



مجله علوم و صنایع غذایی ایران

سایت مجله: www.fsct.modares.ac.ir

مقاله علمی-پژوهشی

ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس پوست پرتقال دزفولی با و بدون آنتی بیوتیک های درمانی بر تعدادی از باکتری های بیماری زا در شرایط آزمایشگاهی

محمد نوشاد^{۱*}، بهروز عزیزاده بهبهانی^۱، حسین جوینده^۲، مصطفی رحمتی جنیدآباد^۳، محسن ابراهیمی همتی کيخا^۴،
میترا قدسی شیخ جان^۵

۱- استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملائانی، ایران

۲- دانشیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملائانی، ایران

۳- استادیار، گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملائانی، ایران
۴- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملائانی، ایران

۵- دکتری حرفه ای دامپزشکی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملائانی، ایران

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله: تاریخ دریافت: ۹۹/۰۷/۰۲ تاریخ پذیرش: ۹۹/۰۸/۱۱	با توجه به افزایش بیماری های عفونی ناشی از میکروارگانیسم های بیماری زا، شناسایی گیاهان دارویی و همچنین خالص سازی ترکیبات مؤثر موجود در آنها در درمان بیماری ها می تواند مفید واقع شود. در این پژوهش آزمایشگاهی، فعالیت ضد میکروبی اسانس پوست پرتقال دزفولی بر ۳ سویه گرم منفی (اشرشیاکلی، سودوموناس آئروژینوزا و سالمونلا تیفی) و ۵ سویه گرم مثبت (استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس، باسیلوس سابیلوس، استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس و لیستریا اینوکوا)، با استفاده از روش های دیسک دیفیوژن آگار، حفره در آگار، حداقل غلظت بازدارندگی رشد (میکرودایلوشن برات)، حداقل غلظت کشندگی و همچنین برهمکنش آن با آنتی بیوتیک های کلرامفنیکل، جنتامایسین، تتراسایکلیندر شرایط آزمایشگاهی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل از روش دیسک دیفیوژن نشان داد بیشترین هاله عدم رشد مربوط به باسیلوس سرئوس با قطر ۲۱/۲۰ میلی متر بود. کمترین قطر هاله عدم رشد نیز مربوط به سویه لیستریا اینوکوا با قطر ۱۳/۲۰ میلی متر بود. در آزمون حفره در آگار بیشترین قطر هاله عدم رشد مربوط به باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس با قطر ۱۷/۳۰ میلی متر بود و کمترین قطر هاله عدم رشد مربوط به باکتری گرم منفی اشرشیاکلی با قطر ۱۱/۱۰ میلی متر بود. نتایج مربوط به حداقل غلظت بازدارندگی از رشد باکتری های اشرشیاکلی، سودوموناس آئروژینوزا، سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس، باسیلوس سابیلوس، استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس و لیستریا اینوکوا به ترتیب ۲۵، ۴۰۰، ۵۰، ۱۲/۵، ۲۵، ۲۵، ۴۰۰ و ۱۲/۵ میلی گرم بر میلی لیتر بود. نتایج مربوط به حداقل غلظت کشندگی اسانس پرتقال بر تمامی سویه ها بزرگتر از ۴۰۰ میلی گرم بر میلی لیتر بود.
کلمات کلیدی: اسانس پوست پرتقال، فعالیت ضد میکروبی، نگهدارنده طبیعی، آنتی بیوتیک های رایج.	
DOI: 10.52547/fsct.18.02.14	
*مسئول مکاتبات: Noshad@asnruk.ac.ir	

۱- مقدمه

تعیین زمان دقیق استفاده و به کارگیری از گیاهان به عنوان دارو بسیار دشوار است. شواهد و مدارک بسیار زیادی وجود دارد که برخی از گیاهان را به منظور استفاده از ترکیبات ثانوی آن‌ها به عنوان دارو در حدود ۶۰ هزار سال پیش کشت می‌داده‌اند [۱]. دست نوشته‌های به دست آمده در مورد استفاده از گیاهان دارویی در کشورهای هند، چین و مصر تقریباً به ۵۰۰۰ سال پیش باز می‌گردد [۲]. از زمان‌های بسیار قدیم، جوامع بشری به دنبال درمان بیماری‌های خود با استفاده از طبیعت بودند. همان طور که استفاده از حیوانات در ابتدا به صورت غریزی بود، چنین استفاده غریزی برای گیاهان نیز اعمال شد [۳]. با توجه به اینکه در آن زمان اطلاعات زیادی در مورد دلایل بیماری وجود نداشت، استفاده از گیاهان دارویی برای درمان بیماری‌ها و روش‌های استفاده از آن‌ها به صورت مرسوم وجود نداشت و همه چیز به صورت تجربی بود. با گذشت زمان، دلایل استفاده از برخی گیاهان دارویی برای معالجه برخی بیماری‌ها کشف شد [۴].

پرتقال با نام علمی *Citrus sinensis* از خانواده مرکبات بوده و درخت آن به ارتفاع بین ۷ تا ۱۵ متر می‌باشد. این درخت بومی کشور چین است، اما با گذشت زمان در اکثر نقاط جهان به خصوص مناطق استوایی و نیمه استوایی کشت داده شده است و در حال حاضر بالاترین میزان کشت را در جهان دارد. میوه این گیاه به شکل دایره‌ای یا بیضی می‌باشد و در زمانی که به صورت کال هست به رنگ سبز دیده می‌شود و با گذشت زمان و رسیدن میوه به رنگ زرد یا نارنجی نمایان می‌شود [۵ و ۶]. پوست پرتقال بخش زیادی از ضایعات این میوه را تشکیل می‌دهد اما امروزه از اسانس آن به عنوان یک افزودنی طعم‌دهنده در برخی از محصولات از جمله کیک به کار گرفته می‌شده است [۷]. نتایج آنالیز ترکیبات شیمیایی اسانس پوست پرتقال نشان می‌دهد که ترکیبات موثر موجود در آن شامل لیمونن، بتا میرسن، آلفا پینن، بتا پینن و ... می‌باشد [۸].

در این پژوهش اثر ضد میکروبی اسانس پوست پرتقال دزفولی بر ۸ سویه میکروبی بیماری‌زا با استفاده از روش‌های متنوع کیفی و کمی شامل دیسک دیفیوژن، حفره در آگار، حداقل غلظت بازدارندگی رشد (میکروداپلوشن پراث)، حداقل غلظت کشندگی

و همچنین برهمکنش آن با آنتی‌بیوتیک‌های کلرامفنیکل، جنتامایسین، تتراسایکلین در شرایط آزمایشگاهی مورد بررسی قرار گرفت.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- تهیه اسانس پوست پرتقال

این پژوهش از مهرماه ۱۳۹۸ تا اسفندماه ۱۳۹۸ در آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان انجام پذیرفت. اسانس پوست پرتقال با روش تقطیر با آب استحصال شد و در ظروف مخصوص تیره رنگ و به دور از نور درون یخچال (۴ درجه سانتی‌گراد) نگهداری شد.

۲-۲- تهیه مواد شیمیایی و محیط‌های کشت

میکروبی

مواد شیمیایی مورد استفاده در این پژوهش شامل: تری فیل تترازولیوم کلراید (سیگما آلدریچ)، دیسک‌های بلانک و دیسک‌های آنتی‌بیوتیک کلرامفنیکل، جنتامایسین، تتراسایکلین (پادتن طب)، توئین ۸۰ (مرک آلمان) و دی متیل سولفوکساید (سیگما آلدریچ)، بودند. همچنین در این پژوهش محیط‌های کشت مولر هیتون آگار و مولر هیتون پراث (مرک آلمان) مورد استفاده قرار گرفتند.

۲-۳- تهیه و آماده‌سازی سوسپانسیون‌های

میکروبی

سویه‌های میکروبی مورد استفاده در این پژوهش شامل ۳ سویه گرم منفی (*اشرشیا کلی*)، *سودوموناس آئروژینوزا* و *سالمونلا تیفی* و ۵ سویه گرم مثبت (*استافیلوکوکوس اورئوس*، *باسیلوس سرئوس*، *باسیلوس سابیلیس*، *استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس* و *لیستریا اینوکوا*) بودند. سویه‌های باکتریایی از کلکسیون میکروبی آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان تهیه گردید. با توجه به اینکه سویه‌های میکروبی به صورت لیوفیلیزه بودند، به منظور احیاء و تکثیر آن‌ها در شرایط استریل به

۲-۵- حفره در آگار

برای انجام این آزمون در ابتدا با استفاده از پیت پاستور استریل میزان مشخصی از محیط کشت مذاب مولر هیتون آگار (۲۰ میلی‌لیتر)، به درون هر کدام از ظروف (پتری دیش) ریخته شد. پس از بسته شدن محیط‌های کشت در درون ظروف حفره-هایی با قطرهای یکسان (۶ میلی‌متر) در سطح آن ایجاد گردید. سپس یک قطره محیط کشت مولر هیتون آگار مذاب در درون چاهک‌ها به منظور ممانعت از نفوذ اسانس پوست پرتقال به کف ظروف (پتری دیش) ریخته شد. میزان ۱۰۰ میکرولیتر از سوسپانسیون‌های باکتریایی معادل استاندارد نیم مک‌فارلند به گونه‌ای که درون چاهک‌ها نفوذ نکند روی سطح محیط کشت مولر هیتون آگار ریخته و به کمک میله آل شکل پخش گردید. در نهایت میزان ۲۰ میکرولیتر از اسانس پوست پرتقال استریل به درون تمام چاهک‌ها به جزء حفره شاهدافزوده شد و ظروف (پتری دیش) به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به درون انکوباسیون منتقل گردید. پس از اتمام مدت زمان انکوباسیون قطر هاله‌های عدم رشد اطراف چاهک‌ها با کمک خط‌کش اندازه‌گیری شدند و نتایج آن بر حسب میلی‌متر ثبت گردید [۱۱].

۲-۶- حداقل غلظت بازدارندگی از رشد (میکرودايلوشن برات)

آزمون حداقل غلظت بازدارندگی از رشد اسانس پوست پرتقال در چاهک‌های ۹۶ خانه‌ای استریل و به روش میکرودايلوشن برات انجام پذیرفت. این میکروپلیت‌ها در ۱۲ ستون ۸ چاهکی و به حجم ۲۵۰ میکرولیتر و به صورت استریل وجود دارند. در ابتدا از اسانس پرتقال غلظت ۴۰۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر محلول مادر تهیه گردید. برای این منظور ۴ گرم از اسانس پرتقال با ۹/۵ میلی‌لیتر محیط کشت مولر هیتون برات اضافه گردید، به منظور مخلوط شدن اسانس و محیط کشت نیم میلی‌لیتر دی متیل سولفوکساید به آن‌ها اضافه شد و سپس مخلوط مورد نظر به‌منظور اختلاط بیشتر شیک داده شد. از استوک تهیه شده رقت‌های متوالی که شامل غلظت‌های ۲۰۰، ۱۰۰، ۵۰، ۲۵، ۱۲/۵، ۶/۲۵، ۳/۱۲۵، ۱/۵۶ و ۰/۷۸ بودند، تهیه شدند. از رقت‌های تهیه شده میزان ۱۰۰ میکرولیتر به صورت ستونی به چاهک‌ها اضافه

محیط کشت مولر هیتون برات افزوده شدند. سپس به‌منظور تسریع در رشد آن‌ها، به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد انکوبه شدند. پس از گذشت مدت زمان مذکور به‌منظور به‌دست آوردن کشت تازه، سویه‌های میکروبی روی سطح محیط کشت مولر هیتون آگار به‌صورت خطی کشت داده شدند و مجدد در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به‌مدت ۲۴ ساعت در انکوباسیون قرار گرفتند. برای تهیه سوسپانسیون‌های باکتریایی از کشت تازه (۲۴ ساعته) استفاده گردید، سوسپانسیون‌های مورد نظر در محلول سرم فیزیولوژی استریل که حاوی Colony Forming Unit (CFU)/mL $10^8 \times 1/5$ سویه باکتریایی (معادل استاندارد نیم مک‌فارلند) بود تهیه شد [۹].

۲-۴- دیسک دیفیوژن (کربی-بوئر)

جهت انجام این آزمون در ابتدا ظروف استریل (پتری دیش) با میزان مشخصی از محیط کشت مولر هیتون آگار (۲۰ میلی‌لیتر) پر گردید. پس از گذشت ۳۰ دقیقه از پر کردن ظروف (به منظور سرد شدن و بسته شدن محیط کشت)، ۱۰۰ میکرولیتر از سوسپانسیون‌های میکروبی تهیه شده معادل استاندارد نیم مک‌فارلند روی سطح محیط‌های کشت مولر هیتون آگار ریخته شد و توسط اسپریدر آل شکل استریل پخش گردید. دیسک‌های کاغذی بلانک در فاصله معین به کمک پنس استریل بر سطح محیط کشت مولر هیتون آگار قرار داده شدند. سپس ۱۰ میکرولیتر از اسانس پوست پرتقال استریل (استریل شده با فیلتر سر سرنگی با منفذ ۰/۴۵ میکرون)، با کمک سمپلر به آرامی بر سطح دیسک‌های بلانک که قبلاً روی سطح محیط کشت مولر هیتون آگار قرار داده شده بودند، ریخته شد. پتری دیش‌های حاوی محیط کشت مولر هیتون آگار و دیسک‌های حاوی اسانس پوست پرتقال به‌منظور انجام عمل پیش انتشار در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد به‌مدت ۱۵ دقیقه در یخچال نگهداری شدند. پس از انجام عمل پیش انتشار محیط‌های کشت به درون انکوباسیون در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به‌مدت ۲۴ ساعت منتقل گردید. پس از سپری شدن ۲۴ ساعت محیط کشت‌ها از انکوباسیون خارج و قطر هاله‌های عدم رشد آن‌ها توسط خط‌کش اندازه‌گیری گردید و بر حسب میلی‌متر گزارش گردید [۹ و ۱۰].

میکرولیتتر از سوسپانسیون میکروبی (معادل استاندارد نیم مک فارلند)، بر سطح محیط کشت حاوی غلظت‌های تحت مهاری اسانس پوست پرتقال توسط سمپلر ریخته شد و به کمک میله ال شکل پخش گردید. در نهایت دیسک‌های آنتی‌بیوتیک جنتامایسین، تتراسایکلین و کلرامفنیکل به صورت جداگانه بر سطح محیط‌های کشت مولر هیتون آگار قرار داده شد. محیط‌های کشت مذکور برای انجام عمل گرمخانه‌گذاری به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتیگراد به انکوباتور منتقل گردید. پس از گذشت مدت زمان ذکر شده قطر هاله بازدارندگی رشد با استفاده از خط کش اندازه‌گیری و به صورت میلی‌متر گزارش گردید [۱۴].

۲-۹- آنالیز آماری

برای تجزیه و تحلیل داده‌های این پژوهش از نرم افزار آماری SPSS^۱ نسخه ۲۲ استفاده گردید، از آزمون آنالیز واریانس یک طرفه (ANOVA) جهت مقایسه میانگین‌ها و از آزمون Duncan جهت بررسی اختلاف بین میانگین‌ها در سطح $p < 0/05$ استفاده شد.

۳- نتایج و بحث

نتایج ارزیابی فعالیت ضد میکروبی اسانس پوست پرتقال به روش دیسک دیفیوژن به همراه نتایج هم‌افزایی و کاهندگی اسانس پوست پرتقال در ترکیب با آنتی‌بیوتیک‌های جنتامایسین، تتراسایکلین و کلرامفنیکل روی سویه‌های مورد بررسی (اشرشیاکلی، سودوموناس آئروژینوزا، سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس، باسیلوس سابتلیس، استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس و لیستریا اینوکوا) در جدول ۱، آورده شده است. نتایج حاصل از آزمون دیسک دیفیوژن نشان می‌دهد که قطر هاله عدم رشد اسانس پرتقال برای باکتری‌های اشرشیاکلی، سودوموناس آئروژینوزا، سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس، باسیلوس سابتلیس، استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس و لیستریا اینوکوا به ترتیب برابر است با ۱۵/۳۰، ۱۴، ۱۵/۱۰، ۱۷/۱۰، ۲۱/۲۰، ۱۹/۳۰، ۱۶/۸۰ و ۱۳/۲۰ می‌باشد. در این آزمون بیشترین قطر هاله عدم رشد مربوط

گردید. دو ستون آخر یعنی ستون‌های ۱۱ و ۱۲ به عنوان چاهک‌های کنترل مثبت و منفی در نظر گرفته شدند. سپس به هر یک از چاهک‌ها میزان ۲۰ میکرولیتتر سوسپانسیون میکروبی معادل استاندارد نیم مک فارلند اضافه گردید. پس از طی زمان گرمخانه‌گذاری به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به هر یک از چاهک‌ها میزان ۲۰ میکرولیتتر معرف تری فنیل تترازولیوم کلرایداستریل اضافه شد. در نهایت میکروپلیت ۹۶ خانه‌ای مجدد به مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد در گرمخانه قرار داده شد. پس از اتمام زمان مذکور کمترین غلظتی از اسانس پرتقال که رنگ قرمز یا ارغوانی مشاهده نشد به عنوان حداقل غلظت بازدارندگی از رشد اسانس پوست پرتقال در نظر گرفته شد [۱۲ و ۱۳].

۲-۷- حداقل غلظت کشندگی

تعیین حداقل غلظت کشندگی اسانس پوست پرتقال بر اساس نتایج حداقل غلظت بازدارندگی از رشد محاسبه گردید. برای این منظور از چاهک‌هایی که در آن هیچ گونه تغییر رنگی بعد از اضافه کردن معرف تری فنیل تترازولیوم کلراید دیده نشد، میزان ۱۰۰ میکرولیتر برداشته و به صورت جداگانه بر سطح محیط کشت مولر هیتون آگار کشت داده شد. سپس محیط‌های مذکور به انکوباتور منتقل شده و به مدت ۲۴ ساعت و دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند. در نهایت کمترین غلظتی از اسانس که در آن هیچ کلنی مشاهده نشد، به عنوان حداقل غلظت کشندگی اسانس پوست پرتقال در نظر گرفته شد [۱۱ و ۱۲].

۲-۸- ارزیابی هم‌افزایی و کاهندگی اسانس پوست پرتقال در ترکیب با آنتی‌بیوتیک‌های

جنتامایسین، تتراسایکلین و کلرامفنیکل

برای ارزیابی اثر ترکیبی اسانس پرتقال با آنتی‌بیوتیک‌های جنتامایسین، تتراسایکلین و کلرامفنیکل مطابق با روش برزگر و همکاران (۱۳۹۸)، استفاده گردید. برای بررسی اثر هم‌افزایی و کاهندگی اسانس بر آنتی‌بیوتیک‌های مذکور از غلظت تحت مهاری (sub-MIC) استفاده شد. در این پژوهش با توجه به فرمول غلظت تحت مهاری، غلظت ۱/۲ اسانس پوست پرتقال به محیط کشت مذاب مولر هیتون آگار اضافه گردید. سپس ۱۰۰

1. Statistical package for the social sciences

اشرشیاکلی، استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس و باسیلوس سابئلیس حالت سینرژیستی مشاهده گردید. در حالت ترکیب اسانس و آنتی بیوتیک جنتامایسین نیز برای باکتری های سالمونلا تیفی، لیستریا اینوکوا و استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس حالت آنتاگونیسمی مشاهده گردید. نتایج نشان داد که در حالت ترکیبی اسانس پوست پرتقال و آنتی بیوتیک تتراسایکلین بر تمامی سویه های مورد پژوهش به جزء باکتری استافیلوکوکوس اورئوس حالت آنتاگونیسمی مشاهده گردید. در حالت ترکیبی اسانس و آنتی بیوتیک تتراسایکلین برای باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس حالت سینرژیستی مشاهده شد. در شکل ۱، نمونه ای از تاثیر همزمان اثر اسانس پرتقال با آنتی بیوتیک جنتامایسین بر باکتری باسیلوس سابئلیس نشان داده شده است.

به سویه گرم مثبت باسیلوس سرئوس با اندازه ۲۱/۲۰ میلی متر بود و کمترین قطر هاله عدم رشد نیز مربوط به سویه گرم منفی لیستریا اینوکوا با اندازه ۱۳/۲۰ میلی متر بود. نتایج حاصل از این آزمون نشان داد که اسانس پرتقال دارای اثر ضدباکتریایی قابل توجهی روی سویه های مورد مطالعه داشت. نتایج نشان داد در حالت ترکیب اسانس پوست پرتقال با آنتی بیوتیک کلرامفنیکل بر سویه های سودوموناس آئروژینوزا، اشرشیاکلی، استافیلوکوکوس اورئوس و باسیلوس سابئلیس حالت آنتاگونیسمی مشاهده گردید، اما در در حالت ترکیبی اسانس و آنتی بیوتیک کلرامفنیکل برای باکتری های لیستریا اینوکوا، سالمونلا تیفی استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس و باسیلوس سرئوس حالت سینرژیستی مشاهده شد. نتایج نشان داد که در حالت ترکیبی اسانس پوست پرتقال و آنتی بیوتیک جنتامایسین برای باکتری های سودوموناس آئروژینوز،

Table 1 The mean inhibition zone diameter (mm) orange essential oil(OEO)and its interaction with chloramphenicol, gentamicinand tetracycline antibiotics on some pathogenic microorganisms (disk diffusion agar)

Microorganism	OEO	Chl	Gen	Tet	In (Chl + OEO)	In (Gen +OEO)	In (Tet + OEO)
<i>P. aeruginosa</i>	14.00 ±0.30 ^c	20.10 ±0.26 ^c	16.10 ±0.45 ^f	21.60 ±0.36 ^d	13.20 ±0.43 ^d (Ant)	22.10 ±0.17 ^d (Syn)	12.10 ±0.17 ^d (Ant)
<i>E. coli</i>	15.30 ±0.10 ^d	26.30 ±0.26 ^a	24.20 ±0.26 ^c	18.30 ±0.39 ^e	14.10 ±0.45 ^d (Ant)	27.20 ±0.26 ^b (Syn)	10.10 ±0.36 ^e (Ant)
<i>S. typhi</i>	15.10 ±0.26 ^d	17.30 ±0.51 ^d	24.26 ±0.25 ^c	18.10 ±0.10 ^e	24.10 ±0.10 ^a (Syn)	14.00 ±0.30 ^e (Ant)	8.00 ±0.20 ^f (Ant)
<i>L. innocua</i>	13.20 ±0.20 ^f	8.10 ±0.36 ^e	26.10 ±0.17 ^b	20.30 ±0.30 ^d	16.20 ±0.20 ^c (Syn)	12.20 ±0.20 ^f (Ant)	12.30 ±0.26 ^d (Ant)
<i>S. aureus</i>	17.10 ±0.36 ^c	24.10 ±0.10 ^b	22.30 ±0.26 ^d	24.30 ±0.36 ^b	16.80 ±0.17 ^c (Ant)	24.20 ±0.18 ^c (Syn)	25.30 ±0.43 ^a (Syn)
<i>B. cereus</i>	21.20 ±0.20 ^a	24.20 ±0.26 ^b	20.30 ±0.30 ^e	18.30 ±0.26 ^f	24.90 ±0.30 ^a (Syn)	24.30 ±0.39 ^c (Syn)	16.10 ±0.17 ^b (Ant)
<i>B. subtilis</i>	19.30 ±0.30 ^b	26.10 ±0.17 ^a	28.00 ±0.20 ^a	30.10 ±0.17 ^a	18.50 ±0.30 ^b (Ant)	34.30 ±0.27 ^a (Syn)	14.10 ±0.17 ^c (Ant)
<i>S. epidermidis</i>	16.80 ±0.36 ^c	24.00 ±0.30 ^b	26.10 ±0.26 ^b	22.10 ±0.10 ^c	25.30 ±0.36 ^a (Syn)	15.10 ±0.10 ^e (Ant)	14.00 ±0.22 ^c (Ant)

-Values are expressed as mean ±standard deviations, n = 3; different letters (a, b, c, d, e. and f) in each column show significant difference at $P \leq 0.05$.

-OEO:orange essential oil, Chl: Chloramphenicol, Gen: Gentamicin, Tet:Tetracycline, Syn: Synergy, Ant: Antagonism.

نتایج مربوط به فعالیت ضد میکروبی اسانس پوست پرتقال به روش حفره در آگار، حداقل غلظت بازدارندگی از رشد و حداقل غلظت کشندگی بر سویه های مورد بررسی در جدول ۲، آورده شده است. در آزمون حفره در آگار بیشترین هاله عدم رشد مربوط به باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس با قطر ۱۷/۳۰ میلی- متر بود. کمترین هاله عدم رشد مربوط به باکتری گرم منفی اشرشیاکلی با قطر ۱۱/۱۰ میلی متر بود. نتایج مربوط به حداقل غلظت بازدارندگی از رشد باکتری های اشرشیاکلی، سودوموناس آئروژینوزا، سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس، باسیلوس سابئلیس، استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس و

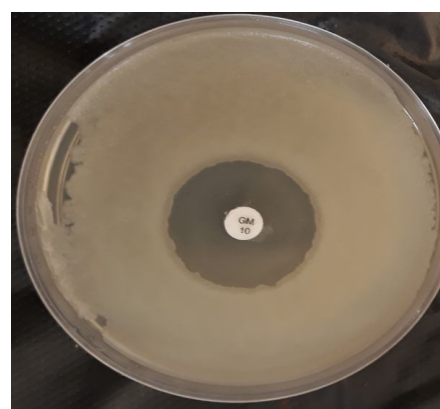


Fig 1 The interaction of orange essential oil(OEO)with gentamicin antibiotic on *Bacillus cereus*.

بر تمامی سویه‌ها بزرگتر از ۴۰۰ میلی گرم بر میلی لیتر بود. به طور کلی حداقل غلظت کشندگی از رشد اسانس پوست پرتقال بیشتر از حداقل غلظت بازدارندگی رشد بود. شکل ۲، نمایی از حداقل غلظت بازدارندگی از رشد اسانس پوست پرتقال بر سویه‌های مورد بررسی را نشان می‌دهد.

لیستریا اینوکوا به ترتیب برابر با ۲۵، ۵۰، ۱۲/۵، ۲۵، ۴۰۰ و ۱۲/۵ میلی گرم بر میلی لیتر بود. مقاوم‌ترین سویه در این آزمون مربوط به باکتری‌های گرم منفی سودوموناس آئروژینوزا و گرم مثبت استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس بود. کمترین مقاومت نیز مربوط به سویه‌های استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا اینوکوا بود. نتایج مربوط به حداقل غلظت کشندگی اسانس پوست پرتقال

Table 2 The well diffusion agar (WDA), minimum inhibitory concentration (MIC) and minimum bactericidal concentration (MBC) of the orange essential oil(OEO) on some pathogenic microorganisms

Microorganism	WDA (mm)	MIC (mg/mL)	MBC (mg/mL)
<i>P. aeruginosa</i>	13.00 ±0.20	400	>400
<i>E. coli</i>	11.10 ±0.10	25	>400
<i>S. typhi</i>	15.60 ±0.45	50	>400
<i>L. innocua</i>	12.20 ±0.20	12.5	>400
<i>S. aureus</i>	17.30 ±0.30	12.5	>400
<i>B. cereus</i>	15.30 ±0.51	25	>400
<i>B. subtilis</i>	12.20 ±0.26	25	>400
<i>S. epidermidis</i>	16.10 ±0.17	400	>400

مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که اسانس پرتقال به خوبی می‌تواند مانع از رشد باکتری‌های مورد مطالعه گردید. Parish و همکاران (۲۰۰۳)، در پژوهشی اثر ضد میکروبی اسانس پرتقال را روی تعدادی از سویه‌های باکتریایی مورد بررسی قرار دادند. نتایج حاصل از پژوهش آن‌ها نشان داد که اسانس پرتقال روی باکتری‌های مورد مطالعه به خصوص باکتری سالمونلا اثر ضد میکروبی قابل توجهی دارد [۱۵]. O'bryan و همکاران (۲۰۰۸)، فعالیت ضد میکروبی اسانس پرتقال را روی ۱۱ سروتپ سالمونلا مورد مطالعه قرار دادند. نتایج حاصل از مطالعه آن‌ها نشان داد که اسانس پرتقال روی ۱۱ سروتپ سالمونلا دارای فعالیت ضد میکروبی بود [۱۶]. Neng-guo و همکاران (۲۰۰۹)، ترکیب شیمیایی و فعالیت ضد میکروبی اسانس پوست پرتقال شیرین (بن گنانگ) را مورد بررسی قرار دادند. نتایج حاصل از پژوهش آن‌ها نشان داد که اسانس پرتقال دارای طیف گسترده‌ای از فعالیت ضد میکروبی بر گونه‌های مورد مطالعه آن‌ها (استافیلوکوکوس اورئوس، اشرشیا کلی، باسیلوس سابیلیس، ساکارومایسس سرویزیه و پنی سیلیوم کریژوژنوم) بود [۱۷]. Celikel و همکاران (۲۰۰۸)، در طی پژوهشی اسانس‌های آویشن، مورد سبز، برگ بو، مریم گلی و پرتقال را مختلف روی سویه‌های باکتریایی لیستریا منوسیتوژنز و

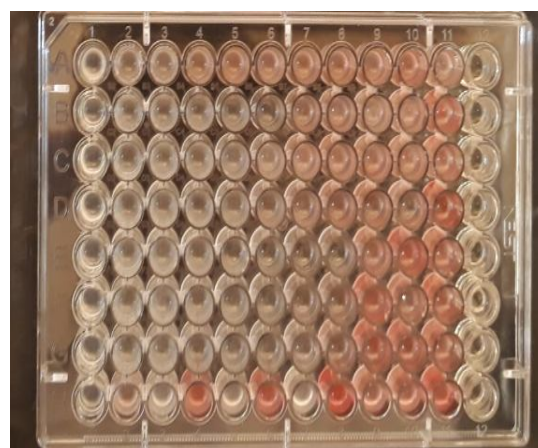


Fig 2 The minimum inhibitory concentration (MIC) of orange essential oil(OEO).

در چند دهه گذشته، پژوهش‌های فراوانی برای بررسی فعالیت ضد باکتریایی انواع ترکیبات حاصل از گیاهان از جمله اسانس‌ها و عصاره‌ها صورت پذیرفته است که حاکی از میزان توانایی و قدرت این مواد در جلوگیری از رشد طیف وسیعی از میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا می‌باشد. با توجه به اینکه این ترکیبات کاملاً به صورت طبیعی وجود دارند، بنابراین تأثیرات منفی و زیان‌آور آن‌ها بر سلامتی انسان‌ها و محیط زیست بسیار کمتر از آنتی‌بیوتیک‌های شیمیایی می‌باشد. در این پژوهش اثر ضد میکروبی اسانس پوست پرتقال بر ۸ سویه باکتری بیماری‌زا

- [4] Qiu J. Traditional medicine: a culture in the balance. *Nature*. 2007;448(7150):126-8.
- [5] Ehler, S.A. Citrus and its benefits, *Journal of Botany*, 2011; 5: 201- 207.
- [6] Nicolosi, E., Deng, Z. N., Gentile, A., La Malfa, S., Continella, G. Tribulato, E. Citrus phylogeny and genetic origin of important species as investigated by molecular markers, *Theoretical and Applied Genetics*, 2000; 100(8):1155-1166.
- [7] Nakhaiee Moghadam, M. Antimicrobial in vitro effects of methanolextract of orange peel (Citrus sinensis) against clinical isolates of *Helicobacter pylori*. *Journal of Biological and Microbial Technology, Islamic Azad University*, 2009;1(5):37-43 [in Persian].
- [8] Dehghan, B., Esmailzadeh Kenari, R., Raftani Amiri, Z. Comparison of chemical composition and antioxidant activity of essential oils of orange peel in two ways supercritical fluid extraction and hydro distillation. *Food Science and Technology*. 2018;15(77):335-25.
- [9] Sureshjani, M. H., Yazdi, F. T., Mortazavi, S. A., Behbahani, B. A., & Shahidi, F. Antimicrobial effects of *Kelussia odoratissima* extracts against food borne and food spoilage bacteria" in vitro. *Journal of Paramedical Sciences*, 2014; 5(2), 115-120.
- [10] Jones, R.N, Ballow, C.H, Biedenbach, D.J. Multi-laboratory assessment of the linezolid spectrum of activity using the Kirby-Bauer disk diffusion method: Report of the Zyvox Antimicrobial Potency Study (ZAPS) in the United States. *Diagnostic Microbiology and Infectious Disease*. 2001; 40(1):59-66.
- [11] Alizadeh Behbahani, B., & Imani Fooladi, A. A. Development of a novel edible coating made by Balangu seed mucilage and Feverfew essential oil and investigation of its effect on the shelf life of beef slices during refrigerated storage through intelligent modeling. *Journal of Food Safety*, 2018, 38(3), e12443.
- [12] Alizadeh Behbahani B, Imani Fooladi AA. Evaluation of phytochemical analysis and antimicrobial activities Allium essential oil against the growth of some microbial pathogens. *Microbial Pathogenesis*. 2018; 114:299-303.

استافیلوکوکوس اورئوس و مخمر کاندیدا آلبیکانس مورد بررسی قرار دادند. نتایج حاصل از پژوهش آن‌ها نشان داد که این اسانس‌های مورد مطالعه دارای خاصیت ضدباکتریایی قوی هستند [۱۸]. مقایسه پژوهش‌های گذشته با مطالعه حاضر مشابه بود. در پژوهش ما نیز اسانس پوست پرتقال اثر ضد میکروبی بر تمامی سویه‌های میکروبی داشت، هر چند اختلاف‌هایی در میزان فعالیت ضد میکروبی مشاهده شد.

۴- نتیجه گیری

نتایج حاصل از پژوهش حاضر نشان داد، که اسانس پوست پرتقال در شرایط آزمایشگاهی اثر ضد میکروبی قابل توجهی بر سویه‌های مورد مطالعه داشت. به طور کلی با توجه به ماهیت طبیعی اسانس پرتقال می‌توان از آن به عنوان یک ترکیب ضدباکتریایی طبیعی علیه میکروارگانیسم‌های عامل عفونت و مسمومیت غذایی استفاده کرد. در ادامه پژوهش‌هایی در راستای استفاده از این اسانس در مواد غذایی پیشنهاد می‌گردد.

۵- تشکر و قدردانی

مقاله حاضر مستخرج از طرح پژوهشی کاربردی کلانپا کد ۱/۴۱۱/۴۸۵ می‌باشد که توسط معاونت پژوهشی و فناوری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان حمایت گردیده است، لذا نویسندگان مقاله بر خود لازم می‌دانند از حمایت‌های مادی و معنوی به عمل آمده صمیمانه تشکر و قدردانی نمایند.

۶- منابع

- [1] Solecki R, Shanidar I.V. a Neanderthal flower burial in Northern Iraq. *Science*. 1975; 190(4217):880-1.
- [2] Ang-Lee M.K, Moss J, Yuan CS. Herbal medicines and perioperative care. *Journal of the American Medical Association*. 2001;286(2):208-16.
- [3] Stojanoski N. Development of health culture in Veles and its region from the past to the end of the 20th century. *Veles: Society of science and art*. 1999:13-34.

- in citrus oils and aqueous aroma. *Journal of Food Protection*. 2003;66(9):1704- 1707.
- [16] O'bryan, C.A, Crandall, P.G, Chalova V.I, Ricke S.C. Orange essential oils antimicrobial activities against *Salmonella* SPP. *Journal of food Science*. 2008; 73(6): 264-267.
- [17] Neng-guo Tao, Yue-jin Liu, Miao-ling Zhang. Chemical composition and antimicrobial activities of essential oil from the peel of bingtang sweet orange (*Citrus sinensis* Osbeck). *International Journal of Food Science and Technology*, 2009; 44:1281–1285.
- [18] Celikel, N., Kavas, G. Anti microbial propertice of some essential oil against some pathogenic microorganisms. *Czech Journal of Food Science*, 2008; 261: 174-181.
- [13] Celiktaş, O.Y, Kocabas E.E.H, Bedir, E, Sukan F.V, Ozek, T, Baser K.H.C. Antimicrobial activities of methanol extracts and essential oils of *Rosmarinus officinalis*, depending on location and seasonal variations. *Food Chemistry*. 2007; 100(2): 553-9.
- [14] Barzegar, H. Alizadeh Behbahani, B., Mehrnia, M. A. Identification of the chemical compounds and antibacterial activity of *Ocimum basilicum* essential oil and the effects of its interaction with tetracycline and chloramphenicol antibiotics on some pathogenic microorganisms causing infection and food poisoning. *Journal of Food Science and Technology*. 2019;90(16): 113-125.
- [15] Parish, M. E, Baum, D, Kryger, R, Goodrich, R. M, Baum, R, Fate of salmonellae

Iranian Journal of Food Science and Technology

Homepage: www.fsct.modares.ir

Scientific Research

***In vitro* investigation of the antimicrobial activity of Dezfuli orange peel essential oil with and without common antibiotics on some pathogenic bacteria**

Noshad, M. ^{1*}, Alizadeh Behbahani, B. ¹, Jooyandeh, H. ², Rahmati-Joneidabad, M. ³, Ebrahimi Hemmati Kaykha, M. ⁴, Ghodsi Sheikhjan, M. ⁵

1. Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran.
2. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran.
3. Assistant Professor, Department of Horticultural Science, Faculty of Agriculture, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran.
4. MSc. student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran.
5. DVM, Department of Food Science and Technology, Faculty of Animal Science and Food Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran.

ABSTRACT

Given the rise in the infectious diseases caused by pathogens, identification of medicinal plants and purification of their nutraceuticals can be useful in treating such diseases. In this experimental study, the antimicrobial activity of Dezfuli orange peel essential oil was examined on 3 Gram-negative strains (*Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* and *Salmonella typhi*) and 5 Gram-positive strains (*Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus epidermidis* and *Listeria innocua*) through agar disc diffusion, agar well diffusion, minimum inhibitory concentration (microdilution broth) and minimum bactericidal concentration. Furthermore, the interactions between the essential oil and chloramphenicol, gentamycin and tetracycline were investigated. The results of disc diffusion showed that the longest and shortest diameters of the growth inhibition zone belonged to *B. cereus* (21.20 mm) and *L. innocua* (13.20 mm) respectively. In the agar diffusion test, *S. aureus* and *E. coli* respectively had the longest (17.30 mm) and shortest (11.10 mm) diameters of the inhibition zone. The minimum inhibitory concentration was equal to 25, 400, 50, 12.5, 25, 25, 400 and 12.5 mg/ml for *E. coli*, *P. aeruginosa*, *S. typhi*, *S. aureus*, *B. cereus*, *B. subtilis*, *S. epidermidis* and *L. innocua* respectively. The minimum bactericidal concentration of the essential oil was greater than 400 mg/ml for all the strains.

ARTICLE INFO

Article History:

Received 23 September 2020
Accepted 01 November 2020

Keywords:

Orange peel essential oil;
Antimicrobial activity;
Natural preservative;
Common antibiotics

DOI: 10.52547/fsct.18.02.14

*Corresponding Author E-Mail:
Noshad@asnrukh.ac.ir