

عنوان مقاله:

بررسی اثرات ضد میکروبی اسانس گیاهان نعناع فلفلی، پونه کوهی و زیره سیاه بر روی باکتری های جدا شده از مواد غذایی

محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 3، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

مهرداد عطایی کچویی - گروه گیاهان دارویی، دانشکده غذا و دارو، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد، شهرکرد، ایران

خلاصه مقاله:

نیاز به جایگزینی نگهدارنده های سنتتیک با یک منبع طبیعی سبب شده تا کارخانجات تولید مواد غذایی از گیاهان دارویی به عنوان نگهدارنده استفاده کند. مطالعه حاضر به منظور ارزیابی اثرات ضد میکروبی اسانس استخراج شده از پونه کوهی، نعناع فلفلی و زیره سیاه روی باکتری های اشیریشیاکلای، استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا تیفی موریوم جدا شده از مواد غذایی انجام شد. پس از تهیه گیاهان دارویی، اسانس گیری با استفاده از دستگاه کلونجر انجام و اثرات ضد میکروبی اسانس ها بر روی سوش های اشیریشیا کلای، استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا تیفی موریوم جداسازی شده از شیر خام و گوشت، ارزیابی شد. قطر هاله عدم رشد هر یک از اسانس ها با استفاده از روش انتشار دیسکی ساده در محیط مولر هینتون آگار تعیین شد. سوش های باکتریایی جدا شده از گوشت مقاومت آنتی بیوتیکی بیشتری نسبت به اسانس های تست شده داشتند اما الگوی اثر بخشی اسانس ها روی سوش-های جدا شده از هر دو منبع یکسان بود. اسانس استخراج شده از گیاه پونه کوهی بیشترین اثر ضد میکروبی را روی استافیلوکوکوس اورئوس و کمترین را روی اشیریشیاکلای، نعناع فلفلی بیشترین اثر ضد میکروبی را روی اشیریشیاکلای و کمترین را روی استافیلوکوکوس اورئوس و زیره سیاه بیشترین اثرات ضد میکروبی خود را روی استافیلوکوکوس اورئوس و کمترین را روی سالمونلا تیفی موریوم داشت. با توجه به اثرات ضد باکتریایی اسانس های ذکر شده، امکان کاربرد آنها به عنوان نگهدارنده ضد میکروبی در گوشت و فراورده های آن و همچنین فراورده های لبنی وجود دارد.

کلمات کلیدی:

پونه کوهی، نعناع فلفلی، زیره سیاه، اثرات ضد میکروبی، باکتری های غذازاد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896783>

