

عنوان مقاله:

بررسی اثرات ضد میکروبی عصاره گیاهان مورنیگا، سیر، آویشن شیرازی بر باکتری استافیلوکوکوس ارئوس

محل انتشار:

چهاردهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 23

نویسندگان:

حسین میری سرگزی - کارشناس ارشد مهندسی زیست شناسی، گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد بم

علی اکبر عسکری - عضو هیئت علمی گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد بم

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثرات ضد میکروبی عصاره گیاهان مورنیگا، سیر، آویشن شیرازی بر باکتری استافیلوکوکوس ارئوس آزمایشی در سال ۱۴۰۱ در شهرستان بم انجام شد هر کدام از عصاره های گیاهی با غلظت های ۲۰۰ و ۴۰۰ و ۸۰۰ میلی گرم در میلی لیتر انجام شد. کشت میکروباستافیلوکوک ارئوس در پتری دیش در سه تکرار بود نتایج نشان داد همه عصاره ها در غلظت ۸۰۰ میلی گرم بر میلی لیتر باعث کاهش چشمگیری در رشد باکتری ها و در غلظت های بالاتر باعث از بین رفتن این باکتری ها شدند که می توان نتیجه گرفت، عصاره های آویشن شیرازی، سیر، مورنیگا روی این باکتری دارند که می توانند جایگزین مناسب آنتی بیوتیک های انتخابی با منشا گیاهی شوند. اثر ضدهای متانولی آویشن شیرازی و سیر علیه باکتری های مورد باکتریایی بالای عصاره ترکیبی حاوی عصاره مطالعه حکایت از پتانسیل بالای این عصاره برای کنترل میکروب های مقاوم به دارو دارد. آنالیز فعالیت های مهار عصاره آویشن شیرازی نشانگر آن است که میزان مهار، وابسته به میزان ترکیبات فنلی آن است و در ترکیب با عصاره سیر اثرات سینرژیک افزایش می یابد. در هدف نهایی این تحقیق، مشخص می شود که محتوی ترکیبات فنلی موجود در هر یک از عصاره ها نقش مهمی در تعیین قدرت آنتی اکسیدانی و فعالیت ضد میکروبی عصاره ها دارند.

کلمات کلیدی:

ضد میکروبی، مورنیگا، سیر، آویشن شیرازی، باکتری استافیلوکوکوس ارئوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1705815>

