

عنوان مقاله:

ارزیابی آزمایشگاهی تاثیرات مهاري مونولورين بر استافیلوکوکوس اورئوس در گوشت گاو

محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی پزشکی ایران، دوره 3، شماره 2 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حسین تاجیک - گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه

سید مهدی رضوی روحانی - گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه

فرنود شکوهی ثابت جلالی - گروه علوم بالینی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه

آرزو بیانی - دامپزشک

خلاصه مقاله:

زمینه و اهداف: مونولورین یکی از معروفترین گلیسرول مونواسترهای اسید لوریک است که بر روی طیف گستردهای از باکتری ها تاثیرات قابل ملاحظه مهاري دارد. جهت تقویت و گسترش اثرات مهاري آن از مواد شلاته کننده نظیر EDTA و مواد اسیدکننده استفاده میشود. هدف از این مطالعه ارزیابی خاصیت مهاري مونولورین بر استافیلوکوکوس اورئوس و اثرات کاهش دهنده مواد آلی موجود در گوشت بر خواص ضدباکتریایی آن بود روش بررسی: حداقل غلظت مهاري مونولورین به تنهایی و همراه با EDTA و اسید لاکتیک بر استافیلوکوکوس اورئوس در محیط نورینت براث بررسی گردید. در مرحله بعد خواص ضد میکروبی مونولورین به تنهایی و همراه با اسید لاکتیک در گوشت استریل و همچنین خواص ضد میکروبی آن همراه با EDTA در گوشت غیر استریل ارزیابی شد. یافته های بدست آمده با استفاده از آزمون آنالیز واریانس یک طرف ANOVA ارزیابی شدند نتیجه گیری: مونولورین میتواند به عنوان یک ماده نگهدارنده و ممانعت کننده از فساد به گوشت گاو افزوده گردد. همچنین مواد آلی موجود در فرآوردههای گوشتی میتوانند خواص ضد میکروبی مونولورین را بر علیه استافیلوکوکوس اورئوس کاهش دهند. در مقابل افزودن مواد شلاته کننده و اسید کننده به محیطهای گوشتی میتواند بهطور معنی دار سبب افزایش قدرت ضد میکروبی مونولورین بر علیه استافیلوکوکوس اورئوس در مواد غذائی گردد

کلمات کلیدی:

اسید لاکتیک، استافیلوکوکوس اورئوس، گوشت، مونولورین، EDTA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/302388>

