

## عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی میکروامولسیون حاوی اسانس آویشن باغی علیه باکتری استف اورئوس در توت فرنگی

## محل انتشار:

دومین همایش بین المللی علوم و فناوری نانو دانشگاه تهران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

لاله الماسی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد یاسوج، دانشگاه آزاد اسلامی، یاسوج، ایران

محسن رادی - گروه کشاورزی پایدار و امنیت غذایی، واحد یاسوج، دانشگاه آزاد اسلامی، یاسوج، ایران

صدیقه امیری - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد یاسوج، دانشگاه آزاد اسلامی، یاسوج، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق تولید میکروامولسیون حاوی اسانس آویشن باغی با اندازه ذرات نانو به روش امولسیفیکاسیون خودبه خودی بدون استفاده از انرژی بالا و همچنین ارزیابی خصوصیات ضد میکروبی آن بوده است. در این سامانه از یک اسید آلی به عنوان کوسورفکتانت جهت کاهش کشش سطحی بیشتر و افزایش خواص ضد میکروبی استفاده شد. نتیجه تعیین اندازه ابعاد ذرات نشان داد که در امولسیفیکاسیون خودبه خودی با تهیه فرمولاسیون بهینه با نسبت های مناسب از مواد تشکیل دهنده، اندازه ذرات این سامانه حدود ۵۸ نانومتر بوده است. ویژگی ضد میکروبی سامانه حاوی اسانس آویشن خودامولسیون شونده در محیط غذایی به عنوان محلول ضد عفونی کننده برای سطح میوه در مقایسه با کلرهگزیدین بررسی گردید. نتایج نشان داد که سامانه امولسیون خود به خودی به دلیل خاصیت ناپایداری کینتیکی اثرات ضد میکروبی بالایی به خصوص در محیط غذایی دارد.

## کلمات کلیدی:

اسانس آویشن باغی، امولسیفیکاسیون خودبه خودی، محلول ضد عفونی کننده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1274843>

