



ارزیابی اثرات ضد میکروبی عصاره هیدروالکلی تعدادی از گیاهان دارویی علیه باکتری لیستریا مونوسیتوژنز

مصطفی کربنده^{۱*}، مسعود عمادی^۱، عباس حسینی زاده قاسمی^۱، امیر سیاحی^۱

۱. دانشگاه آزاد اسلامی، واحد کازرون، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، کازرون، ایران

mkorbandeh@gmail.com

زمینه و هدف: باکتری لیستریا مونوسیتوژنمی تواند عامل بسیاری از موارد اسپورادیک و اپیدمیک بیماری در انسان باشد که معمولاً از طریق مواد غذایی منتقل می شود. میزان بالای مرگ و میر ناشی از ابتلا به لیستریوز باعث نگرانی در صنایع غذایی و سازمان های نظارتی شده است. با توجه به حضور گونه های گیاهی متعدد در ایران، با انجام مطالعات ضد میکروبی بر روی تعدادی از گیاهان دارویی کشور، احتمالاً می توان به ترکیبات با ارزشی در این زمینه دست یافت. بدین منظور در مطالعه حاضر خواص ضد لیستریایی تعدادی از گیاهان دارویی بررسی گردید. روش بررسی: در این مطالعه تجربی گیاهان بارهنگ، رزماری، سیر، آویشن و بابونه جهت مطالعه انتخاب گردیدند. پس از جمع آوری و تهیه گیاهان و بررسی های گیاه شناسی و فارماکونوزی، عصاره هیدروالکلی گیاهان مورد نظر با روش پرکولاسیون تهیه و اثرات ضد میکروبی این گیاهان با استفاده از روش انتشار دیسک و همچنین تعیین حداقل غلظت ممانعت کننده از رشد میکروب (MIC) و حداقل غلظت کشندگی باکتری (MBC) با استفاده از روش رقت لوله ای بر علیه دو سروتیپ ۴a و ۴b باکتری لیستریا مونوسیتوژنز انجام شد. آمپی سیلین (۱۰ μg/disc) به عنوان ماده ضد میکروبی مرجع بکار رفت. یافته ها: نتایج بدست آمده نشان داد که تنها عصاره هیدروالکلی بارهنگ در هر دو روش رقت لوله ای و انتشار دیسک، دارای اثرات ضد باکتریایی بر روی لیستریا مونوسیتوژنز بود. حداقل غلظت مهار کنندگی عصاره بارهنگ بر روی باکتری لیستریا مونوسیتوژنز ۳۱/۲۵ μg/ml حداقل غلظت کشندگی عصاره این گیاه ۵۰۰ μg/ml بود و تفاوت معنی داری بین حساسیت دو سروتیپ لیستریا مونوسیتوژنز مشاهده نشد. از عصاره هیدروالکلی دیگر گیاهان مورد آزمایش در این تحقیق، هیچ گونه اثرات ضد میکروبی بر روی هر دو سروتیپ باکتری مشاهده نگردید. نتیجه گیری: عصاره بارهنگ می تواند به عنوان ترکیب ضد لیستریایی مطرح شود. استفاده از اسانس این گیاه در غلظت های بالاتر و روش های دیگر عصاره گیری اثرات ضد لیستریایی اکالیپتوس را روشن تر خواهد کرد. کلمات کلیدی: آویشن، بارهنگ، بابونه، رزماری، لیستریا مونوسیتوژنز، سیر.

ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس گیاهی آویشن شیرازی بر سویه های استافیلوکوکوس اورئوس مقاوم به آنتی بیوتیک جدا شده از مواد غذایی

مسعود عمادی^{۱*}، مصطفی کربنده^۱، امیر سیاحی^۱، عباس حسینی زاده قاسمی^۱

۱. دانشگاه آزاد اسلامی، واحد کازرون، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، کازرون، ایران

masoud.emadi1991@yahoo.com

مقدمه: گیاهان دارویی از منابع بالقوه ای هستند که از دیر باز خواص درمانی و دارویی آنها مورد توجه قرار گرفته است استافیلوکوکوس اورئوس های مقاوم به متی سیلین به مشکل بزرگی در درمان بیماری ها تبدیل شده اند. این سویه ها با ساکن شدن در بینی به شدت موجب افزایش عفونت های بیمارستانی و مرگ و میر بیماران می شوند. آویشن یک گونه گیاهی است که به طور گسترده در سراسر جهان برای مصارف درمانی مورد استفاده قرار می گیرد. هدف از این تحقیق، بررسی خواص ضد میکروبی اسانس آویشن بر روی سویه های جدا شده از مواد غذایی در شرایط آزمایشگاهی می باشد. روش بررسی: در این مطالعه که به روش *In vitro* انجام شد، اثر ضد میکروبی به همراه حداقل غلظت مهار کننده رشد (MIC) و حداقل غلظت کشنده باکتری (MBC) اسانس آویشن شیرازی بر استافیلوکوکوس اورئوس مقاوم به اریترومايسين، تتراسایکلین، تری متوپریم - متی سیلین و سولفامتوکسازول مورد بررسی قرار گرفت. نتایج: یافته های ما نشان داد که اسانس آویشن شیرازی بر استافیلوکوکوس اورئوس های مقاوم به تتراسایکلین، اریترومايسين، تری متوپریم - سولفامتوکسازول و متی سیلین ایزوله شده از مواد غذایی اثرات نسبتاً خوبی دارد. نتیجه گیری: با ساخت داروی مناسب با منشاء گیاهی و عوارض کمتر دارویی می توان به درمان عفونت های استافیلوکوکی امیدوار بود. کلمات کلیدی: آویشن شیرازی، اسانس، حداقل غلظت مهار کننده رشد، مقاومت آنتی بیوتیکی