

عنوان مقاله:

ارزیابی اثر اسیداستیک بر رشد استافیلوکوکوس اورئوس جدا شده از گوشت

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

محمود یلمه - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

محمود نجف زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

علیرضا آبرود - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد آمل

خلاصه مقاله:

استافیلوکوکوس اورئوس یکی از رایجترین عوامل گاستروانتریت در دنیاست. دانستن محدوده دقیقی از شرایطی که برای استاف کشنده است به ما کمک میکند شرایطی را مهیا کنیم که حداقل این باکتری را در مواد غذایی داشته باشیم. از ویژگیهای بارز این باکتری میتوان به توانایی رشد آن در فعالیت آبی پائینتر نسبت به باکتریهای دیگر و یا تولید انتروتوکسینهای مقاوم به حرارت اشاره کرد. اثر ضد باکتریایی اسیدهای آلی از طریق کاهش PH و ممانعت از فعالیت متابولیکی باکتریها بوسیله مولکولهای اسید تفکیک نشده میباشد. ما در این پژوهش اثر تیمار اسیداستیک را بر استافیلوکوکوس اورئوس را ارزیابی کردیم. بدین منظور ابتدا استافیلوکوکوس از گوشت چرخ شده استخراج و سپس باکتریها در محیط کشت اختصاصی MSA1 کشت داده شد و پس از گرمخانهگذاری در دمای 63 درجه سانتیگراد به مدت 22 ساعت، کلنی های استافیلوکوکوس اورئوس به قطر 2 تا 2 میلیمتر، برجسته، صاف، مدور و به رنگ سفید زرد تا نارنجی ظاهر شدند و در مرحله بعد تستهای تاییدی صورت گرفت و پس از تایید کلنیها، از آنها محیط کشت خالص تهیه شد. به همین منظور اسید استیک در سه سطح غلظت 150 و 300 و 500 پیپیام تهیه و کلنیهای باکتری به همراه آن در محیط کشت MSA کشت داده شد. رشد کلنی ها پس از 12 ساعت نسبت به نمونه شاهد که فاقد اسید استیک بود، ارزیابی شد.

کلمات کلیدی:

استافیلوکوکوس اورئوس، گوشت چرخ شده، اسیداستیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177794>

