مطالعه اثرضد میکروبی عصاره آبی آویشن ونایسین برلیستریا مونوسایتوژنزدر شیر

فاطمه دادمرزی

مهندسی علوم و صنایع غذایی، Matin500@gmail.com

چکیده-لیستریا مونوسایتوژنز یکی ازعوامل بیماری زای غذایی است که در مواد غذایی خام وجود دارد وتوانایی رشد در زمان نگهداری در سرما دارد و می تواند باعث عفونت مصرف کنندگان شود. شیر خام یکی از شناخته شده ترین غذاهاست که آلودگی لیستریایی در آن یافت شده است. به دلیل افزایش تمایل مصرفکنندگان به مصرف شیر خام در سالهای اخیر، عفونتهای بازپدید لیستریایی مجددا افزایش پیدا کرده است. هدف از این مطالعه ارزیابی خصوصیات ضد لیستریایی نایسین، عصاره آویشن و مخلوط توام آنها با یکدیگر در شیر در دمای یخچالی (1± ۴ درجه سانتی گراد) بود . در این تحقیق ۵ تیمار شامل:نمونه شاهد بدون عصاره آویشنA نمونه شیر حاوی ۰/۵ درصد عصاره آویشن B/نمونه شیر یک درصد عصاره آویشن Cنمونه شیر حاوی ۱۰۰۰واحد بین المللی نایسین Dو نمونه شیر حاوی ۰/۵ درصد عصاره اویشن +۵۰۰ واحد بین المللی نایسینE آماده گردید و به تمام نمونه ها ۱۰۷ کلنی درهر میلی لیتر لیستریا مونوسایتوژنز تلقیح گردید.تمام نمونه ها در روزهای ۰,۱,۲,۳,۴,۵ مورد آزمون شمارش لیستریا مونوسایتوژنز قرار گرفتند..بر اساس نتایج :عصاره آویشن ونایسین رشد لیستریا را کاهش دادند.بیشترین خصوصیت ضد لیستریای به تربیت در نمونهٍ C , D , E دیده شد.خصوصیت ضد میکروبی عصاره آویشن در غلظت بالاتر به شکل معنی داری از غلظت پایین تر بیشتر بود(P<0/05) .احتمالا نیسین اثرسیرنژیستی برویژگی ضد میگروبی عصاره آویشن بر ضد لیستریا ازخود نشان داد.

واژگان کلیدی: لیستریا مونوسایتوژنز، نیسین، عصاره آویشن، شیر.

مقدمه

شیر ماده غذایی مقوی و کامل است و به دلیل فراوانی مواد مغذی موجود در آن شرایط برای رشد باکتریهای عامل بیماری و فساد فراهم است. اخیرا تعداد بیماریهای بازپدید و نوپدید که از مصرف شیر و فرآورده های بوجود آمده افزایش یافته است، یکی از این بیماریها لیستریوزیس است که درنتیجه مصرف شیر آلوده به گونه های باکتری لیستریا به ویژه لیستریا مونوسایتوژنز ایجاد میگردد. لیستریا به خوبی در دمای یخچالی رشد و تکثیر میکند و به همین دلیل