

بررسی خواص ضد میکروبی عصاره‌های زعفران و زیره به روش انتشار از دیسک و انتشار از چاهک**نقیسه دعوتی**

استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی بهار، دانشگاه بوعلی سینا همدان، ایران

چکیده

امروزه به دلیل مضرات استفاده از نگهدارنده های مصنوعی، مصرف ترکیبات طبیعی حاصل از متابولیت های میکروبی و عصاره های گیاهی با خواص ضد میکروبی پیشنهاد می شود. عصاره های زیره و زعفران دارای خواص ضد میکروبی در مقابل پاتوژن های بیماری زا می باشند. در این مطالعه پس از تهیه عصاره های زعفران و زیره، خواص ضد میکروبی آنها توسط روش های انتشار از دیسک و انتشار از چاهک بر علیه باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس، اشرشیاکلی و باسیلوس سرئوس بررسی شدند. براساس نتایج، خواص ضد میکروبی عصاره های زعفران و زیره توسط روش انتشار از دیسک نشان داد که عصاره زعفران دارای اثرات ضد میکروبی در مقابل استافیلوکوکوس اورئوس و اشرشیاکلی می باشد. همچنین نتایج نشان داد که عصاره زیره و بخصوص زعفران دارای اثرات ضد میکروبی در مقابل باسیلوس سرئوس به روش انتشار از چاهک می باشند. این تحقیق نشان داد که این عصاره ها با ترکیبات ضد میکروبی می توانند جایگزین خوبی برای نگهدارنده های شیمیایی باشند.

واژگان کلیدی: ضد میکروبی، زعفران، زیره، عصاره