

عنوان مقاله:

خاصیت ضد باکتریایی صمغ دانه شاهی و عصاره گزنه علیه باکتری های پاتوژن

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

آتوسا سیاه بالی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، مازندران، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

یکی از روش های تعیین خاصیت ضد باکتریایی، بررسی قطر هاله عدم رشد باکتری ها می باشد. در این مطالعه غلظت های مختلف عصاره گزنه (0/5-1/5) به همراه غلظت 2% صمغ دانه شاهی علیه باکتری های پاتوژن سودوموناس آیروزینوزا (-)، اشرشیا کلی (-) و لیستریا مونوسیتوزنز (+) بررسی شد. همچنین حد مورد تایید قطر هاله عدم رشد 12 در نظر گرفته شد به طور مثال برای عصاره اگر قطر بدست آمده کمتر از 12 بود باکتری مقاوم به عصاره گزارش می شود و اگر بیشتر از 13 بود حساس با عصاره گزارش میشود و اگر بین (12 - 13) بود حد واسط گزارش می شود. با توجه به نتایج خاصیت ضد باکتریایی (قطر هاله عدم رشد) با افزایش غلظت نگهدارنده افزایش یافت به طوری که کمترین قطر هاله عدم رشد در غلظت 0/5% عصاره مشاهده شد و بیشترین قطر هاله عدم رشد در غلظت 1/5% عصاره مشاهده شد. در واقع می توان اینگونه بیان نمود که غلظت 1/5% عصاره گزنه می تواند رشد باکتری را مهار نماید. عصاره گزنه به علت دارا بودن ترکیباتی نظیر کاتچین و اپی کاتچین دارای خاصیت آنتی باکتریایی بالایی می باشد. در تمامی موارد با افزایش غلظت خاصیت آنتی باکتریایی عصاره افزایش یافت.

کلمات کلیدی:

صمغ دانه شاهی، عصاره گزنه، باکتری های پاتوژن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615532>

