

عنوان مقاله:

تعیین اثر ضد باکتریایی اسانس گیاه مینای پرکپه جمع آوری شده از منطقه بهشهر

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

فاطمه رضازاده - دانشجوی کارشناسی ارشد

محمد مهدوی - استادیار دانشگاه آزاد نور

لیلا روزبه نصیری - دانشجوی دکتری میکروبیولوژی

محمد اکبرزاده - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان مازندران

خلاصه مقاله:

اسانس گیاهان از مهمترین نگهدارنده های طبیعی محسوب می شوند ترکیب های موجود در اسانس ها با خواص ضد باکتری و ضد قارچی مانع از رشد میکروبها و فاسد شدن غذا می گردند همچنین از اسانس ها در صنایع غذایی و کنسروسازی برای بهبود طعم مواد غذایی استفاده یم شود هدف این تحقیق تجزیه و شناسایی مواد موجود در اسانس گیاه مینای پرکپه و بررسی اثرات ضد میکروبی آن بود که در صورت داشتن اثرات مطلوب بعد از بررسی های تکمیلی بتوان از آن فرمهای دارویی تهیه نمود در این بررسی اسانس گیری از اندامهای هوایی در مرحله گلدهی گیاه به روش تقطیر با آب صورت گرفت و شناسایی ترکیبات موجود در اسانس به وسیله دستگاه های GC/MS و GC/MS انجام شد اثرات ضد میکروبی اسانس با استفاده از تعیین قطر هاله عدم رشد با روش انتشار در آگار بر مبنای چاهک بر روی 2 باکتری گرم منفی اشرشیاکلی و گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس بررسی شد نتایج این تحقیق نشان داد که بازده گیاه مورد مطالعه 0/76 درصد است که حدود 50 درصد آن را دو ترکیب ضد عفونی کننده 8و1 سینئول و کامفور تشکیل دادند اسانس گیاه بیشترین اثر ضد میکروبی را بر باکتری استافیلوکوکوس اورئوس و کمترین اثر را بر باکتری اشرشیاکلی نشان داد همچنین باکتری اشرشیا کلی کمتر تحت تاثیر استانداردهای اریترومايسين و پنیسیلین بوده اما باکتری استافیلوکوکوس اورئوس بیشتر تحت تاثیر استانداردهای اریترومايسين و پنیسیلین قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

اسانس - Tanacetum polycephalum - اثرات ضد میکروبی - اشرشیاکلی - استافیلوکوکوس اورئوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149995>

