



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
دانشکده بهداشت

پایان نامه جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد
رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

عنوان

بررسی اثر ممانعت کنندگی اسانس روغنی گیاه درمنه (*Artemisia spergicia*) بر قارچ‌های

جدا شده از گوشت‌های چرخ شده

استاد راهنما

دکتر پیمان قجریبیگی

اساتید مشاور

دکتر رزاق محمودی

دکتر فرزاد کتیرایی

نگارش

نرگس ساکی

مهر - ۱۳۹۴

چکیده

زمینه و هدف: گوشت به عنوان یک منبع مواد مغذی و پرهزینه ترین بخش سید غذایی با داشتن قابلیت بالای فساد، باعث شده تا گروهی از مطالعات علم غذا ثبات میکروبی و شیمیایی گوشت را مورد توجه قرار دهند. این پژوهش با هدف بررسی اثر مهارى اسانس درمنه کوهی (*Artemisia spergicia*) بر رشد قارچ های جدا شده از گوشت های چرخ شده در سطح شهر قزوین انجام شد.

روش کار: دو نوع محیط کشت دی کلران رزبنگال کلرامفنیکل آگار (DRBC) و محیط دی کلران گلیسرول آگار (DG18) برای بررسی قارچ شناسی نمونه های گوشت مورد استفاده قرار گرفت. فعالیت ضد قارچی اسانس به روش براث میکروداپلوشن و بر اساس CLSI(M27A) انجام شد.

یافته ها: در این مطالعه، اسانس روغنی گیاه درمنه کوهی (*A. spergicia*) اثر مهارى روی رشد قارچهای یافته شده در نمونه های گوشت چرخ کرده داشت. شایع ترین قارچ های جدا شده در هر دو محیط کشت *آسپرژیلوس فلاووس*، *پنی سیلیوم* و *کلادوسپوریوم* بودند. میانگی $MIC_{50} = 1/88 \mu\text{l/ml}$ و میانگین $MIC_{90} = 2 \mu\text{l/ml}$ گزارش شد. بیشترین اثر مهارى روی جنس *موکور* با $MIC = 1/0 \mu\text{l/ml}$ و کمترین اثر مهارى روی گونه های *آسپرژیلوس* و به طور خاص *آسپرژیلوس ورسیکالر* با $MIC = 4 \mu\text{l/ml}$ گزارش شد.

نتیجه گیری: نتایج این مطالعه نشان داد اسانس گیاه درمنه کوهی (*A. spergicia*) بر رشد قارچ ها، به ویژه گونه های جنس *آسپرژیلوس* اثر مهارکنندگی دارد و این اسانس گیاهی می تواند به عنوان ترکیب ضد قارچ مفید واقع شود.

کلید واژه ها: گوشت چرخ شده، آلودگی قارچی، اسانس درمنه، اثرات ضد قارچی