

عنوان مقاله:

بررسی خواص ضد باکتریایی موکوس در گلخورک ماهی *Periophthalmus waltoni* (koumans, ۱۹۴۱)

محل انتشار:

فصلنامه زیست شناسی کاربردی، دوره 34، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

اعظم مکی پور - کارشناس ارشد، زیست جانوری- بیوسیستماتیک، دانشگاه شهید چمران اهواز، دانشکده علوم، گروه زیست شناسی، اهواز، خوزستان، ایران

اشرف جزایری - استادیار، زیست شناسی دریا، دانشگاه شهید چمران اهواز، دانشکده علوم، گروه زیست شناسی، اهواز، خوزستان، ایران

اسماعیل داراب پور - استادیار، میکروبیولوژی، دانشگاه شهید چمران اهواز، دانشکده علوم، گروه زیست شناسی، اهواز، خوزستان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه ظهور و گسترش باکتریهای بیماریزای مقاوم به دارو به یک نگرانی جهانی بزرگ تبدیل شده است. بنابراین، یک نیاز فوری برای کشف داروهای ضد میکروبی جدید وجود دارد. موکوس گلخورک ماهی می تواند یک منبع جدید و بکر برای ترکیبات ضدباکتریایی باشد. هدف این مطالعه بررسی اثر ضدباکتریایی موکوس ماهی *Periophthalmus waltoni*، علیه برخی باکتریهای شاخص بیماریزا شامل *Staphylococcus aureus*، *Escherichia coli*، *Bacillus subtilis*، *Pseudomonas aeruginosa* بود. همچنین تاثیر فاکتورهای جنسیت و فصل نیز بر توانایی اثر ضد میکروبی موکوس بررسی شد. بعد از تهیه عصاره آبی موکوس، اثر ضدباکتریایی آن به روش انتشار دیسک بررسی شد. همچنین حداقل غلظت مهار (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC) موکوس علیه دو باکتری که حساسیت بیشتری نشان دادند تعیین شد. نتایج نشان داد که تمامی باکتریها نسبت به عصاره موکوس حساس بودند. باکتری *Bacillus subtilis* و باکتری *Pseudomonas aeruginosa* به ترتیب حساس ترین و مقاوم ترین باکتری نسبت به عصاره موکوس مورد آزمایش بودند جنسیت ماهی تفاوت معناداری در خاصیت ضد میکروبی موکوس ایجاد نکرد ولی ماهی ماده به صورت جزئی فعالیت ضدباکتریایی بالاتری از خود نشان داد ($P > 0.05$). همچنین مشخص شد موکوس بدست آمده از ماهی در فصل بهار خاصیت ضد باکتریایی بالاتری نسبت به موکوس بدست آمده از ماهی در فصل پاییز دارد ($P < 0.05$).

کلمات کلیدی:

اثر ضدباکتریایی، موکوس، ماهی، *Periophthalmus waltoni*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1369684>

