

عنوان مقاله:

بررسی اثر بازدارندگی اسانس زنیان بر باکتریهای استافیلوکوکوس اوریوس و لیستریا مونوسیتوژنز در مدل آزمایشگاهی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

آرزو مشیری روشن - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

عباسعلی ساری - استادیار، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

نرجس آقاجانی - استادیار گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی بهار، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

شناخت عوارض جانبی ناشی از مصرف روز افزون آنتی بیوتیکها و نگهدارنده های شیمیایی مواد غذایی موجب ضرورت بیشتر جایگزینی آنها با ترکیبات طبیعی گردیده است. این مطالعه برای بررسی اثر غلظت های مختلف اسانس زنیان بر جلوگیری از رشد باکتری های مهم پاتوژن غذایی صورت گرفته است. قطر هاله بازدارندگی غلظتهای 0 و 100 و 200 و 300 و 400 و 500 و 600 پی پی ام از اسانس زنیان به روش انتشار دیسک بر باکتریهای استافیلوکوکوس اوریوس و لیستریا مونوسیتوژنز مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج حاصل از روش انتشار دیسک نشان داد که غلظتهای مختلف مورد استفاده از اسانس زنیان در مقایسه با گروه کنترل اثر بازدارندگی معنی داری بر رشد باکتریهای مورد استفاده در این مطالعه داشتند $p < 0.05$

کلمات کلیدی:

اسانس زنیان، انتشار دیسک، استافیلوکوکوس اوریوس، لیستریا مونوسیتوژنز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574318>

