

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد باکتریایی نیسین و لیزوزیم روی لیستریا مونوسیتوژنز و اشیریشیا کلی در pHهای مختلف و دمای 24 درجه سانتی گراد

محل انتشار:

نشریه میکروبیولوژی دامپزشکی، دوره 14، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

حمدالله مشتاقی - گروه بهداشت مواد غذایی - دانشکده دامپزشکی - دانشگاه شهرکرد

آزاده رشیدی مهر - دانش آموخته کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهرکرد

بهزاد شارق - گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه شهرکرد

خلاصه مقاله:

با توجه به اثرات سوء استفاده از مواد شیمیایی صنعتی و بحث های قابل قبولی که در خصوص سرطان زایی و سمیت آن ها برای انسان صورت گرفته است، علاقه روز افزونی به استفاده از مواد نگهدارنده طبیعی وجود دارد. به منظور جلوگیری از رشد یا مهار اجرام بیماری زا و عوامل فساد مواد غذایی تحقیقات فراوانی با استفاده از نگهدارنده های طبیعی صورت گرفته و در حال حاضر نیز در حال انجام است. این مطالعه به منظور بررسی تاثیر غلظت های مختلف لیزوزیم و نیسین بر میزان رشد باکتری های اشیریشیا کلی و لیستریا مونوسیتوژنز و همچنین تعیین MIC و MBC این ترکیبات بر باکتری های فوق انجام گرفت. در این مطالعه غلظت های مختلف لیزوزیم و نیسین به صورت تنها و توأم (صفر، 53/19، 06/39، 13/78، 25/156، 5/312، 625، 1250، 2500، 5000 میکروگرم بر میلی لیتر) در شرایط آزمایشگاهی در شش 5/7، 6، 5/6، pH 5/5 و 8 تنظیم شده بود، به روش میکرودايلوشن و در دمای 24 درجه سانتی گراد و قرائت اثر ترکیبات روی میزان رشد باکتری ها با استفاده از الیزا ریدر انجام شد. نتایج حاصل نشان داد که لیزوزیم تاثیر کمتری روی اشیریشیا کلی دارد و نیسین روی لیستریا مونوسیتوژنز کمتر تاثیر داشت. استفاده توأم لیزوزیم و نیسین در pH های پایین موجب کاهش MIC شد.

کلمات کلیدی:

نیسین، لیزوزیم، لیستریا مونوسیتوژنز، اشیریشیا کلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/891775>

