

دومین همایش درون دانشگاهی دانش و سلامت - دانشگاه علوم پزشکی قزوین ۱۱ آبان ماه ۱۳۹۴

بررسی قابلیت استفاده از اسانس روغنی پونه کوهی علیه برخی باکتری های پاتوژن غذا زاد

نویسندگان: رزاق محمودی^۱، پیمان قجریگی^۲، عفت فرزانه نیا^۳

۱. دانشیار گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز
۲. استادیار گروه بهداشت ایمنی غذایی دانشگاه علوم پزشکی قزوین
۳. دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت ایمنی غذایی، کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی قزوین r.mahmodi@yahoo.com

چکیده:

امروزه مصرف کنندگان با توجه به اثرات مضر نگهدارنده‌های شیمیایی و سنتتیک خواهان استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی با دامنه وسیع فعالیت های بیولوژی مشتق از منابع گیاهی، حیوانی و میکروبی هستند تا علاوه بر افزایش زمان ماندگاری غذا از اثرات مضر نگهدارنده‌های شیمیایی مصون باشند. ترکیبات شیمیایی اسانس گیاه پونه کوهی، فعالیت ضد باکتریایی آن (تعیین حداقل غلظت ممانعت از رشد) علیه *استافیلوکوکوس اوروتوس* و *لیستریا مونوسیتوژنز* بررسی شد. نتایج آنالیز شیمیایی اسانس این گیاه با استفاده از گاز کروماتوگرافی متصل به طیف نگار جرمی منجر به شناسایی ۲۲ ترکیب با مجموع ۹۵/۳۰ درصد در آن شد. از بین این ترکیبات، پولگون (۳۱/۵۴)، ۱-۸ سینئول (۱۵/۸۹)، متوفوران (۱۱/۸) و سیس ایزو پولگون (۹/۷۴) ترکیبات عمده موجود در این اسانس را تشکیل می دادند. حداقل غلظت ممانعت از رشد تعیین شده تحت شرایط مختلف دمایی و pH در محدوده ۷۵ تا ۱۲۰۰ $\mu\text{g/ml}$ قرار داشت. با توجه به نتایج مشاهده شده در بخش حداقل غلظت ممانعت از رشد نشان می دهد که این اسانس از توان ضد میکروبی بسیار بالایی برخوردار است، بنابراین می توان از این اسانس در ترکیب با سایر نگهدارنده ها جهت محافظت مواد غذایی در مقابل میکروارگانیسم های عامل عفونت و مسمومیت بهره جست.

کلمات کلیدی: پونه کوهی، اسانس گیاهی، استافیلوکوکوس اوروتوس، لیستریا مونوسیتوژنز