

عنوان مقاله:

ستنتز نانوذره اکسید روی آلات ضد میکروبی آن بر پاتوزنهای باکتریایی شایع جدا شده از محصولات لبنی

محل انتشار:

مجله زیست فناوری میکروارگانیسم‌های محیطی، دوره 2، شماره 6 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

حسرو عیسی زاده - گروه میکروبیولوژی، دانشکده علوم پایه، واحد لاهیجان، دانشگاه آزاد اسلامی، لاهیجان، ایران

خلاصه مقاله:

مهم ترین شاخصه نانوذرات داشتن نسبت سطح ویژه بیشتر نسبت به همتای خود با اندازه بزرگتر است. هدف از این مطالعه ستنتز نانوذره اکسید روی آلاتیده شده با نقره و اثرات ضد میکروبی آن بر روی پاتوزنهای شایع باکتریایی جدا شده از محصولات خام لبنی بود. در این تحقیق جهت جداسازی نمونه‌ها ۴۵ نمونه محصول خام لبنی بعد از رقیق سازی نمونه‌ها، جهت جداسازی استافیلکوکوس اورئوس و اشرشیا کلی، به ترتیب به محیط‌های برد پارکر و سوربیتوول مک کانکی آگار انتقال داده شدند و با استفاده از یک سری تست‌های اختصاصی تشخیص داده شدند. نانو پودر اکسید روی آلاتیده شده با نقره به روش سل-تل ستنتز شد. بررسی اثرات ضد میکروبی نانوذره با روش انتشار در چاهک مورد بررسی قرار گرفت. حداقل غلظت بازدارندگی (MIC) نانوپودر اکسید روی آلاتیده شده با نقره و همچنین حداقل غلظت باکتری کشی (MBC) تعیین گردید. میانگین قطر هاله‌های عدم رشد ۱۳۹۹ (E. coli PTCC ۱۱۸۹) و ۱۰ (E. coli ۱۱۸۹) به ترتیب ۵/۲۲ و ۵/۱۸، ۰/۱۵ و ۰/۱۵ میلی متر در غلظت ۵۰ میلی گرم بر میلی لیتر و میانگین قطر هاله‌های عدم رشد S. aureus PTCC ۱۳۹۹ (S. aureus ۱۳۹۹) به ترتیب ۵/۲۴ و ۵/۲۰، ۰/۱۹ و ۰/۱۹ میلی متر در این غلظت بود. میزان MIC برای باکتری E. coli (۱) و (۲) با ترتیب ۱/۱۵ و ۱/۱۵ میلی متر برابر با ۱/۱۵ و ۱/۱۵ میلی گرم بر میلی لیتر تعیین گردید. با توجه به تحقیق حاضر می‌توان به این نکته رسید که خود نانوذره اکسید روی دارای خاصیت ممانعت کنندگی خوبی روی دو سویه اشرشیا کلی و استافیلکوکوس اورئوس است. یکی از روش‌های بهبود یا تغییر خواص نانوساختارهایی مانند اکسید روی، ورود ناخالصی در ساختار آن است. در صورت آزمایشات بیشتر می‌توان از این نانوذره به عنوان ماده نگهدارنده استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

نانوذره، اکسید روی، استافیلکوکوس، اشرشیا کلی، آنتی بیوگرام

لينک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2049987>

