

عنوان مقاله:

ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس زنیان بر تعدادی از سویه های میکروبی استاندارد شاخص عفونت و مسمومیت غذایی: مطالعه در شرایط برون تنی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 111 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

Behrooz Alizadeh behbahani - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran

Fakhri Shahidi - Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, Iran

خلاصه مقاله:

اسانس روغنی زنیان بعد از خشک شدن گیاه در سایه، به روش تقطیر با آب و با استفاده از دستگاه کلونجر استخراج شد. فعالیت ضد میکروبی اسانس توسط روش انتشار دیسک و چاهک با تهیه رقت های متوالی بررسی شد. به منظور کنترل و استاندارد بودن روش، از سویه های استاندارد میکروبی استفاده شد. نتایج نشان داد که قطر هاله عدم رشد در دو روش دیسک دیفیوژن آگار و چاهک آگار با افزایش غلظت اسانس افزایش پیدا کرد. کمترین قطر هاله عدم رشد میکروبی در غلظت های مختلف اسانس زنیان مربوط به باکتری گرم منفی سودوموناس اثر وینوزا بود. نتایج آزمون های دیسک و چاهک آگار نشان داد که غلظت های مختلف اسانس زنیان بر باکتری های گرم مثبت نسبت به باکتری های گرم منفی دارای اثر بیشتری هستند. بیشترین هاله بازدارندگی در غلظت های مختلف اسانس زنیان مربوط به باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس بود. نتایج حداقل غلظت مهارکنندگی اسانس زنیان برای سویه های استافیلوکوکوس اورئوس، استرپتوکوکوس پیوژنز، باسیلوس سوبتلیس، باسیلوس سرئوس، اشرشیا کلی، سودوموناس اثر وینوزا و کاندیدا آلبیکنس به ترتیب ۵/۰، ۱، ۲، ۴، ۸ و ۱ میلی گرم بر میلی لیتر بود. حداقل غلظت کشندگی برای سویه های مذکور به ترتیب ۱، ۲، ۴، ۴، ۸ و ۱ میلی گرم بر میلی لیتر بود.

کلمات کلیدی:

زنیان، قطر هاله عدم رشد، باکتری های گرم مثبت و گرم منفی، مقاومت آنتی بیوتیکی، زنیان، قطر هاله عدم رشد، باکتری های گرم مثبت و گرم منفی، مقاومت آنتی بیوتیکی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833072>

