

عنوان مقاله:

آزمایشگاهی فعالیت های ضد باکتریایی و تنظیم کننده سیستم ایمنی دارچین، آویشن سفید و اسانس میخک

محل انتشار:

پنجمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

سارا نجاری - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

خلاصه مقاله:

مطالعه حاضر به منظور بررسی آزمایشگاهی اثر ضد میکروبی سه اسانس (دارچین، آویشن سفید و میخک) بر روی باکتری های منتخب پاتوژن روده، سویه های پروبیوتیک و باکتری های مشترک انجام شد. علاوه بر این، اثرات آنها بر بیان ژن التهابی نیز در یک مدل سلولی شناخته شده روده انسانی (سلول های Caco-2) مورد بررسی قرار گرفت. دارچین بالاترین فعالیت میکروبی ضد بیماریزا را از خود نشان داد و پس از آن این فعالیت در آویشن سفید و میخک مشاهده شد. در مورد سویه های پروبیوتیک، اثر مهار در ۰.۱ V/V در آنها م مشاهده شد، اگرچه بهبود ر شد، پس از ۲۴ ساعت انکوبا سیون مشاهده شد. علاوه بر این، دارچین بیان ژن های مربوط به گیرنده های Toll-like، اک سید نیتریک و آپوپتوز را پایین می آورد. به طور مشابه، ترشح اینترلوکین ۲ توسط دارچین مهار شد. نتایج از استفاده بالقوه روغنهای اساسی در صنایع غذایی برای اثرات ضد میکروبی و تنظیم کننده سیستم ایمنی آنها پشتیبانی میکند. با این حال، مکانیسم های زمینه ای ناشناخته هستند و نیاز به تحقیقات بیشتری دارند

کلمات کلیدی:

فعالیت ضد میکروب، آنتی اکسیدان، بیوفیلیم، اسانس، نگهداری مواد غذایی، تنظیم کننده سیستم ایمنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1369085>

