

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی عصاره پوست لیموترش بر باکتری های بیماریزای مواد غذایی

محل انتشار:

هفتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

خدیجه یزدانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، گروه کشاورزی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران.

آزاده باپیری - استادیار، گروه کشاورزی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران.

خلاصه مقاله:

در مطالعه حاضر مطالعه خاصیت ضد باکتریایی عصاره پوست لیمو بررسی شد. بدین منظور ابتدا عصاره با استفاده از روش اولتراسوند استخراج و میزان ترکیبات فنلی آن برابر با $2/06 \pm 82/35$ میلی گرم اسید گالیک/ گرم عصاره اندازه گیری شد. خاصیت ضد باکتریایی عصاره ها 500 و 0001 ppm از طریق قطر هاله عدم رشد و حداقل غلظت بازداری (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC) علیه چهار باکتری پاتوژن و عامل فساد مواد غذایی نظیر باکتری گرم مثبت باسیلوس سرئوس و استافیلوکوکوس ارئوس و گرم منفی اشیشیاکلی و سالمونال انتریکا تعیین شد. نتایج نشان داد با افزایش غلظت عصاره فعالیت ضد میکروبی آن افزایش یافت. با توجه به نتایج، بیشترین و کمترین مقادیر MIC و MBC به ترتیب علیه باکتری گرم منفی سالمونال انتریکا و باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس ارئوس مشاهده شد. ($P > 0/05$) حساسترین باکتری در برابر غلظت های مختلف عصاره، باکتری استافیلوکوکوس اورئوس بود. ($P > 0/05$) در مجموع باکتریهای گرم مثبت حساس تر از باکتریهای گرم منفی بودند. بر اساس نتایج این مطالعه، عصاره پوست لیموترش اثر ضد میکروبی قابل قبولی دارد و میتواند به عنوان جایگزین مناسب ترکیبات ضد میکروبی رایج مطرح باشد.

کلمات کلیدی:

عصاره، پوست لیموترش، باکتریهای بیماریزا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1159497>

