

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد باکتریایی عصاره آبی گزنه بر باکتری های مولد فساد مواد غذایی

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

الهه شریعت - دانش آموخته کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین

هدایت حسینی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید به

عاطفه شریعت - دانش آموخته کارشناسی علوم تغذیه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

فعالیت ضدباکتریایی (حداقل غلظت مهارکنندگی و کشندگی) عصاره آبی گزنه در مقابل 3 باکتری بیماری زا و عامل فساد مواد غذایی *Escherichia coli*, *Salmonella typhi* و *Pseudomonas aeruginosa* با استفاده از روش رقت لوله ای (Macro Dilution Method) ارزیابی شد. مقدار حداقل غلظت بازدارندگی مربوط به عصاره آبی گزنه برای *Escherichia coli* 2/5 میلیگرم بر میلی لیتر بود. حداقل غلظت کشندگی عصاره آبی گزنه بر باکتری ها به ترتیب ذکر شده برابر 2/5، 10 و 20 میلی گرم بر میلی لیتر بود.

کلمات کلیدی:

گزنه، حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC)، حداقل غلظت کشندگی (*Escherichia coli*، *Salmonella typhi*، *Pseudomonas aeruginosa*) (MBC)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323496>

