

عنوان مقاله:

تعیین حداقل غلظت مهارکنندگی (MIC) عصاره صمغ گیاه بنه (*Pistacia atlantica*) علیه تعدادی از باکتری های بیماریزای غذایی

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

راحم خوشبخت - استادیار، گروه پاتوبیولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

ژاله آزرده - دانشجوی کارشناسی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

زهرا پناهی - دانشجوی دکترا، رشته بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

فاطمه مهدوی - کارشناسی ارشد میکروبیشناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل ایران

خلاصه مقاله:

عصاره ها و اسانسهای گیاهی به دلیل خواص ضد باکتریایی، آنتی اکسیدانی و ضدسرطانی جایگزین مناسبی در زمینه های غذایی و دارویی می باشند. به کارگیری مواد طبیعی به ویژه اسانس ها و عصاره های گیاهی در مواد غذایی و دارویی محبوبیت زیادی پیدا کرده است. گیاه بنه با نام علمی *Pistacia atlantica* از خانواده آناکاردیاسه می باشد. صمغ بنه یک منبع دارویی سنتی، ضدالتهاب، ضدباکتری و ویروس و ضد تب می باشد. در این مطالعه حداقل غلظت بازدارندگی عصاره ی صمغ گیاه بنه علیه باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس، سالمونلا تایفی موریوم، اشرشیاکلی و لیستریا مونوسیتوژنز بررسی گردید. بدین منظور عصاره ی صمغ گیاه بنه تهیه گردید. خاصیت ضد میکروبی عصاره در غلظت های 1/87-011 mg/ml؛ علیه باکتری های مورد نظر با استفاده از روش میکرو تیترا پلیمت بررسی گردید. نتایج نشان داد حداقل غلظت مهارکنندگی عصاره ی این گیاه در مورد دو باکتری استافیلوکوکوس اورئوس و اشرشیاکلی 01/5mg/ml برای سالمونلا تایفی موریوم 6/15mg/ml و در مورد باکتری لیستریا مونوسیتوژنز 3/085mg/ml می باشد. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که عصاره ی صمغ گیاه بنه دارای خاصیت ضد میکروبی خوبی علیه باکتری های مورد مطالعه می باشد.

کلمات کلیدی:

حداقل غلظت مهارکنندگی، صمغ گیاه بنه، ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/899651>

