

عنوان مقاله:

تأثیر خاصیت ضد قارچی اسانس های رازیانه، آویشن شیرازی، بادرنجبویه، زنجبیل و مریم گلی بر قارچ اسپرژیلوس نایجر

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ژاله احمدی کبیر - کارشناسی ارشد مهندسی بیوتکنولوژی کشاورزی، گروه بیوتکنولوژی کشاورزی، دانشگاه پیام نور، اصفهان

محمود اطرش - استادیار، بخش تحقیقات کشت بافت گیاهی، مدیریت بیوتکنولوژی کشاورزی منطقه مرکزی کشور، اصفهان

شکوفه انتشاری - دانشیار، گروه علمی زیست شناسی، دانشگاه پیام نور، اصفهان

خلاصه مقاله:

مصرف نگهدارنده های شیمیایی در مواد غذایی خطراتی را برای سلامتی انسان به همراه دارد، به همین منظور امروزه استفاده از نگه دارنده های طبیعی مورد توجه قرار گرفته است. اسانس های روغنی از مواد گیاهی به دست می آیند و استفاده از آن ها در صنایع غذایی بی خطر می باشد. در مطالعه حاضر، خاصیت ضد قارچی پنج اسانس روغنی شامل رازیانه، آویشن شیرازی، مریمگلی، بادرنجبویه و زنجبیل در غلظت های 0/125، 0/25، 0/5، 1 و 2 میکرولیتر بر میلی لیتر بر روی سویه خالص قارچ اسپرژیلوس نایجر مورد آزمایش قرار گرفت. برای اندازه گیری رشد میسیلیوم ها از روش های انتشار دیسک و تعیین حداقل غلظت بازدارندگی رشد استفاده شد. میزان درصد بازدارندگی و غلظت بازدارنده 50% و حداقل غلظت بازدارنده بیش از 90% رشد میسیلیوم ها به دست آمد. آزمایش ها در سه تکرار صورت گرفت و نتایج به دست آمده با استفاده از نرم افزار ساس در سطح 0/05 تجزیه و تحلیل آماری گردید. نتایج حاکی از آن بود که در بین اسانس های مورد آزمایش، اسانس آویشن شیرازی با 100% اثر بازدارندگی و 0/0625-0/125 میکرولیتر بر میلی لیتر حداقل غلظت بازدارنده بیش از 90 درصد را دارا بود. بعد از اسانس آویشن شیرازی، اسانس رازیانه بیشترین تأثیر در جلوگیری از رشد و حداقل غلظت بازدارندگی را نشان داد. بنابراین می توان از این دو اسانس گیاهی برای جلوگیری از رشد قارچ اسپرژیلوس نایجر که آلوده کننده محصولات غذایی و باغی است به عنوان جایگزین ضد قارچ های شیمیایی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

حداقل غلظت بازدارندگی، ضد قارچ، میسیلیوم، نگه دارنده.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156466>

