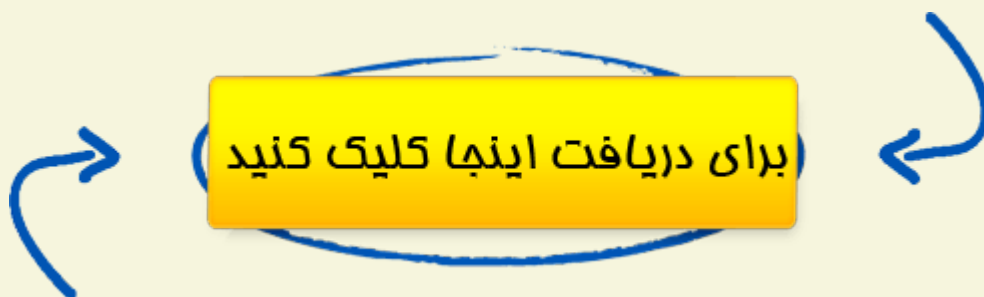


دانلود مقاله نقش گیاهان به عنوان آنتی بیوتیک های مؤثر

جهت مشاهده [دانلود مقاله نقش گیاهان به عنوان آنتی بیوتیک های مؤثر](#) به پایین همین صفحه مراجعه نمایید

تعداد صفحات : 3 صفحه



امروزه بیماری های ناشی از غذا های آلوده، به نگرانی های مهمی در کشور های جهان بدل شده است. به طوریکه هرساله حدود سی درصد مردم در کشور های صنعتی از بیماری های ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده به میکروارگانیسم ها رنج می برند. هم اکنون در صنعت غذا از نگهدارنده های شیمیایی برای جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های عامل فساد استفاده می شود اما هنوز در مورد ایمنی مصرف آنها اطمینان خاطر وجود ندارد. گیاهان قادر به تولید ترکیبات متعددی می باشند که در این میان مواد آروماتیکی تولید شده توسط آنها، مشتقات فنولی، متابولیت های ثانویه ی مسئول مکانیسم های دفاعی گیاه در مقابل میکروارگانیسم ها، حشرات و گیاهخواران می باشند. از طرف دیگر با مقاومت روز افزون باکتری های بیماری زا نسبت به داروهای آنتی بیوتیکی، محققان در پی یافتن ترکیب ها و داروهای جدید به خصوص داروهای گیاهی به عنوان جایگزین آنتی بیوتیک های غیرمؤثر هستند. مروری بر مواد مؤثره گیاهان و ارتباط این ترکیبات با اثر ضد میکروبی گیاه (تخریب دیواره سلولها، ایجاد اختلال در تولید ATP و سنتز پروتئینها، اثر بر روی DNA و ایجاد اختلال در سیستم qurum sensing و توازن pH و غیره) مکانیسم مقاومت باکتری ها نسبت به آنتی بیوتیک ها....ما را در استفاده بهینه از گیاهان یاری می رساند.

واژگان کلیدی: آنتی بیوتیک، میکروارگانیسم، اسانس روغنی

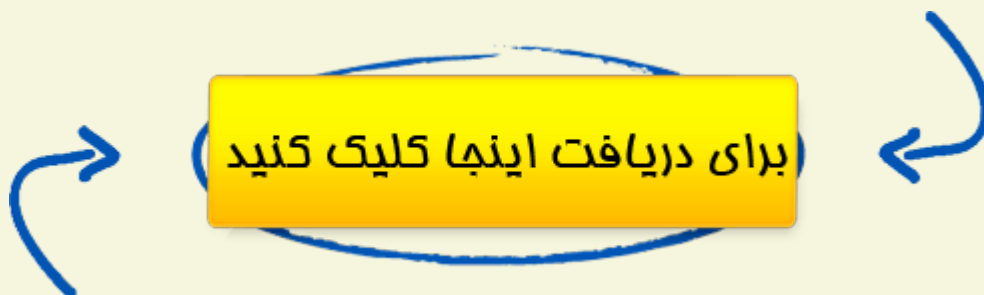
مقدمه

پیشگیری از بیماری های ناشی از غذاهای آلوده موجب توسعه سیستم های کنترلی امنیت غذا شده است. هم اکنون در صنعت غذا از نگهدارنده های شیمیایی برای جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های عامل فساد استفاده می شود. استفاده از این ترکیبات پیامد های ناخوشایندی از جمله بیماری سرطان و مسمومیت های شدید را به دنبال دارد. به نظر میرسد استفاده از مواد مؤثره گیاهان جایگزین مناسبی برای نگهدارنده های شیمیایی باشد. که اسانس های روغنی مثالی از این مواد می باشد. گروه های شیمیایی زیادی در اسانس های روغنی وجود دارد که احتمالاً فعالیت ضد باکتریایی آن ها از یک مکانیسم یکسان پیروی نمی کند ولی مکان هدف همه ی این مکانیسم ها یکسان می باشد اهمیت حضور گروه های هیدروکسیل در ترکیبات فنولیک مثل کارواکرول و تیمول تأیید شده است اما ارتباط موقعیت گروه هیدروکسیل ترکیبات زنجیره ی فنولی و اثر ضد میکروبی آن ها به خوبی مشخص نشده است. (۱۵)

اسانس ها از روش هاي متفاوتی براي نمایش فعالیت ضد میکروبییشان استفاده می کنند.

۱- تخریب غشا و دیواره سلول ها یکی از خصوصیات مهم اسانس های روغنی و ترکیبات آن ها، آب گریز بودن آن ها می باشد در نتیجه برای ساختار غشاء مزاحمت ایجاد کرده و آن را نفوذ

پذیر می کنند بدین ترتیب آنیون ها و ترکیبات دیگر محتویات سلولی به بیرون نشست می کنند. در صورت منتشر شدن مقدار کمی از محتویات سلولی، سلول باکتری قادر به تحمل می باشد و می تواند زنده بماند اما اگر مقدار زیادی از محتویات سلولی کم شود و مولکول های حیانی و یون ها خارج شوند، سلول



مقالات مرتبط

- [دانلود مقاله سازه های دینامیکی، در برج های بویا](#)
- [دانلود مقاله فلسفه بست مدرن](#)
- [دانلود مقاله تسهیم دانش راهبردی برای ایجاد تفکر خلاق در دانشجویان](#)

از این سایت ها نیز دیدن نمایید

- [ترنس لاین ، مرجع مقالات تخصصی فارسی، ایران](#)
- [گت بیبر ، منبع مقالات انگلیسی و فارسی](#)
- [دانش رسان ، بیش از 1.5 میلیون مقاله فارسی](#)