

## عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد باکتری عصاره اتانولی دو نوع فلفل از جنس Capsicum بر روی چهار باکتری پاتوژن تلقیح شده در گوشت خام

## محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسنده:

اله یازلو - باشگاه پژوهشگران و نخبگان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، گرگان، ایران

## خلاصه مقاله:

فلفل ها از جمله قدیمی ترین گیاهانی هستند که علاوه بر استفاده در غذا به عنوان طعم دهنده، در طب سنتی مصارف دارویی بسیاری داشته اند. ویژگی های دارویی فلفل ها به حضور ترکیبات بسیاری در آنها که مهمترینشان کپسائی سین است، مربوط می باشد. در این مطالعه اثرات بازدارنده عصاره اتانولی دو گونه از فلفل قرمز از جنس Capsicum بر روی باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس، سودوموناس ائروژینوزا، اشرشیا کلی و سالمونلا تایفی موریوم، که در گوشت خام تلقیح شده بودند پس از 5 روز انکوباسیون در دمای 7 درجه سانتیگراد با استفاده از روش های استاندارد باکتری شناسی و تست های شناسایی، مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که اولاً عصاره های هر دو نوع فلفل بر روی باکتری های تست شده موثر بودند و ثانياً عصاره فلفل قرمز تند (C. frutescens) قدرت بازدارندگی بیشتری نسبت به فلفل شیرین (C. annuum) دارد. همچنین حساس ترین باکتری نسبت به عصاره ها در این آزمایش، استافیلوکوکوس اورئوس ارزیابی گردید.

## کلمات کلیدی:

فلفل، عصاره اتانولی، پاتوژن های باکتریایی، گوشت خام، اثرات ضد باکتریایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268209>

