

عنوان مقاله:

بررسی نقش بیولوژیک عصاره ی زعفران در تحریک فعالیت ضد میکروبی انتروکوکوس هایرائی

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 2، شماره 2 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق، بررسی نقش بیولوژیک عصاره ی زعفران در تحریک فعالیت ضد میکروبی انتروکوکوس هایرائی می باشد. پس از کشت انتروکوکوس هایرائی در محیط کشت Broth BHI، سانتریفیوژ و جداسازی توده ی میکروبی، ترکیبات ضد میکروبی توسط دیالیز خالص سازی شدند و وزن مولکولی ترکیبات استخراج شده، توسط الکتروفورز SDS-PAGE تخمین زده شد. عصاره ی زعفران با سوسپانسیون میکروبی ترکیب شد و غلظت پروتئین، واحد فعالیت و فعالیت کل نمونه ها تعیین گردید. اثر ضد میکروبی این نمونه ها با استفاده از روش چاهک ارزیابی شد و در ادامه حداقل غلظت باکتریواستاتیکی ترکیبات ضد میکروبی تعیین گردید. با بررسی تاثیر ضد میکروبی و ارزیابی کم ترین غلظت باکتریواستاتیکی انتروسین بر روی باکتری های استافیلوکوکوس ارئوس، باسیلوس سرئوس، لیستریا مونوسیتوجنز و کلبسیلا پنومونیه، مشخص شد که بیش ترین تاثیر ضد میکروبی و کم ترین غلظت باکتریواستاتیکی انتروسین، بر روی لیستریا مونوسیتوجنز بوده است. با توجه به نتایج به دست آمده از این تحقیق، عصاره ی زعفران می تواند بر روی تولید انتروسین و اثر ضد میکروبی انتروکوکوس هایرائی، تاثیر سینرژیستی داشته باشد.

کلمات کلیدی:

انتروسین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002821>

