

عنوان مقاله:

بررسی روش های مختلف خشک کردن بر خاصیت ضد میکروبی اسانس گیاه مرزه بختیاری *Satureja bachtiarica* Bunge

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و چهارمین همایش ملی گیاهان داوربی و کشاورزی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زهرا زارع زحمتکش سنگجویی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد استهبان گروه علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی ادویه ای و عطری

مهرزاد هنرور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد استهبان گروه علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی ادویه ای و عطری

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور ارزیابی روش های مختلف خشک کردن مرزه بختیاری *Satureja bachtiarica* Bunge بر خاصیت ضد میکروبی اسانس آن انجام شد ابتدا گیاه از کوه های روستای کوه سبز در استان فارس جمع اوری شد و توسط سه روش آفتاب سایه و آون خشک گردید اسانس گیری توسط دستگاه کلونجر و با روش تقطیر با آب انجام شد نتایج نشان داد که اسانس این گیاه دارای درصد بالای از کارواکول است که دارای اثر های ضد میکروبی و ضد قارچی است در این پژوهش اثر ضد میکروبی اسانس علیه باکتری استافیلوکوکوس اورئوس *Staphylococcus aureus* subsp. *aureus* و مخمر کاندیدا آلبیکنس *Candida albicans* BBL به روش دیسک دیفیوژن و در 8 غلظت 0/16 و 1/25 و 0/63 و 0/32 و 20/10 و 5/2 و 5/10 و 16/0 میکرولیتر بر دیسک مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد که خاصیت ضد میکروبی اسانس حاصل از گیاه خشک شده در آون و آفتاب بیشترین اثر بازدارندگی داشتند در قارچ کاندیدا آلبیکنس روش خشک کردن در آون بیشترین اثر بازدارندگی داشت در باکتری استافیلوکوکوس اورئوس کمترین میزان بازدارندگی در اسانس حاصل از روش خشک کردن در سایه بود به طور کلی گیاه مرزه بختیاری دارای خاصیت ضد قارچی بارزتری می باشد

کلمات کلیدی:

مرزه بختیاری، روش خشک کردن، بازدارندگی، *Staphylococcus aureus*، *Candida albicans*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/453597>

