



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

ویژگیهای ضد میکروبی سه گونه به کار رفته در تهیه چاشنی سویا در مقابل ارگانیس‌های جدا شده از نمونه های فرموله شده و هر ماده تشکیل دهنده

عنوان انگلیسی مقاله :

Antimicrobial properties of three spices used in the preparation of suya condiment against organisms isolated from formulated samples and individual ingredients



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

بخشی از ترجمه مقاله

RESULTS AND DISCUSSION

Results of the colony counts from the individual spices and other ingredients of *suya* condiment are presented in Figure 1. No growth was observed in the growth medium containing clove, garlic and brown pepper. Giese (1994) reported that few microorganisms were present in spices with higher antimicrobial activity such as sage, cloves and oregano. Zaika (1988) on his part classified clove, cinnamon and mustard as strong antimicrobial spices while sage and oregano were among those with moderate antimicrobial effects. Red pepper and ginger were classified as having weak antimicrobial effects. The absence of growth in the media containing these spices may not be unconnected with the inhibitory effects carried over with the inoculum. It was generally noticed that in plates where growth occurred, low colony counts were observed on the low dilution plates while higher counts were obtained on the higher dilution plates, a direct opposite of the expectation from serial dilution.

نتایج و بحث و بررسی

نتایج شمارش کلونی از هر ادویه و ترکیبات چاشنی سویای دیگر در شکل 1 نشان داده شده اند. هیچ رشدی در محیط رشد شامل میخک، سیر و فلفل قهوه ای دیده نشد. Giese (1994) گزارش داد که ارگانسمهای معدودی در ادویه ها با فعالیت ضد میکروبی بالاتر مانند مریم گلی، میخک و پونه کوهی دیده شدند. Zaika (1988) در مطالعه خود میخک، دارچین و خردل را بعنوان ادویه های ضد میکروبی قوی طبقه بندی کرد درحالیکه مریم گلی و پونه کوهی در میان ادویه ها با اثر ضد میکروبی متوسط قرار گرفتند. فلفل سیاه و زنجبیل بعنوان ادویه های دارای اثرات ضد میکروبی ضعیف طبقه بندی شدند. عدم رشد در محیط کشت شامل ادویه ها بی ارتباط با اثرات بازدارندگی ماده تلقیحی نمی باشد. عموماً مشخص شد که در ورقه های که رشد اتفاق می افتد، تعداد پایین کلونی در ورقه ها با رقت پایین مشاهده درحالیکه تعداد بالاتر در ورقه ها با رقت بالاتر بر خلاف انتظار از رقت متوالی مشاهده شدند.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.