

عنوان مقاله:

اثر ضد باکتریایی اسانس ریحان بر باکتری های بیماری زا در مقایسه با آنتی بیوتیک های کرامفنیکل و جنتامایسین

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

مایدیه السادات نوری - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

پیمان آریایی - استاد یار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

یحیی مقصدلو - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

بیماری های ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده به باکتری های پاتوژن از موارد مهم مرتبط با سلامت عمومی می باشد . با در نظر گرفتن اثرات ضد میکروبی موثر اسانس های گیاهی، آن ها قابل استفاده به عنوان جایگزین مواد شیمیایی ضد میکروبی در صنایع غذایی می باشند . در این بررسی اسانس گیاه ریحان به روش تقطیر با بخار آب مورد استخراج قرار گرفت و با استفاده از دستگاه گاز کروماتوگرافی متصل به طیف سنج جرمی اجزا تشکیل دهنده اسانس شناسایی شد. میزان اثرات ضد باکتریایی به روی چهار سویه باکتری *Staphylococcus aureus*، *Salmonella enterica* ، *Escherichia coli* و *Amylolyque faciens* به روش دیسک دیفیوژن انجام گرفت در بررسی نتایج آنالیز ترکیبات تشکیل دهنده اسانس ریحان استراگل با 76.69 درصد عمده ترین ترکیب اسانس ریحان میباشد و نتایج حاصل از بررسی آزمون میکروبی نشان داد که استافیلوکوکوس اوریوس حساس ترین و اشرفیا ترین کلی مقاوم ترین باکتری نسبت به اسانس ریحان بودند $P < 0.05$ هم چنین باکتری استافیلوکوکوس اوریوس نسبت به آنتی بیوتیک های کرامفنیکل و جنتامایسین بیشترین قطر هاله عدم رشد را دارا بوده است $P < 0.05$

کلمات کلیدی:

ریحان- اسانس- فعالیت ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/636073>

