

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی جنیستئین روی تعدادی از باکتری های فساد زای غذایی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهدی زارعی - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز

علی فضل آرا - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز

سمانه کاظمی پور پرشکوه - فارغ التحصیل دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز

خلاصه مقاله:

جنیستئین از جمله ایزوفلاون ه ای مهم موجود در سویا می باشد که اثرات حفاظتی آن در برابر انواعی از سرطان، امراض قلبی عروقی و استئوپروز مشخص شده است اما در مورد اثرات ضد میکروبی آنها اطلاعات محدودی در دسترس می باشد. با توجه به استفاده گسترده از سویا در صنایع غذایی، این مطالعه با هدف بررسی اثر ضد میکروبی جنیستئین روی تعدادی از باکتری های فسادزای غذایی انجام گرفت. جنیستئین با دوز حداقل 125 میکرومولار تأثیر معنی داری در افزایش مدت زمان فاز تأخیری رشد باکتری های میکروکوکوس لوتئوس و آلکالیجنس فیکالیس نشان داد. در مورد باسیلوس سابتیلیس جنیستئین با دوز حداقل 500 میکرومولار تأثیر معنی داری در افزایش مدت زمان فاز تأخیری رشد نشان داد. حداقل دوز مورد نیاز جنیستئین جهت افزایش معنی دار در مدت زمان فاز تدخیری رشد در مورد سودوموناس فراچی، شیوانلا پرتریفیشنس و اسنیتوباکتر کالکواستیکوس 250 میکرومولار و برای ویبریوآلجینولیتیکوس 125 میکرومولار بود.

کلمات کلیدی:

جنیستئین، باسیلوس سابتیلیس، ویبریوآلجینولیتیکوس، سودوموناس فراچی، شیوانلا پوتریفیشنس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235787>

