

عنوان مقاله:

بررسی خواص آنتی باکتریال ترکیب اسانس برگ شمعدانی معطر (*Pelargonium graveolens* L.) و کیتوزان محلول بر میکروارگانیزم شاخص مواد غذایی سالمونلا انتریکا (Hérit)

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در علوم زیستی و کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

هدی محمدزاده - کارشناس ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسگمی، واحد قوچان، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: با توجه به آثار جانبی و معایب استفاده از ترکیبات نگهدارنده شیمیایی و به جهت کاهش استفاده از این ترکیبات در مواد غذایی به علت عدم کنترل سازمان های ناظر و استفاده ی بی رویه از آنتی بیوتیک های وسیع الطیف جهت پیشاندن فساد ناشی از آلودگی میکروبی، استفاده از پتانسیل مواد طبیعی به عنوان افزودنی های غذایی و بهره مندی از جنبه های مختلف آنها در صنعت غذا بسیار حائز اهمیت است. در این پژوهش اثر آنتی باکتریال ترکیب اسانس برگ شمعدانی معطر و کیتوزان محلول در شرایط آزمایشگاهی بر روی میکروارگانیزم *salmonella enterica* مطالعه و بررسی شد. روش کار: برای این منظور به میزان 4 میلی لیتر اسانس برگ شمعدانی عطری توسط دستگاه کلونینجر و کیتوزان پودری به صورت محلول تهیه گردید. سپس حداقل غلظت بازدارندگی و حداقل غلظت کشندگی بررسی شد. یافته ها: حداقل غلظت بازدارندگی *salmonella enterica* 6250 میکروگرم بر میلی لیتر و حداقل غلظت کشندگی 12500 میکروگرم بر میلی لیتر بدست آمد. نتیجه گیری: نتایج این بررسی نشان داد که ترکیب اسانس و کیتوزان با کارایی بالا منجر به کاهش دادن میزان MIC به مقدار 6250 میکروگرم بر میلی لیتر و میزان MBC به مقدار 12500 میکروگرم بر میلی لیتر گردید.

کلمات کلیدی:

میکرودايلوشن، اسانس برگ شمعدانی معطر، کیتوزان محلول، حداقل غلظت بازدارندگی، حداقل غلظت کشندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/417848>

