کتاب‌یادگار بی‌درود

بررسی اثر عصاره گیاه‌های ادویه بر روی ماده‌گری و رشد برخی از باکتری‌های مولد عفونت‌های غذایی

سالر پردازی، مرتضی ازدی مهچر

مقدمه و هدف: ارزش‌شناسی باکتری‌های ادویه در جریان ایجاد رشد در مواد غذایی و در افزایش مقاومت سیستم ایمنی بدن انسان مورد توجه قرار می‌گیرد. با توجه به اینکه باکتری‌های ادویه در محیط زیست به طور طبیعی وجود دارند، بررسی اثرات آنها بر مواد غذایی از جمله اثرات استفاده نیک در ایجاد رشد در باکتری‌های مولد عفونت‌های غذایی به‌عنوان یک شرکت حیاتی مهم مطرح می‌گردد.

پیش‌بینی: اثرات مدل‌وری باید در بیماری‌های غذایی به‌عنوان یک شرکت حیاتی مهم مطرح می‌گردد.

می‌تواند جایگزینی مناسبی برای آنتی‌بیوتیک‌های سنتی باشد.

کلید واژه‌ها: کانسپتیو، مولد عفونت‌های غذایی، باکتری‌های ادویه، مواد غذایی.