

عنوان مقاله:

بررسی اجزای تشکیل دهنده و اثر ضدباکتریایی اسانس حاصل از گیاه *Tanacetum polycephalum* Schultz- Bip. *polycephalum* بر روی برخی از باکتریهای بیماری زا

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

سمانه سادات محزونی کچی - کارشناس ارشد مرتعداری

فاطمه رضازاده - کارشناس ارشد مرتعداری

محمد مهدوی - استادیار دانشگاه آزاد نور

لیلا روزبه نصیری - دانشجوی دکتری میکروبیولوژی

خلاصه مقاله:

گیاهان معطرغنی از اسانس های گیاهی هستند که خواص ضد میکروبی قابل توجهی دارند لذا از این مواد میتوان جهت به تاخیر انداختن یا ممانعت از رشد میکروارگانیسم های بیماریزا و یا عامل فساد استفاده نمود تیره کاسنی به جهت داشتن صفات و اختصاصات مهم دارویی و غذایی همچنین به خاطر وجود ترکیبات معطر بسیار متنوع در صنایع آرایشی و بهداشتی دارای کاربرد فراوان می باشد گونه مینای پرکپه که متعلق به خانواده کاسنی و جنس مینا می باشد گیاهی معطر و چندساله است که در طی سنتی و مدرن کاربرد وسیعی دارد هدف از این تحقیق تجزیه و شناسایی مواد موجود در اسانس گیاه مینای پرکپه و بررسی اثرات ضد میکروبی آن بود که در صورت داشتن اثرات مطلوب بعد از بررسی ایتکمیلی بتوان از آن فرمهای دارویی تهیه نمود بدین منظور اندامهای هوایی گیاه در مرحله گلدهی جمع اوری گردید و پس از خشک شدن در دمای محیط آزمایشگاه اسانس گیری به روش تقطیر با آب صورت گرفت تجزیه و شناسایی ترکیبهای تشکیل دهنده اسانس با دستگاه کروماتوگراف گازی GC و کروماتوگراف گازی متصل شده با طیف سنج جرمی GC/MS با محاسبه شاخصهای بازدارندگی و مطالعه طیفهای جرمی انجام گرفت نتایج این بررسی نشان داد که بازده اسانس گیاه مورد مطالعه 1/3 درصد است که حدود 50 درصد آن رادو ترکیب ضد عفونی کننده 1 و 8 سینئول و کامفور تشکیل دادند

کلمات کلیدی:

اثر ضدباکتریایی، اسانس، اشرشیاکلی، استافیلوکوکوس اورئوس، *Tanacetum polycephalum*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205782>

