

تاثیر عصاره فلفل دلمه‌ای قرمز در از بین بردن باکتری‌ها



پژوهشگران کشور با انجام مطالعه‌ای تاثیر عصاره فلفل دلمه‌ای قرمز را بر شش نوع باکتری‌های بیماری‌زا بررسی کردند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، امروزه مقاوم شدن باکتری‌های بیماری‌زا در برابر آنتی‌بیوتیک‌های سبب بروز نگرانی‌های زیادی شده است. به همین دلیل پژوهشگران به دنبال ترکیبات ضد باکتری جدیدی هستند.

فلفل دلمه‌ای قرمز، گیاهی از خانواده بادمجانیان است که در محصولات غذایی مختلف به عنوان رنگ و طعم‌دهنده استفاده می‌شود. عصاره این گیاه حاوی ترکیبات مختلفی است که می‌توانند فعالیت آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی داشته باشند.

بررسی‌های مختلف فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره فلفل دلمه‌ای قرمز را تایید کرده و علت آن را وجود ترکیباتی مثل «کپسایسین» و ویتامین سی عنوان کرده‌اند. وجود ترکیباتی دیگر مثل یتاپینن، آلفا پینن و ترپینئول نیز می‌تواند باعث خواص ضد میکروبی در عصاره فلفل دلمه‌ای باشد.

با توجه به موارد عنوان شده، پژوهشگران با انجام یک مطالعه به بررسی فعالیت ضد میکروبی عصاره گیاه فلفل دلمه‌ای قرمز بر

باکتری‌های مختلف پرداختند.

در این مطالعه پس از عصاره‌گیری از این گیاه، تاثیر آن بر باکتری‌های اشرشیاکلی، سودوموناس آئروژینوزا، سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس اورئوس، لیستریا اینوکوا، باسیلوس سرئوس مورد بررسی قرار گرفتند.

نتایج این مطالعه نشان داد که عصاره گیاه فلفل دلمه‌ای قرمز بر شش سویه باکتریایی بررسی شده، تاثیر مهارکنندگی دارد. بیشترین تاثیر این عصاره مربوط به باکتری سودوموناس آئروژینوزا و کم‌ترین اثر بر روی باکتری‌های اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس بود.

مشاهدات پژوهشگران حاکی از این بود که حداقل غلظت مهارکنندگی عصاره اتانولی فلفل دلمه‌ای قرمز برای تمام باکتری‌های بررسی‌شده، بیشتر از ۴۰۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر است.

مقایسه میان اثر آنتی‌بیوتیک نالیدیکسیک اسید و عصاره اتانولی فلفل قرمز بر باکتری‌ها نشان داد که اختلاف معنی‌داری میان باکتری‌های مورد بررسی در سطح پنج درصد مشاهده شد. اثر عصاره اتانولی فلفل دلمه‌ای قرمز بر باکتری گرم مثبت لیستریا اینوکوا نسبت به اثر آنتی‌بیوتیک نالیدیکسیک اسید تقریباً ۲ برابر بود. تاثیر این عصاره بر باکتری گرم منفی سالمونلا تیفی نیز نسبت به آنتی‌بیوتیک نالیدیکسیک اسید بیشتر بود، اما در مورد سایر باکتری‌های بیماری‌زای مورد بررسی (اشرشیا کلی، سودوموناس آئروژینوزا، استافیلوکوکوس اورئوس و باسیلوس سرئوس) اثر آنتی‌بیوتیک نالیدیکسیک اسید نسبت به عصاره اتانولی فلفل دلمه‌ای قرمز بیشتر بود.

پژوهشگران این مطالعه می‌گویند: «ضروری است تا پژوهش‌های گسترده‌تری چه در شرایط برون‌تنی و چه در شرایط درون‌تنی انجام شود تا بتوان از عصاره فلفل دلمه‌ای قرمز به‌عنوان داروی گیاهی با دوز مناسب جهت کنترل و درمان بیماری‌های عفونی با عامل باکتریایی که به آنتی‌بیوتیک‌های درمانی مقاوم شده‌اند، استفاده کرد».

در انجام این تحقیق پگاه نمازی، بهروز علیزاده بهبهانی، حسن برزگر و محمد امین مهرنیا؛ پژوهشگران صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، مشارکت داشتند.

یافته‌های این مطالعه، بهار سال جاری به صورت مقاله علمی با عنوان

«مقایسه اثر عصاره اتانولی فلفل دلمه‌ای قرمز و نالیدیکسیک اسید بر میکروارگانیزم‌های بیماری‌زا» در فصل‌نامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری منتشر شده است.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت