

عنوان مقاله:

ارزیابی خاصیت ضد میکروبی عصاره الکلی گیاه روناس صخره زی (Rubia Florida) بر باکتری های بیماریزای مواد غذایی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 75 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

- دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان

- استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان

خلاصه مقاله:

بهره گیری از خواص نگهدارندگی و ضد میکروبی گیاهان با توجه به اثرات مضر داروهای شیمیایی و همچنین مقاوم شدن باکتری های بیماری زای متعدد به آنتی بیوتیک ها در حال گسترش است. در این تحقیق اثر ضد میکروبی عصاره اتیل استاتی گیاه روناس صخره زی بر سه باکتری بیماریزای مواد غذایی شامل لیستریا مونوسیتوزنز، اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس به دو روش دیسک و چاهک مورد بررسی قرار گرفت. همچنین مقادیر حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC) عصاره به روش برات میکرودايلوشن برای سه باکتری تعیین گردید. بر اساس نتایج به دست آمده، در روش چاهک از نظر محاسبه قطر هاله بر حسب میلی متر، هیچ هاله عدم رشدی بر روی باکتری های گرم مثبت و منفی مشاهده نشد. در روش دیسک، قطر هاله عدم رشد دو باکتری لیستریا مونوسیتوزنز و استافیلوکوکوس اورئوس با یکدیگر اختلاف معناداری نداشته و در مورد باکتری اشرشیا کلی هاله عدم رشدی مشاهده نگردید. کمترین و بیشترین مقدار MIC به ترتیب برای لیستریا مونوسیتوزنز و اشرشیا کلی به دست آمد در حالی که اختلاف معناداری بین مقادیر MBC در مورد سه باکتری مشاهده نگردید. به طور کلی نتایج به دست آمده نشان دهنده حساسیت بیشتر باکتریهای گرم مثبت نسبت به عصاره اتیل استاتی روناس صخره زی در مقایسه با باکتریهای گرم منفی بوده که در نتیجه می توان از این عصاره جهت کنترل رشد باکتریهای گرم مثبت تا حدودی در مواد غذایی استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

روناس صخره زی، ضد میکروبی، لیستریا مونوسیتوزنز، اشرشیا کلی، استافیلوکوکوس اورئوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830176>

