

## عنوان مقاله:

بررسی اثر آنتی باکتریال ترکیب فراسودمند قارچ پروبیوتیک کامبوجا (kombucha) در عسل

## محل انتشار:

مجله علوم و فنون زنبور عسل، دوره 11، شماره 21 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

محیا سلطانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

محسن فرشادفر - گروه کشاورزی دانشگاه پیام نور

هومن شیروانی - مدرس گروه کشاورزی دانشگاه پیام نور، تهران، ایران

آیلتا یاقوتی پور - ۴- دکترای اصلاح نباتات، گروه زراعت و اصلاح نباتات، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه رازی، کرمانشاه

## خلاصه مقاله:

کامبوجا (kombucha) ترکیبی طبیعی در طب سنتی چینی بوده که از دیر باز مورد استفاده قرار گرفته است و متشکل از باکتری ها و مخمرهای مفید می باشد که در تولید فرآورده ها و نوشیدنی های فراسودمند به کار می رود. همچنین عسل از دیرباز مورد استفاده بوده و خواص دارویی و شفابخش آن از گذشته های دور به اثبات رسیده است. در این مطالعه اثر آنتی باکتریال ترکیب قارچ کامبوجا در عسل به نسبت ۱ به ۵ بر تعدادی از میکرواورگانیزم ها (سودوموناس آئروژنز، استافیلوکوکوس اورئوس و ایشریشیاکلای، آنتروکوکوس فکالیس) در ۸ غلظت (۲، ۴، ۸، ۱۶، ۳۲، ۶۴، ۱۲۸ و ۲۵۶ میلی گرم بر میلی لیتر) و ۴ تکرار مورد مطالعه قرار گرفت. در این پژوهش از روش انتشار دیسک برای اندازه گیری هاله عدم رشد استفاده شد. حداقل غلظت مهارکنندگی و تعیین حداقل غلظت کشندگی باکتری با محیط کشت مولارهینتون آگار بررسی گردید. نتایج بیانگر این مطلب بود که بیشترین اثر آنتی باکتریال در بین باکتری های گرم مثبت و گرم منفی به ترتیب بر باکتری های آنتروکوکوس فکالیس و ایشریشیاکلای در ۲ غلظت ۱۲۸ و ۲۵۶ میلی گرم بر میلی لیتر می باشد و اثر کشندگی به صورت افزایشی بود. همچنین بیشترین اثر ضد میکروبی عسل به عنوان شاهد در مقابل باکتری ایشریاکلای و سودوموناس آئروژنز (mm19) مشاهده گردید.

## کلمات کلیدی:

ایشریشیاکلای، آنتروکوکوس فکالیس، کامبوجا، عسل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1898679>

