

عنوان مقاله:

بررسی اثرات ضد باکتریائی و ضدقارچی اسانس زنجبیل

محل انتشار:

سومین همایش ملی کشت ارگانیک و ازدیاد گیاهان دارویی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

اشرف فرشلاف - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

حمیده وقاری - کارشناس ارشد بیوتکنولوژی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند تبریز، تبریز- گروه گیاهی ناجیان (شرکت ان جی)، تبریز

محمدجواد ناجیان - گروه گیاهی ناجیان (شرکت ان جی)، تبریز

یحیی ناجیان - گروه گیاهی ناجیان (شرکت ان جی)، تبریز

خلاصه مقاله:

یکی از رایج ترین گیاهان داروئی بوده و دارای خواص بسیار (Zingiber officinale)، زنجبیل دارای نام علمیزاد فارمالوژیکی میباشد. زنجبیل در درمان و پیشگیری از بیماریها در طب سنتی از دیرباز مورد توجه بوده است. دارایخواص ضد درد، ضد التهاب، ضد تهوع، ضد اسهال، ضد تب، ضد عفونت بوده و دارای خاصیت آرام بخشی و محرک موضعی باشد. زنجبیل از جمله گیاهان اسانسداری بوده و ترکیبات شیمیائی موجود در اسانس آن از نظر دارویی اهمیت ویژه ایدارد. اسانس زنجبیل با توجه به رادیکال های آزاد موجود در آن خاصیت آنتی اکسیدانی قابل توجهی داشته و در صنایع غذایی و دارویی دارای اهمیت است. در تحقیق حاضر خاصیت ضدباکتریائی اسانس زنجبیل بر روی باکتری های گرم منفی اشیریشیاکلی و گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس با استفاده از روش انتشار از چاهک در آگار انجام شد. همچنین برایآزمون ضدقارچی از قارچ آسپرژیلوس فلاووس استفاده گردید. نتایج حاصل نشان داد اسانس زنجبیل، اثرات ضدباکتریائیو ضد قارچی قابل ملاحظه ای در برابر میکروارگانسیم های مذکور دارد.

کلمات کلیدی:

زنجبیل، ترکیبات فنلی، هاله مهاری، خاصیت ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/922725>

