

## عنوان مقاله:

بررسی حداقل غلظت بازدارندگی و کشندگی عصاره آبی رزماری بر روی باکتری های مزوفیل اسید لاکتیک باکتری ها و کلی فرم ها

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

فرناز ناصری خلخالی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

ملیحه راحتی نویر - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت

## خلاصه مقاله:

گیاه رزماری متعلق به خانواده نعناعیان به علت خواص ضد میکروبی، ضد جهش زایی و عامل پیشگیری کننده شیمیایی، در صنایع دارویی و پزشکی به عنوان یک گیاه دارویی با ارزش شناخته شده است. رزماری حاوی مقدار زیادی اسانس بوده که به عنوان طعم دهنده در مواد غذایی در صنایع آرایشی و هم چنین در ترکیبات گندزداها و حشره کشها استفاده می شود. در این مطالعه پس از تهیه رزماری ابتدا عصاره آبی آن آماده شده و بر اساس وزن خشک هر عصاره غلظتهای مختلف تهیه گردید و با استفاده از روشهای انتشار در سطح آگار و ایجاد چاهک در محیط حداقل غلظت بازدارندگی و با روش رقیق سازی در میکرو پلیت حداقل غلظت کشندگی عصاره آبی رزماری بر روی میکروارگانیم های مزوفیل، اسید لاکتیک باکتری ها و کلی فرم ها در شرایط آزمایشگاهی مورد بررسی قرار گرفت. در روش انتشار دیسک در آگار در غلظت 50MG/ML عصاره آبی بر باکتری های مزوفیل و اسید لاکتیک باکتری ها اثر بازدارندگی داشت اما MIC عصاره آبی برای باکتری های کلی فرم 100MG/ML بود که نشان از مقاومت بالاتر این باکتری ها به ترکیبات و عصاره های ضد میکروبی می باشد. ب بررسی های انجام گرفته در این مطالعه نشان داد اسانس گیاه رزماری دارای خاصیت ضدباکتریایی بسیار خوبی بر علیه میکروارگانیسیم های عامل فساد مواد غذایی می باشد

## کلمات کلیدی:

رزماری، خواص ضد میکروبی، باکتری های مزوفیل، اسید لاکتیک باکتری ها، باکتری های کلی فرم، حداقل غلظت بازدارندگی، حداقل غلظت کشندگی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/453749>

