

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره استخراج شده از گیاه بن سرخ (Allium jesdianum) با روش مایکروویو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا مقیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محمدهادی اسکندری - استاد بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محمود امین لاری - استاد بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محمدتقی گلمکانی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این پژوهش عصاره گیاه بن سرخ با استفاده از روش مایکروویو (10 دقیقه، توان 300 وات) توسط حلال های متانول، اتانول و آب استخراج شد. باکتری های مورد بررسی در این مطالعه شامل سالمونلا تیفی و باسیلوس سرئوس بودند. جهت بررسی فعالیت ضد میکروبی غلظت های مختلف عصاره (25، 50، 100 و 200 میلی لیتر/میلی گرم) از روش ایجاد چاهک روی سطح آگار استفاده شد. همچنین حداقل غلظت بازدارندگی عصاره ها در برابر باکتری های ذکر شده با استفاده از روش رقیق سازی در محیط مایع بررسی شد. از آنتی بیوتیک آموکسی سیلین به عنوان نمونه کنترل استفاده شد. در این پژوهش طبق اندازه گیری قطر هاله های ممانعت از رشد باکتری مشخص گردید که عصاره استخراج شده توسط حلال متانول بزرگترین قطر هاله ممانعت از رشد (20 میلی متر) را در برابر باکتری های مورد بررسی دارد. علاوه بر این مشخص شد باکتری های بایلوس سرئوس حساسیت بیشتری در برابر عصاره گیاه بن سرخ دارد. می توان بیان کرد عصاره گیاه بن سرخ دارای اثر ضد میکروبی بالایی می باشد و می توان از آن به عنوان یک ترکیب ضد میکروبی طبیعی در مواد غذایی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

گیاه بن سرخ، عصاره فعالیت ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235859>

