

عنوان مقاله:

اثر مهارکنندگی عصاره های گیاه مورد و زنجفیل بر روی باکتریهای گرم مثبت با نگاهی بر میزان قند کل و پلی فنل

محل انتشار:

سومین همایش ملی بیوتکنولوژی کشاورزی ایران (گیاهی، دامی و صنعتی) (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

حسین تیموری - کارشناس ارشد آزمایشگاه مواد غذایی (کنترل کیفی) سورن تک توس

محسن فتحی نجفی - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات و سرم سازی مشهد

منصوره عزیزی - کارشناس ارشد آزمایشگاه مواد غذایی (کنترل کیفی) سورن تک توس

خلاصه مقاله:

از دهه 1950 باکتری های بیماری زای متعدد به آنتی بیوتیک ها مقاومت نشان دادند که این مقاومت هم چنان در حال گسترش است. بنابر این بهره گیری از داروهای گیاهی برای دست یابی به ترکیبات جدید جهت غلبه بر مقاومت باکتری ها مورد بررسی قرار گرفت. یکی از این گیاهان زنجفیل و دیگری مورد است. هدف از این مطالعه، بررسی اثر مهارکنندگی عصاره الکلی گیاهان مورد و زنجفیل بر باکتری های گرم مثبت باسیلوس سرئوس، استافیلوکوک اورئوس و لیستریا می باشد. عصاره های 70 % از مورد و زنجفیل ساخته شد. خاصیت ضد باکتری عصاره الکلی این گیاهان ابتدا به روش پانچ گذاری در محیط پلیت آگار غنی شده بررسی شد و حداقل غلظت مهارکننده و حداقل غلظت کشنده با استفاده از درصد غلظت های مختلف عصاره تعیین شد. اثر مهارکنندگی عصاره زنجفیل بر روی باکتریها (حداقل 12 میلیمتر) گزارش شد، بهترین اثر مهارکنندگی زنجفیل خشک برای باکتری استافیلوکوک اورئوس و کمترین اثر مربوط به باکتری لیستریا می باشد و موثرترین مقدار عصاره زنجفیل خشک در پانچ 42/6 میلی گرم با هاله 15/8 میلیمتر در مورد باکتریهای استافیلوکوک اورئوس باسیلوس سرئوس گزارش شد. گیاه مورد حتی در غلظت های زیر 10 میلی گرم برای هر سه باکتری اثر مهارکنندگی دارد. بیشترین اثر مهارکنندگی برای باکتری استافیلوکوک اورئوس و کمترین اثر مربوط به باسیلوس سرئوس گزارش شد. در بررسی میزان حضور آنتی اکسیدان ها (پلی فنل) عصاره گیاه مورد با درصد در مقابل 0.6 درصد زنجفیل دارای مواد موثره بالاتری بود در حالی که قند کل آنها برابر گزارش شد.

کلمات کلیدی:

مورد، زنجفیل، پلی فنل، قند کل، باکتری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/204205>

