

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیرات ضد میکروبی روغن خینجوک (پسته وحشی) بر روی باکتری های پاتوژن *S.aureus*، *E.coli* و *L.monocytogenes* و مقایسه آن با روغن زیتون.

محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حمید نظری - دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

مسعود یاورمنش - استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

محمدحسین حداد خدایپرست - استاد و عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

خینجوک با نام علمی *Pistacia Khinjuk* متعلق به تیره *Anacardiaceae* و جنس *Pistacia* می باشد. خینجوک یکی از سه گونه پسته می باشد که در ایران رشد می کند. برخی از گونه های پسته در تب سنتیبه عنوان ضد التهاب، ضد تب، ضد باکتری، ضد ویروس، در درمان اسهال و عفونت گلو به کار گرفته می شوند. هدف از انجام این پژوهش بررسی خواص ضدباکتریایی روغن خینجوک بر روی باکتری های پاتوژن شاخص استافیلوکوکوس اورئوس، اشرشیا کلی، لیستریامونوسیتوژنز و مقایسه آن با روغن زیتون می باشد. به این منظور از دو روش میکروبراث دیلوشن و دیسک دیفیوژن استفاده گردید. روغن زیتون فعالیت ضدباکتریایی بر روی باکتری های مورد آزمون در طیف حداقل غلظت بازدارندگی MIC بین 3.125 تا 50% ازخود نشان داد و MIC روغن خینجوک در طیف 3.125 تا 12.5% تعیین شد. هر دو روغن بهترین تاثیر را بر روی باکتری های گرم مثبت از خود نشان دادند. کمترین MIC روغن زیتون بر روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس 6.25% - 3.125 بیشترین آن روی باکتری اشرشیاکلی 50% - 25% بود. کمترین MIC روغن خینجوک روی باکتری لیستریامونوسیتوژنز 6.25% - 3.125 و بیشترین آن روی باکتری اشرشیاکلی 12.5% - 6.25 تعیین شد. در نتایج آزمون دیسک دیفیوژن روغن زیتون، هیچ یک از باکتری ها قطر هاله عدم رشد نداشتند و روغن خینجوک تنها بر روی باکتری لیستریامونوسیتوژنز دارای قطر هاله عدم رشد بود 7-13 mm با توجه به نتایج آزمون ها می توان اینگونه بیان کرد که روغن خینجوک نسبت به روغن پرکاربردی مانند روغن زیتون دارای فعالیت ضد باکتریایی قوی تری می باشد

کلمات کلیدی:

آنتی باکتریال، روغن خینجوک، روغن زیتون، پسته وحشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288247>

