

عنوان مقاله:

فعالیت ضد میکروبی اسانس میخک و مرزنجوش بر ضد اشرشیا کلی O157 H7 و سالمونلا تیفی موریوم

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

راضیه پرتوی - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تخصصی فناوریهای نوین آمل

فاطمه طالبی - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران

عقیل شریف زاده - گروه قارچ شناسی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

گیاهان و اسانس های آن ها از گذشته تا کنون نقش مهمی در طب سنتی و صنایع مختلف داشتند. یکی از مهم ترین ایناثرات اثر ضد میکروبی است. میخک و مرزنجوش از گیاهان شناخته شده در این زمینه می باشند. برای بررسی اثر ضد میکروبی از MIC به روش میکرودايلوشن MBC به روش کشت در پلیت استفاده نمودیم. برای بررسی اثر ترکیبی دو اسانس از روش چکرورد و برای تعیین اثر زمان بر روی قدرت اسانس ها از آزمون تعیین زمان کشندگی اسانس استفاده کردیم. MIC هر دو اسانس در برابر اشرشیاکلی O157 H7 و سالمونلا تیفی موریوم 0/1% است. MBC مرزنجوش و میخک به ترتیب در برابر اشرشیا کلی 0/5% و 1% در برابر سالمونلا تیفی موریوم 0/3% و 0/8% است. اثر ترکیبی اسانس میخک و مرزنجوش بر روی سالمونلا تیفی موریوم نسبتا سینرژیست می باشد. همچنین با گذشت زمان اثر ضد میکروبی اسانس ها افزایش می یابد. بر اساس نتایج این مطالعه، اسانس میخک و مرزنجوش اثر ضد میکروبی قابل قبولی دارد و میتواند به عنوان جایگزین مناسب ترکیبات ضد میکروبی رایج مطرح باشد.

کلمات کلیدی:

اسانس میخک، اسانس مرزنجوش، اثر ضد میکروبی، اشرشیا کلی O157 H7، سالمونلا تیفی موریوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749348>

