

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی اسانس زنیان بر استافیلوکوکوس اورئوس و اشرشیا کلی در شرایط آزمایشگاهی "in vitro"

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

بهروز علیزاده بهبهانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

فخری شهیدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

بیماری های عفونی و مسمومیت غذایی ناشی از سویه های بیماری زا و مقاوم به آنتی بیوتیک های رایج درمانی در بسیاری از کشورهای جهان از جمله ایران رشد افزونی داشته است، به همین جهت تلاش هایی جهت یافتن ترکیبات ضد میکروبی جدید با کمترین اثر جانبی به عنوان جایگزین آنتی بیوتیک ها رایج در سرتاسر دنیا در حال انجام می باشد. در این پژوهش آزمایشگاهی، اسانس زنیان به روش تقطیر با آب و با دستگاه کلونجر استخراج شد. فعالیت ضد میکروبی اسانس زنیان بر دو سویه فاکتری استاندارد استافیلوکوکوس اورئوس و اشرشیا کلی با روش های دیسک دیفیوژن (کری- بویر)، چاهک در آگار، حداقل غلظت مهارکنندگی (میکرودایلوشن برات و معرف تری فنیل تترازولیوم کلراید) و حداقل غلظت کشندگی در شرایط آزمایشگاهی مورد ارزیابی قرار گرفت. حداقل غلظت مهارکنندگی برای سویه های استافیلوکوکوس اورئوس و اشرشیا کلی به ترتیب 0/5 و 4 میلی گرم بر میلی لیتر بود. حداقل غلظت کشندگی برای سویه های مذکور به ترتیب 1 و 4 میلی گرم بر میلی لیتر بود. به طور کلی اسانس زنیان اثر بازدارندگی بیشتری بر باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس نسبت به باکتری گرم منفی اشرشیاکلی در شرایط آزمایشگاهی از خود نشان داد.

کلمات کلیدی:

اسانس، زنیان، اثر ضد میکروبی، باکتری های بیماری زا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749320>

