

عنوان مقاله:

تعیین میزان حداقل غلظت مهار کنندگی MIC و کشندگی MBC سینامالدئید و اسید لاکتیک روی اشیریشیا کولای

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

زلیخا شیروانی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشگاه ارومیه دانشکده دامپزشکی

جواد علی اکبر لو - دانشیار بهداشت مواد غذایی دانشگاه ارومیه دانشکده دامپزشکی

حسین تاجیک - استاد بهداشت مواد غذایی دانشگاه ارومیه دانشکده دامپزشکی

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی اثر ضد باکتریایی سینامالدئید و اسید لاکتیک برای مهار باکتری اشیریشیا کولای است سینامالدئید و اسید لاکتیک با استفاده از تست های حداقل غلظت مهار کنندگی MIC به روش استاندارد میکروداپلوشن و حداقل غلظت کشندگی MBC در برابر اشیریشیا کولای مورد بررسی قرار گرفت سینامالدئید اثر مهاری قوی نسبت به اسید لاکتیک نشان داد و میزان MIC آن ها در برابر این باکتری به ترتیب 0/312 و 2/5 میکرولیتر در میلی لیتر و MBC آن ها نیز به ترتیب 0/312 و 2/5 میکرولیتر در میلی لیتر بود این نتایج نشان داد که سینامالدئید و اسید لاکتیک دارای فعالیت ضد باکتریایی بسیار عالی در برابر این باکتری پاتوژن مواد غذایی هستند بنابراین می توان از آن ها به عنوان یک جایگزین بی ضرر بجای نگه دارنده های شیمیایی و آنتی بیوتیک ها استفاده کرد

کلمات کلیدی:

سینامالدئید، اسید لاکتیک، اثر ضدباکتریایی، حداقل غلظت مهار کنندگی، حداقل غلظت کشندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/453607>

