ‌های این گیاه که شبیه دندان شیر می‌باشد به آن داده است. قاصدک در طب سنتی و سیستم‌های پزشکی گیاهی مدرن در آسیا، اروپا و امریکای شمالی ثبت شده است برگ‌های قاصدک تلخ است و به عنوان یک داروی ادرار آور، تقویت کننده کبد و دستگاه گوارش استفاده می‌شود. ریشه قاصدک در درمان مشکلات کبدی مثل یرقان (زردی) و سنگ کیسه صفرا مورد استفاده قرار می‌گیرد. همچنین برای رفع یبوست و نیز مشکلاتی مثل التهاب مفاصل، آگزما و آکنه (جوش غرور جوانی) مفید می‌باشد (۱۱).

گیاه شناسی قاصدک

قاصدک یک علف هرز چند ساله با ریشه‌ی ضخیم است که طول متوسط آن بین ۱۵ تا ۳۰ سانتی متر می‌رسد. با این حال، گاهی طول این گیاه به همراه ریشه‌های آن ۶۰ تا ۱۰۰ سانتی متر نیز یافت می‌شود. به طور متوسط، هر گیاه ۱۰-۵ گل دارد. قطر دامنه زیر گل‌ها ۷-۱۵ میلی متر و تعداد ۴۰۰-۱۴۰ گلچه زرد تشکیل شده است. میوه‌های گیاه بذر بدون محافظ قهوه‌ای با پوشش سفید و به شکل مخروطی هستند، اطراف گل گیاه پرزدار است که اجازه می‌دهد دانه‌ها توسط باد توزیع و پراکنده شوند (۱۲). تأمین کنندگان اصلی قاصدک بلغارستان، یوگسلاوی، رومانی، مجارستان و لهستان هستند (۱۳). ریشه این گیاه به صورت یک ریشه تویی است که در عمق خاک فرو می‌رود. برگ‌های قاصدک یک جزء اساسی و ویژه در سالادهای بهاره هستند که دارای طعم تلخ مطبوع و خوشبویی هستند. برگ‌های این گیاه از زمان‌های قدیم با گیاه شاهی یا دیگر گیاهان بهاره به سالادها اضافه می‌شده‌اند و دارای مصرف دارویی بوده‌اند. ریشه خرد شده این گیاه و گیاه کامل مصرف دارویی دارند (۱۴).

خواص دارویی قاصدک

قاصدک منبع غنی از ویتامین‌های A, B و D و مواد معدنی شامل آهن، پتاسیم و روی است (۱۵). ساقه، ریشه و گل این گیاه دارای ترکیبات شیمیایی مختلف از جمله فلاونوئیدها، اسیدهای فنولیک، آلکالوئیدها، ساپونین‌ها، استروئید و تریپن‌ها است (۱۶، ۱۷). بیش از ۳۰ ترکیب فنولی در قاصدک شناسایی و جدا شده است (۱۸). فراوان ترین ترکیبات فنولی در قاصدک عبارتند از اسید هیدروکسی سینامیک، به ویژه مشتقات اسید کیکوریک، اسید کلروژنیک و اسید کافنیک است (۱۹، ۲۰). در این میان اسید کیکوریک جز اصلی در تمام قسمت‌های قاصدک است و برگ قاصدک بالاترین سطح از کل محتوای فنولیک و فلاونوئیدها را دارد (۲۱).



نشان داده شده است که اسید کیکوریک ضد اکسید کننده و ضد التهابی است (۲۲). لوتولین ۷-۰ گلوکوزید لوتولین ۷-دی گلوکوزید و لوتولین در برگ قاصدک و عصاره گل قاصدک موجود است (۲۳). لوتولین واسیدکیکوریک سینرژست هستند و پاسخ های التهابی را مسدود می کنند (۲۴). گیاه قاصدک دارای مواد تلخی است که برای بهبود در جهت عمل هضم شناخته شده است، از طرفی ترکیبات فنولی عصاره های گیاهی به عنوان ضد التهاب و فعالیت ضد عفونی کننده استفاده می شوند (۲۵). قاصدک به عنوان یک گیاه دارویی برای کاهش علائم بیماری هایی همچون ورم مفاصل، اختلالات کبدی و سرکوب استرس اکسیداتیو مورد استفاده قرار می گیرد (۲۴). گیاه قاصدک به دلیل ترکیبات فیتوشیمیایی ممکن است به عنوان یک منبع از داروهای مفید و همچنین به منظور بهبود وضعیت سلامتی مصرف کنندگان عمل کند، در نتیجه حاوی ترکیباتی است که برای سلامت حیاتی هستند (۱۷). به طور کلی قاصدک بسیار سالم است، و در تحقیقات زیادی این گیاه به عنوان داروی گیاهی مورد تایید قرار گرفته است (۲۶).

از قرن شانزدهم، آلمان سابقه بیشترین استفاده از گیاه قاصدک را در جهان غرب به خود ارائه داده است. لئوناردو پزشک و گیاه شناس آلمانی (۱۵۴۳) استفاده از آن را در میان دیگران برای درمان نقرس، اسهال، آبله، طحال و عارضه های کبدی توصیه کرد. به خصوص استفاده از قاصدک در عارضه های کبدی تا حد زیادی بر اساس اصول پزشکی اثبات شده است. بر این اساس، گل های زرد قاصدک برای درمان بیماری زخم صفرا مرتبط هستند (۲۷). طب سنتی امریکای شمالی دم کردن و جوشاندن (عصاره گیری) از ریشه و برگ های گیاه قاصدک را برای درمان بیماری های کلیوی، اختلال گوارشی و سوزش سر دل استفاده می کنند. علاوه بر این، داروی گیاهی قاصدک به عنوان یک تصفیه کننده خون در نظر گرفته می شود و مورد استفاده قرار می گیرد و همچنین به عنوان یک ملین کننده ملایم، برای درمان عارضه های آرتریتی و روماتیسمی و همچنین آگزما و سایر شرایط پوستی در پزشکی محبوب و مورد استفاده قرار گرفته است (۱۳). در آلمان، از عصاره آبی یا آب گیاه تازه برای درمان بیماری های فصل بهار استفاده می شود. جوشاندن تمامی قسمت های گیاه اعم از گل، برگ، ساقه و ریشه به شکل سنتی بوده و برای کنترل دیابت در مکزیک استفاده می شود (۲۸). در داروهای محبوب ترکی این گیاه به عنوان یک داروی ضد التهاب، ملین، ادرار آور قوی کاربرد دارد (۲۹). در طب سنتی چینی گیاه قاصدک گاهی در ترکیب با گیاهان دیگر برای درمان هپاتیت، افزایش پاسخ ایمنی به دستگاه تنفسی فوقانی، رفع عفونت دستگاه تناسلی، برونشیت یا التهاب ریه و برای جلوگیری از انسداد روده استفاده می شود. قاصدک صرف نظر از استفاده های دارویی، برگ ها و ریشه ها در کنار سایر مواد غذایی به عنوان گل آذین استفاده می شوند. برگ های جوان از گونه های وحشی یا کشت داده شده تازه به عنوان سالاد مصرف می شود، در حالی که ریشه های بو داده شده به عنوان جایگزین پودر قهوه استفاده می شود. علاوه بر این، از عصاره قاصدک به عنوان طعم دهنده در اجزای محصولات غذایی مختلف از جمله مشروبات الکلی و نوشیدنی های غیر الکلی، دسرهای لبنی منجمد، آبنبات، محصولات پخته شده، ژلاتین، پودینگ و پنیر استفاده می شود (۳۰). ریشه به عنوان محرک کبد مفید است، در حالی که برای برگ ها عمل ادرار آور و افزایش ترشح صفرا از کبد توصیف شده است. مونوگراف ها برای بهبود



عملکرد کبد و صفرا، برطرف کردن سوءهاضمه و به عنوان دارویی برای درمان بیماری‌هایی که در آن ترشح ادرار بایستی افزایش یابد: برای مثال در درمان روماتیسم و پیشگیری از سنگ کلیه مطلوب است (۳۱).

نتیجه‌گیری

با توجه به اینکه مصرف انواع چای و دمنوش در کشور ما بالا است و همچنین، مطالعات محدودی به بررسی این چای‌ها و دمنوش‌ها پرداخته‌اند. می‌توان دمنوش مخلوط طعم‌دار با ویژگی‌های حسی مناسب و ارزش تغذیه‌ای بالا تولید کرد، که مورد پذیرش اقشار مختلف جامعه بوده و بتواند جایگزین نوشیدنی‌های مضر رایج گردد. عصاره گیاه قاصد با توجه به خواص دارویی فراوان در پیشگیری، کنترل و درمان بیماری‌ها همراه با ترکیبات طعم دهنده می‌تواند به عنوان نوشیدنی سالم و فراسودمند تولید و وارد بازار گردد.

منابع

- ۱- حقیقت پژوه مطلق، شهبازی، فریدنیا، میرخاور و هماپور. ۱۳۹۵. فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار. چاپ اول. ص ۱۲۰-۱۲۲
- 2- Komes, D., D, Horzic. A, Belscak. K, Kovacevic. And I, Vulic. 2010. Green tea preparation and its influence on the content of bioactive compounds. J. Food Research International. 43, 167-176.
- 3- Lange, D. 1998. Europe's medicinal and aromatic plants: their use, trade and conservation. Traffic International.
- 4- Costa, D. C., Costa, H. S., Albuquerque, T. G., Ramos, F., Castilho, M. C., & Sanches-Silva, A. 2015. Advances in phenolic compounds analysis of aromatic plants and their potential applications. Trends in Food Science & Technology, 45(2), 336-354.
- 5- Lv, J., Huang, H., Yu, L., Whent, M., Niu, Y., Shi, H. & Yu, L. L. 2012. Phenolic composition and nutraceutical properties of organic and conventional cinnamon and peppermint. Food Chemistry, 132(3), 1442-1450.
- ۶- همت خواه. ۱۳۸۹. گیاهان دارویی. عصر کتاب. جلد اول. ص ۸۶-۸۴
- ۷- غیبی، ف. ۱۳۹۳. کشت گیاهان دارویی. شبکه ملی پژوهش و فناوری گیاهان دارویی. www.mpnet.ir
- ۸- نجفی، ف.، عبادی، م. ت. و عباسیان، ج. ۱۳۹۰. فرایندهای برداشت، خشک کردن و فرآوری گیاهان دارویی و



. معطر. انتشارات دانشگاه شهید بهشتی تهران. ص ۳۸۰.

۹- مقیسه، س. و سلیمانی، ا. ۱۳۸۹. تولید، تجارت و صادرات گیاهان دارویی، دفتر مطالعات زیربنایی (گروه

کشاورزی، آب و منابع طبیعی) مرکز پژوهشهای مجلی شورای اسلامی.

۱۰- کشفی بناب، ع. ر. ۱۳۸۸. مزیت نسبی اقتصادی کشت و تجارت گیاهان دارویی در ایران و ارزش آن در بازارهای جهانی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد بناب.

11- Yarnell, E., & Abascal, K. 2009. Dandelion (*Taraxacum officinale* and *T. mongolicum*). *Integrative Medicine*, 8(2), 35-38.

12- Hiermann, A., 1992. *Taraxacum*. In: H`ansel, R., Keller, K., Rimpler, H., Schneider, G. (Eds.), *Hagers Handbuch der Pharmazeutischen Praxis*, vol. 6. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, pp. 897-904.

13- Bisset, N.G., Phillipson, J.D., Czygan, F.C., Frohne, D., H`oltzel, D., Nagell, A., Pfander, H.J., Willuhn, G., Buff, W. (Eds.), 1994. *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals: A Handbook for Practice on a Scientific Basis*. CRC Press, Boca Raton, Ann Arbor, London, Tokyo, pp. 486-489.

۱۴- صفایی خرم مهدی، کاربین سعید، جعفرنیا ساسان، گیاه درمانی، انتشارات سخن گستر، ۱۳۸۹

15- Cherian, J., Cherian, N., & Cherian, D. 2012. U.S. Patent Application No. 13/374,656.

16- Kisiel, W., & Barszcz, B. 2000. Further sesquiterpenoids and phenolics from *Taraxacum officinale*. *Fitoterapia*, 71(3), 269-273.

17- Mir, M. A., Sawhney, S. S., & Jassal, M. M. S. 2013. Qualitative and quantitative analysis of phytochemicals of *Taraxacum officinale*. *Wudpecker Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 2(1), 01-05.

18- Gonzalez-Castejon, M., Visioli, F., & Rodriguez-Casado, A. 2012. Diverse Biological Activities of Dandelion. *Nutrition Reviews*, 70(9), 534-547.

19- Chen, H. J., Inbaraj, B. S., & Chen, B. H. 2012. Determination of phenolic acids and flavonoids in *Taraxacum formosanum* Kitam by liquid chromatography-tandem mass spectrometry coupled with a post-column derivatization technique. *International Journal of Molecular Sciences*, 13(1), 260-285.



- 20- Kenny, O., Smyth, T. J., Hewage, C. M., & Brunton, N. P. 2014. Antioxidant properties and quantitative UPLC-MS/MS analysis of phenolic compounds in dandelion (*Taraxacum officinale*) root extracts. *Free Radicals and Antioxidants*, 4 (1), 55–61.
- 21- Xue, Y., Zhang, S., Du, M., & Zhu, M. J. 2017. Dandelion extract suppresses reactive oxidative species and inflammasome in intestinal epithelial cells. *Journal of Functional Foods*, 29, 10–18.
- 22- Lee, N. Y., Chung, K. S., Jin, J. S., Bang, K. S., Eom, Y. J., Hong, C. H., ... An, H. J. 2015. Effect of chicoric acid on mast cell-mediated allergic inflammation in vitro and in vivo. *Journal of Natural Products*, 78(12), 2956–2962.
- 23- Hu, C., & Kitts, D. D. 2005. Dandelion (*Taraxacum officinale*) flower extract suppresses both reactive oxygen species and nitric oxide and prevents lipid oxidation in vitro. *Phytomedicine*, 12(8), 588–597.
- 24- Park, C. M., Cha, Y. S., Youn, H. J., Cho, C. W., & Song, Y. S. 2010. Amelioration of oxidative stress by dandelion extract through CYP2E1 suppression against acute liver injury induced by carbon tetrachloride in Sprague-Dawley rats. *Phytotherapy Research*, 24(9), 1347–1353.
- 25- Schütz, K., Carle, R., & Schieber, A. 2006. *Taraxacum*—a review on its phytochemical and pharmacological profile. *Journal of Ethnopharmacology*, 107(3), 313–323.
- 26- Yarnell, E., & Abascal, K. 2009. Dandelion (*Taraxacum officinale* and *T. mongolicum*). *Integrative Medicine*, 8(2), 35–38.
- 27- Faber, K., 1958. Dandelion—*Taraxacum officinale* Weber. *Pharmazie* 13, 423–436.
- 28- Hernandez-Galicia, E., Aguilar-Contreras, A., Aguilar-Santamaria, L., Roman- Ramos, R., Chavez-Miranda, A.A., Garcia-Vega, L.M., Flores-Saenz, J.L., Alarcon-Aguilar, F.J., 2002. Studies on hyperglycemic activity of Mexican medicinal plants. In: *Proceedings of the Western Pharmacology Society*, vol. 45, pp. 118–124.
- 29- Oñal, S., Timur, S., Okutucu, B., Zihniog̃lu, F., 2005. Inhibition of α -glucosidase by aqueous extract of some potent antidiabetic medicinal herbs. *Preparative Biochemistry & Biotechnology* 35, 29–36.
- 30- Leung, A.Y., Foster, S., 1996. Dandelion root. In: *Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs and Cosmetics*, second ed. John Wiley & Sons, New York, pp. 205–207.



- 31- Blumenthal, M., Busse, W.R., Goldberg, A., Gruenwald, J., Hall, T., Riggins, C.W., Rister, R.S. (Eds.), 1998. "Dandelion herb" and "Dandelion root with herb" in: The Complete German Commission E Monographs. Therapeutic Guide to Herbal Medicines. American Botanical Council, Austin, Texas, pp. 118–120.

Review the medicinal properties of dandelion plant

Abstract

From ancient times to the present, the humans have been using the plants for medicinal, culinary and perfume purposes. In this context, most of these plants are containing the interesting biological properties, such as antimicrobial and antioxidant effects, which are used in food, pharmaceutical and cosmetic industries. In that direction, Dandelion plant has been registered in traditional medicine and modern plant health systems in Asia, Europe and North America. Including the various chemical compounds e.g., flavonoids, phenolic acids, alkaloids, steroids and terpenes on roots and flowers are the main features of Dandelion plant. Considering the remarkable demand for tea in Iran and their derivatives, as well as due to the lack of concentrations and studies on tea and their products, the main purpose of this study is to investigate the medicinal properties of dandelion plant and its possibility to produce the herbal. The results revealed that there is a potential to produce the flavored blend with high sensory characteristics and high nutritional value under dandelion plant, which is satisfied by different community interests and may replace by usual harmful drinks.

Keywords: Medicinal properties, Herbal, Dandelion plant.