

عنوان مقاله:

خواص ضد باکتریایی اسانس برگ شمعدانی معطر (*Pelargonium graveolens* L. Hérít) بر میکروارگانیسم های بیماری زای مواد غذایی

محل انتشار:

فصلنامه میکروپ شناسی مواد غذایی، دوره 1، شماره 2 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

هدی محمدزاده - گروه صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، ایران - نویسنده مسئول

علی محمدی ثانی - آزمایشگاه آلاینده های سمی، سازمان غذا و دارو، تهران، ایران

شهرام شعبی - آزمایشگاه آلاینده های سمی، سازمان غذا و دارو، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

استفاده از پتانسیل مواد طبیعی به عنوان افزودنی های غذایی به خصوص با توجه به خواص ضد میکروبی آنها جهت کاهش استفاده از نگهدارنده های شیمیایی در تولید مواد غذایی، بسیار اهمیت است. در این پژوهش خواص ضد باکتریایی اسانس برگ شمعدانی عطری در شرایط آزمایشگاهی بر روی باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس، اشریشیاکلی، سالمونلا آنتریتیکا و لیستریا مونوسیتوزنز مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور به میزان 4 میلی لیتر اسانس برگ شمعدانی عطری توسط دستگاه کلونجر تهیه و سپس حداقل غلظت بازدارندگی رشد و حداقل غلظت کشندگی به روش ریز رقت بررسی شد. نتایج نشان داد که مقدار حداقل غلظت بازدارندگی برای استافیلوکوکوس اورئوس و اشریشیاکلی یکسان و برابر با 62/5 میلی گرم بر لیتر و براس سظالمونلا آنتریتیکا برابر با 125 میلی گرم بر لیتر بود. همچنین حداقل غلظت کشندگی برای لیستریا مونوسیتوزنز 31/25 میلی گرم در میلی لیتر تعیین شد. نتایج این بررسی نشان داد که باکتری های گرم مثبت در برابر اسانس برگ شمعدانی از حساسیت بالاتری نسبت به باکتری های گرم منفی برخوردارند و حساس ترین میکروارگانیسم آزمون شده نسبت به اسانس برگ شمعدانی عطری به ترتیب لیستریا مونوسیتوزنز، استافیلوکوکوس اورئوس، اشریشیا کلی و سالمونلا آنتریتیکا بودند. نتایج حاصل از مطالعه نشان داد که استفاده از اسانس برخی گیاهان زینتی برای مهار باکتری ها می تواند در تحقیقات بعدی رویکرد مناسبی باشد.

کلمات کلیدی:

ریز رقت، اسانس برگ شمعدانی، حداقل غلظت بازدارندگی، حداقل غلظت کشندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/405584>

