

عنوان مقاله:

بررسی ترکیب های شیمیایی و اثرات ضد قارچی اسانس زنیان *L. Carum copticum*. بر رشد قارچ *آسپرژیلوس فلاووس*

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محمد مقتدر - گروه تنوع زیستی پژوهشکده علوم محیطی پژوهشگاه علوم و تکنولوژی پیشرفته و علوم محیطی دانشگاه تحصیلات تکمیلی صنعتی و فناوری پیشرفته کرمان ایرا

حسین مظفری - گروه اکولوژی پژوهشکده علوم محیطی پژوهشگاه علوم تکنولوژی پیشرفته و علوم محیطی دانشگاه تحصیلات تکمیلی صنعتی و فناوری پیشرفته کرمان ایران

خلاصه مقاله:

زنیان بانام علمی *L. Carum copticum* گیاهی است علفی یکساله وازخانواده چتریان *Apiaceae* است زنیان میوه خشک رسیده گیاه بادیان است اسانس این گیاه دارای خواص ضد میکروبی از جمله ضد قارچی می باشد اسانس میوه گیاه زنیان با استفاده از دستگاه گازکروماتوگرافی تجزیه ای GC و گازکروماتوگراف متصل به طیف سنج جرمی GC/MS مورد بررسی قرار گرفت مطالعه اثرات ضد قارچی آن بر روی سوش قارچ *آسپرژیلوس فلاووس* PTCC=5004 باروش انتشار در آگار *Disc diffusion method* در شرایط آزمایشگاه بررسی شد نتایج نشان داد از 18 ترکیب شناسایی شده در اسانس زنیان با 98/56 درصد بازده اسانس این گیاه 2/35 درصد بود ترکیبات اصلی اسانس تیمول 37/69 درصد پاراسیمین 25/42 درصد گاماتپین با 21/68 درصد می باشند نتایج نشان داد اسانس زنیان با رقت های 1/2 و 1/4 و 1/8 دارای قدرت مهار کنندگی قابل ملاحظه ای بر روی سوش قارچ *آسپرژیلوس فلاووس* در مقایسه با انتی بیوتیک جنتامایسین 8 میل یگرم بر میلی لیتر داشته است اثرات ضد قارچی اسانس گیاه زنیان مورد بررسی میتواند به درصد بالای ترکیب تیمول که یک ترکیب شیمیایی فنولی است مرتبط دانست از آنجا که اسانس این گیاه بر روی سوش قارچ *آسپرژیلوس فلاووس* به کاررفته در این آزمایش موثر بوده لذا میتوان آن را به عنوان اسانسی موثر با خاصیت ضد قارچی معرفی نمود

کلمات کلیدی:

تیمول ، اسانس ، *L. Carum copticum* ، *آسپرژیلوس فلاووس* ، MS ، GC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/309856>

