

## عنوان مقاله:

فعالیت ضد باکتریایی عصاره لیمو ترش در بستنی تهیه شده در آزمایشگاه

## محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 4، شماره 1 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

سلطان محمد قاسمی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

هادی کوهساری - استادیار گروه میکروبیولوژی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

ابوالفضل فدوی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

## خلاصه مقاله:

در ایران تولید بستنی غیر پاستوریزه تحت عنوان بستنی سنتی بسیار رایج است. با توجه به استفاده روز افزون از ترکیبات گیاهی به عنوان بازدارنده رشد باکتری ها، این مطالعه به منظور بررسی اثرات ضد باکتریایی عصاره لیموترش علیه استافیلوکوکوس اورئوس و اشیریشیا کلی در بستنی تهیه شده در آزمایشگاه انجام شد. بدین منظور، بستنی های حاوی غلظت های 1، 2، 5 و 10 درصد عصاره لیمو ترش تهیه و سپس سوسپانسیون باکتریایی حاوی  $10^5$  CFU/gr به نمونه ها تلقیح شد. نمونه ها در کنار نمونه های شاهد در فریزر 20- نگهداری شدند و در طی زمان های 1، 2، 3، 7، 14 و 21 روز با کشت در محیط های اختصاصی اثرات ضد باکتریایی غلظت های مختلف آب لیمو مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج این تحقیق نشان داد که در تمامی غلظت ها، بین تعداد باکتری ها با گروه کنترل اختلاف معنی داری مشاهده شد ( $P < 0.001$ ) و بیشترین اثرات ضد باکتریایی در غلظت 10 درصد و در روزهای 7، 14 و 21 مشاهده شد. میانگین تعداد باکتری استافیلوکوکوس اورئوس در مقایسه با اشیریشیا کلی به طور معنی داری کمتر بود ( $P < 0.001$ ) که نشان از حساسیت بیشتر این باکتری می باشد. هم چنین در مقایسه کاهش تعداد باکتری نسبت به گذشت زمان درصد کاهش باکتری ها بیشتر می شود و در هفته سوم بیشترین کاهش در میانگین تعداد باکتری ها رخ داد. به طور کلی نتایج حاکی از اثرات ضد باکتریایی عصاره لیمو ترش علیه باکتری های مورد آزمون در بافت بستنی سنتی است لذا استفاده از این ماده به عنوان یک نگهدارنده طبیعی را در جهت کاستن مسمومیت ها، مطرح می سازد.

## کلمات کلیدی:

آب لیمو ترش، بستنی، استافیلوکوکوس اورئوس، اشیریشیا کلی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896736>

