

عنوان مقاله:

ارزیابی اثرات بازدارندگی اسانس و عصاره اتانولی دانه رازیانه بر رشد آسپرژیلوس پارازیتیکوس

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

علیرضا بصیری - دکتری علوم و صنایع غذایی

مهسا تبریزی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

اثرات جانبی ناخواسته نگهدارندهای شیمیایی از یک سو و افزایش تقاضای مصرفکنندها برای فرآوردههای غذایی طبیعی از سوی دیگر، باعث شده که در سالهای اخیر تحقیقات گستردهای بر روی امکان کاربرد ترکیبات طبیعی دارای اثرات بازدارنده بر رشد قارچها و به دنبال آن جلوگیری از سنتز مایکوتوکسینها، انجام شود. هدف از تحقیق حاضر بررسی اثرات بازدارندگی غلظتهای اسانس در 11 سطح و عصاره اتانولی در 7 سطح دانه رازیانه (*vulgare Foeniculum*) بر رشد آسپرژیلوسپارازیتیکوس به روش سنجش قطر هاله عدم رشد در بازه زمانی 7 روزه (1، 3، 5 و 7 روز)، بود. عصاره اتانولی دانه رازیانه به روش سوکسله و اسانسگیری با روش تقطیر با بخار آب و با استفاده از دستگاه کلونجر صورت گرفت. راندمان اسانس و عصاره اتانولی دانه رازیانه به ترتیب 2/3 و 55/12 درصد بر پایه خشک بدست آمد. یافتههای حاصل از بررسی اثرات زمان نگهداری در بازه زمانی 7 روزه در غلظتهای تحت بررسی عصاره اتانولی و اسانس دانه رازیانه، نشان دادند که بیشترین قطر هاله عدم رشد در روز سوم پس از تلقیح مشاهده و سپس با گذشت زمان در بازه زمانی تحت بررسی از لحاظ عددی، کاهش مییابند. در حالی که از لحاظ آماری اختلاف مشاهده شده، معنیدار ($p > 0.05$) (نمیباشد). بررسی اثرات بازدارندگی غلظتهای تحت بررسی اسانس و عصاره اتانولی دانه رازیانه بر رشد آسپرژیلوسپارازیتیکوس نشان دادند که از لحاظ عددی با افزایش غلظت، اثرات بازدارندگی اسانس و عصاره اتانولی، افزایش مییابد. کمترین غلظتهای اسانس و عصاره اتانولی دانه رازیانه که بیشترین اثرات بازدارندگی بر آسپرژیلوسپارازیتیکوس را دارا میباشند به ترتیب عبارت بودند از 180 و 4000 ppm.

کلمات کلیدی:

دانه رازیانه، عصاره، اسانس، فعالیت ضد میکروبی، آسپرژیلوسپارازیتیکوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574319>

