

عنوان مقاله:

بررسی خواص ضد میکروبی اسانس زنیان *Carum copticum* علیه تعدادی از باکتری های بیماری زای با منشاء غذایی

محل انتشار:

کنگره بین المللی مهندسی کشاورزی و صنایع وابسته (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

زهرا پناهی - گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد ایران

محمد محسن زاده - دانشیار، گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

رویا رضائیان دلویی - استادیار، گروه زراعت و اصلاح نباتات، واحد مشهد، دانشگاه آزاد اسلامی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

گیاه زنیان با نام علمی *Trachyspermum ammi* گیاهی علفی و از خانواده چتریان می باشد که به نام *Carum copticum* هم معروف است. این گیاه منبع غنی از مونوترپن ها مثل تیمول است که دارای خاصیت ضد باکتریایی خوبی می باشد. به همین دلیل امروزه در صنایع غذایی از اسانس های گیاهی از جمله زنیان بعنوان نگهدارنده های طبیعی استفاده می کنند. این مطالعه باهدف ارزیابی خاصیت ضد میکروبی اسانس زنیان علیه تعدادی از باکتری های بیماریزای با منشاء غذایی صورت گرفت. خاصیت ضد میکروبی اسانس زنیان در غلظت های ۰/۱۶ - ۴۰ mg/ml علیه دو نوع باکتری گرم مثبت و چهار نوع باکتری گرم منفی با استفاده از روش میکروبراثدایلوژن بررسی گردید. نتایج حاصل از آنالیز اسانس نشان داد که بیشترین ترکیب تشکیل دهنده اسانس تیمول ۱۸ / ۵۷٪ می باشد. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که اسانس زنیان دارای بیشترین اثر بازدارندگی بر روی باکتری های گرم مثبت شامل استافیلوکوکوس اورئوس و باسیلوس سرئوس به ترتیب ۲۵ mg/ml و ۲/۵ mg/ml می باشد. بنابراین می توان نتیجه گرفت که می توان از این اسانس بعنوان نگهدارنده طبیعی، جایگزین نگهدارنده های شیمیایی پرخطر استفاده کرد

کلمات کلیدی:

حداقل غلظت بازدارندگی، حداقل غلظت کشندگی، خاصیت ضد میکروبی، گیاه زنیان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1548496>

