

عنوان مقاله:

اثرات ضد قارچی و ضد باکتریایی عصاره اتانولی و اسانس پیازکوهی (AlliumSchoenoprasum)

محل انتشار:

ششمین کنفرانس ملی نوآوری و فناوری علوم زیستی شیمی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسنده:

محمد حسین صادقی زالی - استادیار گروه میکروبیولوژی دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ارومیه، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

استفاده از اسانس ها و عصاره های گیاهی به دلیل داشتن خواص دارویی، ضدقارچی، ضد باکتریایی و آنتی اکسیدانیمتأیولیت های ثانویه در کنترل عوامل میکروبی رو به پیشرفت است. در این کار پژوهشی از قسمت های مختلف گیاه پیاز کوهی از جمله گوشته و ریشه در دماهای ۳۰،۴۰ و ۵۰ درجه سلسیوس بویژه در دمای اتاق و تاریکی مطلق اسانس و عصاره گیری شده است. اسانس و عصاره اتانولی قسمت های مختلف پیاز کوهی جهت شناسایی ترکیبات شیمیایی و ماده یموثره و شرایط بهینه جداسازی اسانس و مطالعات ضد قارچی و باکتریایی مورد ارزیابی قرار گرفت. تعیین حداقل غلظت رشد میکروب ها MIC با رقیق سازی لوله ای و تعیین حداقل غلظت کشندگی MBC به روش انتشار از دیسک، در رقت خالص از عصاره گیاه انجام گردید. به منظور استاندارد بودن روش از دیسک های آنتی بیوتیکی و سوبه های استان داردباکتریایی و قارچی استفاده شد.

کلمات کلیدی:

پیاز کوهی، تیره نرگسیان، اسانس، جداسازی اسانس، عصاره اتانولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1535261>

