



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

فعالیت ضد باکتریایی اسانس ترخون (*Artemisia dracunculus*) بر استافیلوکوکوس اورئوس و اشیشیا کلی در محیط کشت و پنیر سفید ایرانی

عنوان انگلیسی مقاله :

Essential oil of tarragon (*Artemisia dracunculus*) antibacterial activity on *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* in culture media and Iranian white cheese



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

DISCUSSION

It is clearly demonstrated that some plant essential oils possesses antibacterial compounds. In spite of this, comparing the results of different studies is not easy due to differences in assay methods, type of bacteria and the origin and geographical properties of the plant (4, 13, 14). In the present study, MICs for *E. coli* and *S. aureus* were 2500 and 1250 $\mu\text{g/mL}$, respectively. Also, MBC for the mentioned bacteria were 5000 and 2500 $\mu\text{g/mL}$ respectively. So, the results revealed that *S. aureus* is more sensitive than *E. coli* to tarragon EO. A similar study performed by Bonyadian and Karim (2002) reported that the MIC and MBC of tarragon against *E. coli* were 4% and 5% respectively. Also, those rates for *S. aureus* were 5% and 7% respectively (8). In another research, the significant antibacterial effect of methanol extract of tarragon on *E. coli* had been investigated (15). Bonyadian and Moshtaghi (2008) evaluated the effect of tarragon EO on four pathogenic bacteria including *Salmonella Typhimurium*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* and *Bacillus cereus*. Among the mentioned bacteria, the most sensitive and resistant bacteria were *Y. enterocolitica* and *S. Typhimurium*, respectively (9). In a similar study, the MIC and MBC of tarragon EO for *S. aureus* were 7% and 9% respectively and for *E. coli* were 6% and 8% respectively (10).

بحث

به وضوح مشخص شده است که برخی از اسانس‌های گیاهی دارای ترکیبات ضد باکتری هستند. با وجود این، مقایسه کردن نتایج مطالعات مختلف به علت تفاوت در روش سنجش، نوع و منشأ و خواص جغرافیایی گیاهان، آسان نیست (4، 13، 14). در مطالعه حاضر، MIC باکتری‌های *E. coli* و *S. aureus* به ترتیب 2500 و 1250 میکروگرم / میلی لیتر بود. همچنین، MBC برای باکتری‌های مذکور به ترتیب 5000 و 2500 میکروگرم / میلی لیتر بود. بنابراین، نتایج نشان داد که *S. aureus* نسبت به اسانس ترخون حساس‌تر از باکتری *E. coli* است. یک مطالعه مشابه انجام شده توسط Bonyadian و Karim (2002) گزارش شد که MIC و MBC ترخون علیه *E. coli* به ترتیب 4 و 5٪ بود. همچنین، این مقادیر برای *S. aureus* به ترتیب 5 و 7٪ بود (8). در پژوهشی دیگر، اثر ضد باکتریایی قابل توجه عصاره متانولی ترخون روی باکتری *E. coli* مورد بررسی قرار گرفت (15). بنیادیان و مشتاقی (2008) اثر اسانس ترخون را در چهار باکتری بیماری‌زا از جمله *Salmonella Typhimurium*، *Listeria monocytogenes*، *Yersinia enterocolitica* و *Bacillus cereus* مورد بررسی قرار دادند. در میان باکتری‌های مذکور، حساس‌ترین و مقاوم‌ترین باکتری‌ها به ترتیب *Y. enterocolitica* و *S. Typhimurium* بودند (9). در یک بررسی مشابه، MIC و MBC اسانس ترخون برای *S. aureus* به ترتیب 7 و 9٪ و برای باکتری *E. coli* به ترتیب 6 و 8٪ بود (10).



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.