

عنوان مقاله:

مطالعه اثر ضد میکروبی عصاره کاکوتی کوهی (*Ziziphora clinopodioides*) بر باکتری های مولد فساد و بیماری زای مواد غذایی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 4، شماره 14 (سال: 1386)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

خلاصه مقاله:

در این پژوهش خواص ضد میکروبی عصاره کاکوتی کوهی (*Ziziphora clinopodioides*) بر باکتری های مولد فساد و بیماری زای مواد غذایی به روش رقت لوله ای مورد آزمایش قرار گرفت. عصاره کاکوتی کوهی بر باکتری های گرم منفی و گرم مثبت مورد آزمایش شامل انتروباکتر آئروژنز، اشرشیاکلی، کلبسیلا نومونیا، سالمونلا انتریتیدیس، شیگلا دیزنتری، باسیلوس سرئوس، استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا مونوسیتوژنز دارای اثر مهارکنندگی و میکروبکشی بود ولی بر سودوموناس آئروژینوزا اثری نداشت. حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC) و میکروب کشی (MBC) عصاره کاکوتی کوهی برای باکتری های گرم منفی ۱۰۰۰-۲۰۰۰ mg/l و برای باکتری های گرم مثبت ۱۰۰۰-۴۰۰۰ mg/l بود. نتایج نشان داد عصاره کاکوتی کوهی می تواند از رشد باکتری های مولد فساد و بیماری زای مواد غذایی جلوگیری نماید. بنابراین می توان استفاده از آن را به عنوان یک ترکیب نگهدارنده و طعم دهنده طبیعی در فرآورده های غذایی پیشنهاد نمود.

کلمات کلیدی:

Antimicrobial activity, Extract of *Ziziphora*(*Ziziphora clinopodioides*), Food spoilage and Pathogenic bacteria
ضد میکروبی، عصاره کاکوتی کوهی، باکتری های مولد فساد و بیماری زای مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825858>

