

عنوان مقاله:

خاصیت ضدباکتریایی اسانس نعناع فلفلی بر جمعیت لیستریا مونوسیٹوژنز تلقیح شده در گوشت چرخ شده ی کپور نقره ای

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی محیط زیست و منابع طبیعی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

افسانه نوری جنگی - دانشگاه زابل

ابراهیم علیزاده دوغی کلائی - دانشگاه زابل

مجید علیپوراسکندانی - دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

باکتری لیستریا مونوسیٹوژنز یکی از مهمترین باکتری های بیماری زای منتقله از مواد غذایی بوده و در حال حاضر کنترل آن مهمترین چالش در کارخانجات صنایع غذایی محسوب می شود. هدف از این مطالعه بررسی اثر اسانس نعناع فلفلی در کنترل رشد لیستریا مونوسیٹوژنز در گوشت چرخ شده ی کپور نقره ای می باشد. آنالیز ترکیب های تشکیل دهنده اسانس نعناع با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی (GC-MS) انجام گردید. در این تحقیق به نمونه های گوشت چرخ شده، باکتری لیستریا مونوسیٹوژنز با لوگ 3 در هر گرم تلقیح شد، سپس تیمارهای نعناع فلفلی در غلظت های (1، 2، 4 درصد) به نمونه ها اضافه شدند. شمارش لیستریا مونوسیٹوژنز در روزهای (0، 1، 3، 5، 7، 9، 11) انجام گردید. نتایج نشان داد که غلظت 4 درصد اسانس اثرات بازدارندگی بر لیستریا بوده است. بنابراین با توجه به نتایج بدست آمده می توان گفت که از اسانس نعناع فلفلی می توان بعنوان یک نگهدارنده طبیعی در کنترل باکتری لیستریا مونوسیٹوژنز استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

لیستریا مونوسیٹوژنز، اسانس نعناع فلفلی، خاصیت آنتی باکتریال، کپوی نقره ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/551317>

