

مطالعه اثر ضد میکروبی پودر عصاره برگ نوروزک بر رشد استافیلوکوکوس اورئوس در همبرگر

مژگان یوسفلی^۱، حسین آذر نیوند^۲، زهره حسینی^۳، محمد حسین حداد خداپرست^۴،
پرنیان پزشکی^۳

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، رشته مهندسی منابع طبیعی گرایش مدیریت مناطق بیابانی، دانشگاه تهران

۲- استاد گروه مهندسی منابع طبیعی دانشگاه تهران

۳- دانشجوی کارشناسی ارشد، رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

۴- استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

(تاریخ دریافت: ۸۸/۱/۲۸ تاریخ پذیرش: ۸۹/۳/۱۹)

چکیده

در این تحقیق اثر ضد میکروبی پودر عصاره برگ نوروزک در ۴ سطح (۵۰۰۰، ۱۰۰۰۰، ۱۵۰۰۰ و ۲۰۰۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم) و ۳ دوره زمانی ۱۵، ۳۰ و ۴۵ روز بر رشد استافیلوکوکوس اورئوس و شمارش کلی در همبرگر نگهداری شده در دمای ۱۲°C- مورد ارزیابی قرار گرفت، تمامی ارزیابی های میکروبی ۳ بار تکرار گردیدند. نتایج حاصل کاهش تعداد استافیلوکوکوس اورئوس و شمارش کلی میکروبها را در تمامی سطوح پودر افزوده شده نشان داد، که این روند کاهشی در روزهای پانزدهم و سیام به ترتیب برای استافیلوکوکوس اورئوس و شمارش کلی معنی دار بود. در بین سطوح پودر افزوده شده به ترتیب بیشترین و کمترین تأثیر مربوط به سطوح ۲۰۰۰۰ و ۵۰۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم گزارش شد. طبق نتایج این بررسی، پودر عصاره برگ نوروزک بر استافیلوکوکوس اورئوس همبرگر اثر مهارکنندگی و کشندگی داشته و می تواند به عنوان یک ترکیب نگهدارنده طبیعی در فرآورده های غذایی مورد توجه قرار گیرد.

کلید واژگان: برگ نوروزک، فعالیت ضد میکروبی، استافیلوکوکوس اورئوس، شمارش کلی، نگهدارنده طبیعی

۱- مقدمه

بدلیل تنوع غذایی در کنار سهولت مصرف و عدم نیاز به پخت اکثر آنها، افزایش چشمگیری داشته و بخش قابل ملاحظه ای از نیاز غذایی جامعه بویژه جوانان و نوجوانان را تامین می کنند

گوشت و فرآورده های گوشتی از مهم ترین منابع غذایی در جیره روزانه افراد در کشورهای توسعه یافته بوده و مصرف آن ها تحت تأثیر عوامل متعددی قرار می گیرد. مصرف این قبیل فرآورده ها

*مسئول مکاتبات: khodaparast@um.ac.ir

این ارتباط، در محیط‌های آزمایشگاهی صورت گرفته، لذا اطلاعات اندکی در مورد اثرات آن‌ها در مواد غذایی موجود می‌باشد [۲۵].

گیاه علوفه‌ای، دارویی و صنعتی نوروزک با نام علمی *Salvia leriifolia* و نام‌های محلی و بومی مختلفی چون نوروزک و جبله [۲۶]، از خانواده نعناعیان و بومی مناطق کم ارتفاع گرمسیری جنوب خراسان، سمنان و قسمتی از افغانستان بوده، برای اولین بار در سال ۱۹۸۲ در فلور طبیعی ایران به آن اشاره شده [۴] و دارای خواص با ارزش متعددی از جمله خواص آنتی‌اکسیدانی، ضد-باکتریایی و ضدقارچی، ضددیابت و ضد درد است. جنس سالویا (لامیناسه) ۵۰۰ گونه دارد که ۵۶ گونه از این جنس در ایران شناسایی گردیده که غالباً چندساله، دائمی و بسیار معطرند. گیاهان تیره نعناع از زمان‌های گذشته در طب سنتی بخصوص در درمان عفونت‌های دستگاه گوارش یا دل‌درد کاربرد داشته‌اند [۲۷]. امروزه از گیاهان تیره نعناع به صورت ادویه و چاشنی غذا در رستوران‌ها و منازل همراه با غذا استفاده می‌شود [۲۸]. مطالعات نشان داده‌اند انشعابات، شاخ و برگ نوروزک علاوه بر اسانس دارای خواص متعدد دارویی و ضد میکروبی و پوست‌خارجی آن حاوی موسیلاژ بوده و نیز گزارش‌های مختلفی در ارتباط با فعالیت‌های بیولوژیکی این گیاه نظیر خواص درمانی، ضدباکتریایی وجود دارد. از متابولیت‌های ثانویه با ارزش موجود در این گیاه، به ترتیب فراوانی می‌توان به ترپنوئیدها، ساپونین‌ها، فلاونوئیدها، تانن‌ها و آلکالوئیدها اشاره کرد. کالکون‌ها نیز گروه دیگری از متابولیت‌های ثانویه گیاهی‌اند که از قدرت آنتی-اکسیدانی بسیار بالایی برخوردار بوده و خواص دارویی این گیاه و از جمله برگ آن نیز در ارتباط با مواد آنتی‌اکسیدانی موجود در آن است [۲۹].

همبرگر یکی از فرآورده‌های گوشتی است که به دلایل گوناگون از جمله سهولت مصرف، استفاده از گوشت در ترکیب و طعم مطلوب مصرف بالایی دارد و با توجه به این که این فرآورده تا زمان مصرف، فرآورده ای خام است، کنترل کیفیت میکروبی این فرآورده گوشتی ضروری است. عمده میکروارگانیسم‌های آلوده کننده همبرگر، باکتری‌ها شامل استافیلوکوک‌ها، باسیلوس‌ها، اسید لاکتیک باکتری‌ها و مخمرهایی نظیر کاندیدا می‌باشند [۳۰].

[۲۹]. از سوی دیگر در سال‌های اخیر تا حد زیادی افراد به مصرف غذاهای فانکشنال (سلامتی‌بخشی) بویژه مواردی که در ترکیب آن‌ها از گوشت استفاده شده و از جمله آن‌ها می‌توان به فرآورده‌های گوشتی منجمد نظیر همبرگر اشاره نمود، اقبال پیدا کرده‌اند. با این همه، گزارشات روزافزون بیماری‌های منتقله از غذا و بویژه آلودگی ثانویه محصولات غذایی در خلال مراحل بعد از فرآوری، مسئله سلامت مواد غذایی را مطرح می‌کنند که نگرانی مصرف‌کنندگان و نیز تولیدکنندگان و دیگر عوامل درگیر در صنایع غذایی را در پی داشته است [۳]. یکی از مهم‌ترین میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا (پاتوژن) در فرآورده‌های گوشتی بویژه آن‌هایی که طی تولید مکرراً با دست تماس دارند، استافیلوکوکوس اورئوس (عامل مسمومیت غذایی استافیلوکوکال) می‌باشد [۴] و در حال حاضر سلامت عمومی را در سراسر جهان به خطر انداخته است [۵]. گسترش این قبیل بیماری‌های مربوط به غذا در کنار مشکلات اجتماعی و اقتصادی ناشی از آن، لزوم تولید مواد غذایی سالم‌تر و به تبع آن استفاده از ترکیبات ضد میکروبی جدید و تا حد امکان غیرسنتزی را مطرح نموده است. از زمان کشف داروهای شیمیایی و ترکیبات ضد میکروبی، گرچه کنترل عفونت‌های غذایی امکان‌پذیر گردیده، ولی با این همه، برخی باکتری‌ها به ترکیبات فوق مقاوم هستند [۶] و علاوه بر این نگرانی‌هایی در خصوص ایمنی و پتانسیل اثر افزودنی‌های مصنوعی و عوارض جانبی نگهدارنده‌های شیمیایی بر سلامت مصرف‌کنندگان مطرح شده که معطوف شدن توجهات به بحث جایگزینی آن‌ها با ترکیبات ضد میکروبی طبیعی را در پی داشته است. در این میان توجه تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان به استفاده از عصاره‌های گیاهی معطوف شده که خواص ضد-میکروبی ترکیبات فوق مورد مطالعه قرار گرفته و اثرشان علیه طیف وسیعی از باکتری‌ها، مخمرها و قارچ‌ها به اثبات رسیده است [۷]. از جمله آن‌ها می‌توان به تحقیقات انجام گرفته روی عصاره های گیاهی به دست آمده از سیر، پیاز، دارچین، جوز، کاری (زردچوبه هندی)، خردل، فلفل سیاه، آویشن، پونه کوهی، رزماری (اکلیل کوهی)، بادیان، فلفل قرمز، زردچوبه، برگ بو، هل، کرفس، شبدر، گشنیز، زنجبیل، مرزنگوش، سماق، نعناع، ریحان و اشاره نمود [۲۴-۸] ولی از آن‌جا که اکثر مطالعات انجام شده در

(۱:۵، وزن برگ/ وزن زغال) رنگبری شد. در مرحله بعد عصاره رنگبری شده به کمک قیف بوخنر صاف و سپس حلال آن در دستگاه تبخیر کننده دورانی^۱ (Heidolph v71 با دمای ۴۵ درجه سانتیگراد) تحت خلاء جدا و در گرمخانه ۴۵ درجه سانتیگراد تحت خلاء *vacuo*، تا رسیدن به وزن ثابت خشک گردید. پس از حذف کامل حلال، عصاره خشک شده برگ نوروزک به شکل پودری به رنگ زرد قهوه‌ای با بوی ادویه مانند به دست آمد [۳۴].

سویه میکروبی مورد مطالعه: استافیلوکوکوس اورئوس استاندارد ATCC-29737 مورد نیاز جهت افزودن به همبرگر، بصورت آمپول لیوفیلیزه از کلکسیون باکتری‌ها و قارچ‌های سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران تهیه گردید [۳۶].

فعال‌سازی سویه میکروبی: آمپول لیوفیلیزه حاوی سویه استاندارد استافیلوکوکوس اورئوس طبق دستورالعمل شرکت سازنده از محل بالای توده پنبه خراش داده شده، سپس اطراف آمپول با گاز استریل مرطوب شده با الکل ۷۰ درجه کاملاً ضدعفونی گردید. آمپول احاطه شده توسط گاز استریل، از محل خراش شکسته شد. توده پنبه به کمک یک پنس استریل خارج شده، تحت شرایط استریل در زیر هود و به کمک پیپت پاستور استریل ۰/۵ میلی‌لیتر، ۰/۳ تا ۰/۴ میلی‌لیتر از محیط کشت مایع استریل تریپتون سویا برات (Merck) به ماده خشک موجود در آمپول اضافه و پس از یکنواخت شدن، سوسپانسیون میکروبی حاصل شد. سوسپانسیون حاصل توسط آنس استریل مخلوط شده و مقداری از آن جهت تهیه کشت مادر^۲ روی محیط آگار مغذی (Difco, Laboratories, Detroit, MI) منتقل و کشت انجام گردید. سپس برای رشد استافیلوکوکوس اورئوس، محیط‌های کشت حاوی میکروب به مدت ۲۴ ساعت در گرمخانه ۳۷ درجه سانتیگراد گرمخانه گذاری شدند. بعد از این مدت، از کشت مادر رشد یافته، کشت دیگری روی آگار مغذی به عنوان کشت ذخیره^۳ تهیه شد و در مراحل بعدی استفاده گردید [۳۶ و ۳۷].

۲-۱- تهیه محلول استاندارد ۰/۵ مک‌فارلند

یکی از روش‌های تعیین تعداد باکتری‌ها در محیط مایع، روش شمارش غیر مستقیم است. در روش کدورت سنجی که

از مهمترین باکتری‌های آلوده کننده می‌توان به استافیلوکوکوس اشاره نمود. حضور استافیلوکوکوس از آن جهت در مواد غذایی حائز اهمیت است که به دلیل تولید انتروتوکسین، عامل مسمومیت استافیلوکوکال می‌باشد [۳۱]. علائم کلاسیک این مسمومیت که در اثر مصرف غذای حاوی انتروتوکسین استافیلوکوکوس به وجود می‌آید، عبارتند از: دردهای ناحیه شکمی، تهوع، استفراغ و اسهال که در بعضی بیماران همراه با سردرد می‌باشد [۳۲]. گرچه مطالعاتی در خصوص فعالیت آنتی‌اکسیدانی، ضد میکروبی و تغذیه‌ای برگ نوروزک انجام شده [۳۳ و ۳۴]. اما تاکنون امکان فعالیت ضد میکروبی برگ این گیاه علیه باکتری‌های مولد فساد و بیماری‌زا در مواد غذایی و به ویژه فرآورده‌های گوشتی مورد مطالعه و بررسی قرار نگرفته است. مطالعات بیشتر در خصوص اثرات ضدمیکروبی این گیاه، می‌تواند آن را به عنوان یک نگهدارنده طبیعی برای جایگزین شدن با انواع سنتتیک مطرح نماید. بر این اساس هدف از پژوهش فوق، ارزیابی و بررسی اثر ضد میکروبی عصاره الکلی برگ نوروزک بر استافیلوکوکوس اورئوس و شمارش کلی میکروبی در محصول همبرگر و مقایسه آن با نمونه شاهد به منظور تقلیل بار میکروبی و به طور خاص کنترل میکروارگانیزم مذکور و در نهایت ایجاد شرایطی است که با مصرف همبرگر، ایمنی و سلامت مصرف کننده تضمین شود.

۲- مواد و روش‌ها

تهیه پودر عصاره نوروزک: برگ‌های گیاه نوروزک در بهار ۱۳۸۷ از کوه‌های بخش کوهسرخ واقع در جنوب غرب نیشابور جمع‌آوری و بلافاصله در دمای اتاق و دور از نور خورشید خشک و سپس به کمک آسیاب برقی (Feller مدل EG 850) پودر شدند [۳۴]. خشک کردن گیاهان دارویی به منظور جلوگیری از عمل آنزیم‌ها و رشد باکتری‌ها و در نتیجه جلوگیری از کپک زدن و تغییرات شیمیایی گیاه صورت می‌گیرد [۳۵]. سپس برگ پودر شده توسط حلال متانول (۱:۱۰ حجمی/وزنی) با استفاده از دستگاه گرمخانه همزن دار (فراز طب تجهیز، ایران) و در دمای اتاق به مدت یک شبانه روز عصاره‌گیری شد. عصاره حاصل، فیلتر شده و مراحل عصاره‌گیری با حلال تازه تحت همان شرایط، برای رسوب مرحله اول تکرار گردید. پس از اختلاط عصاره‌های صاف شده مرحله اول و دوم، مخلوط حاصل توسط کربن فعال

1. Rotary Evaporator
2. Master culture
3. Sub Master

۵۳۰ نانومتر اسپکتروفوتومتر با میزان جذب (کدورت) محلول ۰/۵ مک فارلند برابر گردد؛ به این ترتیب سوسپانسیونی با غلظت تقریبی $1/5 \times 10^8$ cfu/ml (۱۰ میکروارگانیسم در هر میلی‌لیتر) به دست می‌آید که از آن در تلقیح استفاده شد [۳۶ و ۳۷].

سپس با انجام محاسبات لازم مشخص گردید که برای رسیدن غلظت نهایی استافیلوکوکوس اورئوس به 5×10^8 cfu/g، به ۴ میلی‌لیتر از سوسپانسیون فوق نیاز است. مخلوط همبرگر از یک کارخانه تولیدی در مشهد تهیه شد و به آزمایشگاه انتقال یافت. از مخلوط همبرگر فوق بر روی محیط ببرد پارکر آگار^۳ (Merck, Rahway, NJ) با سوسپانسیون زرده تخم مرغ (Merck, Rahway, NJ) و پلیت کانت آگار^۴ (Difco Laboratories, Detroit, MI) کشت انجام شد و سپس بلافاصله مقدار ۱۲۰۰ گرم همبرگر با ۴ میلی‌لیتر سوسپانسیون حاوی استافیلوکوکوس اورئوس مخلوط گردید. از مخلوط آلوده فوق نیز به منظور کنترل غلظت استافیلوکوکوس در محیط‌های فوق، کشت بعمل آمد. در مرحله بعد تحت شرایط استریل، ۱۰ نمونه ۲۰ گرمی از مخلوط حاصل درون ظروف پلاستیکی استریل توزین شده و بعنوان شاهد انتخاب گردیدند. سپس ۲۴۰ گرم از مخلوط همبرگر آلوده توزین و به آن ۱/۲ گرم پودر خشک عصاره نوروزک اضافه و به طور کامل مخلوط گردید؛ بعد از آن ۱۲ نمونه ۲۰ گرمی از این مخلوط همبرگر توزین و در شرایط استریل در ظروف پلاستیکی یکبار مصرف با گنجایش ۴۰ میلی‌لیتر پر شد و به فریزر ۱۲- درجه سانتیگراد انتقال یافت. سایر تیمارها نیز به همین ترتیب با افزودن به ترتیب ۲/۴، ۳/۶ و ۴/۸ گرم پودر عصاره به آن‌ها آماده شده و پس از توزین در اندازه نمونه‌های ۲۰ گرمی، در ظروف پلاستیکی مورد نظر پر و به همان فریزر انتقال داده شدند.

در دوره‌های زمانی صفر (روز اول انجام کار و پس از تلقیح)، ۱۵، ۳۰ و ۴۵ روز از هر تیمار ۲ نمونه گرفته شده و به منظور اندازه‌گیری رشد استافیلوکوکوس اورئوس و شمارش کلی، در محیط‌های برد پارکر آگار و پلیت کانت آگار به ترتیب کشت سطحی و مخلوط انجام گردید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ و ۳۰ درجه سانتیگراد گرمخانه‌گذاری شدند. به منظور

یکی از معمول‌ترین روش‌های شمارش غیر مستقیم است، کدورت محیط مایع که باکتری در آن رشد کرده است، با یک استاندارد که کدورت آن با تعداد معینی باکتری متناسب است، مقایسه می‌شود. کدورت استاندارد را می‌توان بوسیله مخلوط مقادیر مشخصی از مواد شیمیایی ایجاد نمود که یک نمونه از آن سولفات باریوم است که شدت آن توسط مک‌فارلند^۱ با تعداد تقریبی باکتری‌ها ارزیابی شده است [۳۶ و ۳۸]. استانداردهای مک‌فارلند با افزودن حجم خاصی از محلول اسید سولفوریک ۱٪ و کلرید باریوم ۱/۷۵٪ برای بدست آوردن یک محلول سولفات باریوم با دانسیته نوری خاص تهیه می‌شوند و معمولاً استاندارد ۰/۵ مک‌فارلند که از افزودن ۹/۹۵ میلی‌لیتر اسید سولفوریک خالص ۱٪ حجم به حجم (۰/۳۶ نرمال) به ۰/۰۵ میلی‌لیتر کلرید باریوم ۱/۷۵٪ (۰/۴۸ مولار) حاصل می‌شود، بیشتر کاربرد دارد. استاندارد ۰/۵ مک‌فارلند کدورتی معادل با یک سوسپانسیون باکتریایی معادل $1/5 \times 10^8$ cfu/ml ایجاد می‌کند [۳۶ و ۳۷].

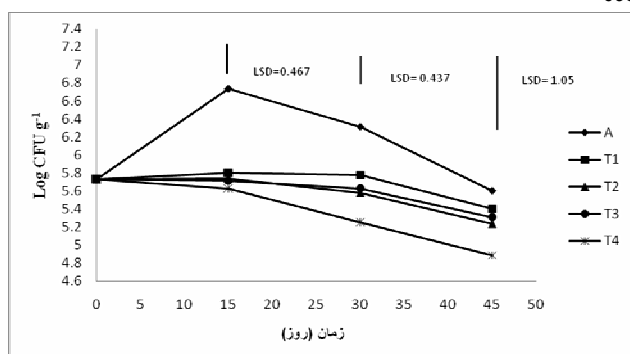
۲-۲- تهیه سوسپانسیون میکروبی ۰/۵ مک فارلند

برای هر سری آزمایش، نیاز به کشت تازه ۲۴ ساعته استافیلوکوکوس اورئوس می‌باشد؛ بنابراین از کشت ذخیره (ساب ماستر)، کشت دیگری تهیه شده و موقع کار از کشت جوان و تازه ۲۴ ساعته که میکروارگانیسم‌های آن در فاز فعال خود هستند، استفاده می‌شد. به این ترتیب که ۲۴ ساعت قبل از انجام آزمایش، از کشت ذخیره به محیط کشت آگار شیب‌دار مغذی تلقیح انجام گردید و بمدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتیگراد گرمخانه‌گذاری شد. برای تهیه سوسپانسیون میکروبی، پس از رشد کشت مربوطه، کلونی‌های سطح آن با محلول نرمال سالین ۰/۹٪ شسته شده و سوسپانسیون غلیظی از میکروب‌ها حاصل گردید [۳۹]. آنگاه به کمک پیپت پاستور استریل مقدار کمی از این سوسپانسیون غلیظ میکروبی، داخل لوله‌های در پیچ‌دار استریل ریخته شده و سپس با افزودن محلول نرمال سالین، سوسپانسیون غلیظ تا حدی رقیق گردید که در مقایسه با محلول استاندارد ۰/۵ مک‌فارلند، میزان جذب (کدورت) سوسپانسیون در طول موج

3. Baird Parker Agar
4. Plate Count Agar

1. McFarland
2. Normal Saline

پروتئین و محتوای املاحی است که به طور بدیهی در مواد غذایی فرآوری شده‌ای چون همبرگر یافت شده و مقاومت میکروبی را افزایش می‌دهند [۴۰]. دلیل دیگری که می‌توان در این ارتباط ذکر نمود، مقاوم بودن این باکتری در برابر انجماد است [۴۱ و ۴۲]. علت کاهش تعداد استافیلوکوکوس اورئوس در نمونه کنترل (شاهد) در خلال روزهای پانزدهم تا چهل و پنجم نامعلوم است. بعد از ۴۵ روز نگهداری، اختلاف تیمارهای T₁، T₂ و T₃ با نمونه شاهد بر کاهش تعداد استافیلوکوکوس اورئوس معنی‌دار نبوده و تنها در تیمار چهارم (T₄) اختلاف بین تعداد اولیه و نهایی میکروارگانیزم مورد مطالعه معنی‌دار بود (P<0.05) (جدول ۲). به این معنی که در تیمارهای T₂ و T₃ رشد استافیلوکوکوس اورئوس طی ۳۰ روز مشاهده نشده و تعداد آن‌ها تقریباً ثابت باقی ماند، در حالی که در بالاترین غلظت عصاره (۲۰۰۰۰ mg/kg) در تیمار چهارم (T₄)، تعداد استافیلوکوکوس اورئوس نه تنها در تمامی دوره‌های زمانی کاهش یافته، بلکه این روند کاهشی در فاصله زمانی بعد از روز پانزدهم سرعت بیشتری نیز پیدا کرده است. همان‌طور که در شکل ۱ مشاهده می‌گردد، بیشترین کمترین تأثیر پودر عصاره بر کاهش تعداد استافیلوکوکوس اورئوس به ترتیب مربوط به تیمارهای T₁ و T₄ می‌باشد. در این میان نکته قابل توجه این است که بیشترین تأثیر پودر عصاره بر کاهش تعداد استافیلوکوکوس اورئوس در تمامی غلظت‌ها، در ۱۵ روز اول است، تا جایی که در روز چهل و پنجم تعداد استافیلوکوکوس اورئوس در نمونه شاهد تقریباً معادل میزان آن در سایر تیمارها شده و اختلاف معنی‌داری مشاهده نمی‌شود (P<0.05) که این، خود یکی از ویژگی‌های منحصر به فرد عصاره نوزوک است.



شکل ۱ نمودار تغییر تعداد استافیلوکوکوس اورئوس در تیمارهای مختلف طی ۴۵ روز نگهداری

شمارش و شناسایی میکروارگانیزم از کلنی کانتر مدل Funke-Gerbe و میکروسکوپ الکترونی Olympus مدل BH2 استفاده شد. تیمارهای مختلف با علائم شرح داده شده طبق جدول ۱، مشخص گردیده‌اند.

جدول ۱ تیمارها و علائم اختصاری آن‌ها

علائم اختصاری	نوع تیمار
Control	همبرگر آلوده به استافیلوکوکوس اورئوس بدون عصاره
T ₁	همبرگر آلوده به استافیلوکوکوس اورئوس + ۵۰۰۰ mg/kg پودر عصاره
T ₂	همبرگر آلوده به استافیلوکوکوس اورئوس + ۱۰۰۰۰ mg/kg پودر عصاره
T ₃	همبرگر آلوده به استافیلوکوکوس اورئوس + ۱۵۰۰۰ mg/kg پودر عصاره
T ₄	همبرگر آلوده به استافیلوکوکوس اورئوس + ۲۰۰۰۰ mg/kg پودر عصاره

۳-۲- آنالیز آماری

در این مطالعه از طرح فاکتوریل کاملاً تصادفی استفاده گردید. بر اساس انجام آنالیز واریانس اولیه مشخص گردید اثر متقابل بین تیمارها و فواصل زمانی معنی‌دار نمی‌باشد (P<0.05)؛ بنابراین کلیه تیمارها در تمامی زمان‌ها به طور یکجا تحت آنالیز آماری قرار گرفتند. به منظور مقایسه میانگین‌ها از آزمون مقایسه میانگین LSD¹ استفاده گردید و آنالیز واریانس و مقایسه میانگین‌ها توسط نرم افزار MSTATC انجام گرفت. نتایج حاصل در جدول ۲ آورده شده است. همچنین برای رسم نمودارها از نرم افزار Excel استفاده گردید.

۳- نتایج و بحث

در ارتباط با تأثیر غلظت‌های مختلف پودر عصاره بر تعداد میکروارگانیزم مورد مطالعه، همان‌طور که در شکل ۱ مشاهده می‌گردد، تعداد استافیلوکوکوس اورئوس در نمونه شاهد تا روز پانزدهم افزایش و پس از آن تا روز چهل و پنجم کاهش نشان داده است. روند افزایشی اولیه (تا روز پانزدهم) ناشی از حضور آب، چربی،

1. Least Significant Difference (LSD) Test

جدول ۲ مقایسه میانگین تیمارها توسط آزمون LSD

استافیلوکوکوس اورئوس					شمارش کلی				
تیمار	۰	روز			تیمار	۰	روز		
		۱۵	۳۰	۴۵			۱۵	۳۰	۴۵
شاهد	۵/۷۲۹±۰/۱۹ ^{cde}	۶/۷۳۴±۰/۲۳ ^{ab}	۶/۳۱۴±۰/۲۴ ^{ab}	۵/۶۰۶±۰/۰۵ ^{cde}	شاهد	۶/۴۱۶±۰/۰۱ ^{bcd}	۶/۵۹۲±۰/۱ ^{bc}	۷/۱۳۷±۰/۰۸ ^a	۶/۳۹۶±۰/۶ ^{cd}
T ₁	۵/۷۲۹±۰/۱۹ ^{cde}	۵/۸۰۲±۰/۰۱ ^{bc}	۵/۷۷۸±۰/۰۴ ^{cd}	۵/۴۰۵±۰/۰۳ ^{cdef}	T ₁	۶/۴۱۶±۰/۰۱ ^{bcd}	۶/۵۲۸±۰/۰۵ ^{bc}	۶/۹۷۴±۰/۰۳ ^{ab}	۵/۸۸۱±۰/۲۶ ^{def}
T ₂	۵/۷۲۹±۰/۱۹ ^{cde}	۵/۴۷۱±۰/۰۳ ^{cde}	۵/۵۸۲±۰/۰۱۵ ^{cde}	۵/۲۳۱±۰/۰۵ ^{ef}	T ₂	۶/۴۱۶±۰/۰۱ ^{bcd}	۶/۴۷۱±۰/۱۲ ^{bc}	۶/۵۹۴±۰/۱۵ ^{abc}	۵/۶۹۱±۰/۱۱ ^f
T ₃	۵/۷۲۹±۰/۱۹ ^{cde}	۵/۷۱۴±۰/۰۳ ^{cde}	۵/۸۳۱±۰/۰۲ ^{bc}	۵/۳۰۶±۰/۰۷ ^{cdef}	T ₃	۶/۴۱۶±۰/۰۱ ^{bcd}	۶/۴۷۷±۰/۰۷ ^{bc}	۶/۵۶۴±۰/۰۵ ^{bc}	۵/۷۷۳±۰/۰۸ ^{ef}
T ₄	۵/۷۲۹±۰/۱۹ ^{cde}	۵/۶۲۲±۰/۰۲ ^{cde}	۵/۲۴۹±۰/۰۲۵ ^{def}	۴/۸۸۷±۰/۰۸ ^f	T ₄	۶/۴۱۶±۰/۰۱ ^{bcd}	۶/۳۴۱±۰/۲۶ ^{cd}	۶/۳۱۶±۰/۰۳ ^{cde}	۵/۱۲۷±۰/۶۱ ^g

*حروف کوچک نشان دهنده اختلاف معنی دار در هر ستون می باشند.

گرم مثبت در مقایسه با گرم منفی ها عموماً در برابر عصاره های گیاهی حساس تر بوده و از سوئی عصاره های فوق بیشتر از اثر بازدارندگی علیه باکتری ها، اثر کشندگی بر آنها دارند [۱۷]. اوسالاه و همکاران در سال ۲۰۰۷ گزارش کردند استافیلوکوکوس اورئوس به دلیل دارا بودن دیواره سلولی یک لایه، در مقایسه با میکروارگانیزم هایی چون اشرشیاکلی و سالمونلا تیفی موریوم در مقابل ترکیبات مختلف بسیار حساس است [۴۷]. لامبرت و همکاران در ۲۰۰۱ با مشاهده حساسیت بالای استافیلوکوکوس اورئوس به روغن پونه کوهی، نتیجه مشابهی گزارش نمودند [۴۸]. از مطالعات پیشین انجام شده توسط مدرس روی خصوصیات ضد میکروبی عصاره نوروزک در سوسپانسیون های میکروبی نیز نتایج مشابهی بدست آمده بود. در آنجا نیز بیشترین تأثیر عصاره مربوط به سطح ۲۰۰۰۰ میلی گرم بر لیتر بوده و غلظت ۵۰۰۰ میلی گرم بر لیتر اثر معنی داری از خود نشان نداده بود. به این ترتیب در مطالعه فوق بالاترین اثر بازدارندگی مربوط به غلظت ۲۰۰۰۰ میلی گرم در لیتر عصاره و حساس ترین ارگانیزم به این روغن ضروری، استافیلوکوکوس اورئوس معرفی شد. در مرحله گلدهی نوروزک نیز توسط محققین دیگر نتایجی مشابه نتایج مطالعه مدرس به دست آمده است.

برخی محققین گزارش کرده اند با استفاده از این ترکیبات در مواد غذایی، بخشی از اثر ضد میکروبی آنها از دست می رود. این پدیده می تواند به دلایل مختلف اتفاق افتد. در این ارتباط محققان بسیاری بر این نظرند که محتوای بالای چربی در مواد غذایی اثر حفاظتی بر میکروارگانیزم ها دارد [۴۹، ۵۰، ۵۱]. آنها همچنین

کامانزی و همکاران طی مطالعه ای اثر عصاره اتانولی برخی گونه های گیاهی را مورد بررسی قرار دادند [۴۳]. نتایج به دست آمده از ۱۴۸ نمونه، بیانگر فعالیت شدید بازدارندگی این عصاره ها علیه کوکسی های گرم مثبت (از جمله استافیلوکوکوس اورئوس و استریتوکوکوس فکالیس) بود.

حیبی و همکاران ساختار "Labdane" دی ترپنئید جدید

(8 (17), 12E, 14-Labdatrien-6,19olide) ایزوله شده از اندام های هوایی نوروزک را مشخص و فعالیت ضد میکروبی این ترکیب را مورد مطالعه قرار داد. نتایج این مطالعه نشان داد ترکیب I نوروزک بر باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس اثر بازدارندگی و عصاره متانولی برگ های آن خواص آنتی اکسیدانی دارند [۴۴]. مطالعات پیشین، اثر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی برگ نوروزک را به بوتین نسبت می دهند. بوتین از خانواده کالکون ها است که نوعی ترکیبات فلاونوئیدی بوده و در تحقیقات متعدد، اثرات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آنها به اثبات رسیده است [۲۷ و ۳۳]. حداد خدایرست و همکاران آن را مهم ترین ترکیب آنتی اکسیدانی موجود در عصاره برگ نوروزک دانسته اند [۴۵ و ۳۳، ۳۴، ۴۶]. حسین زاده و همکاران (۲۰۰۹) سمیت و خواص درمانی و دارویی نوروزک را مورد بررسی قرار دادند. روغن موجود در برگ این گیاه حاوی ۳۱/۵ درصد بتاپینن، ۲۴/۷ درصد سینئول و ۱۷/۵ درصد آلفا پینن بود. علاوه بر این ها، در قسمت های مختلف گیاه بویژه ریشه و برگ ترکیباتی چون ساپونین ها و تانن ها و در عصاره الکلی آن مقادیر کمی آلکالوئید نیز یافت شده است [۲۷]. شلف در سال ۱۹۸۳ نشان داد باکتری های

داری طی دوره چهل و پنج روزه نگهداری مشاهده نشد ($P < 0.05$). به این ترتیب نتیجه‌گیری می‌شود، این سطح از پودر عصاره تأثیر چندانی بر جلوگیری از افزایش تعداد کلی میکروب‌ها ندارد.

۴- نتیجه‌گیری

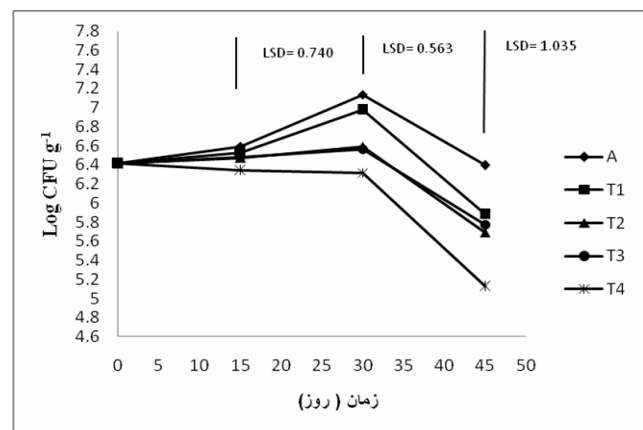
از مطالعات پیشین انجام گرفته توسط مدرس روی خواص ضد میکروبی عصاره نوروزک در سوسپانسیون‌های میکروبی نیز نتایج مشابهی بدست آمده است. در مطالعات فوق نیز بیشترین تأثیر ضد میکروبی عصاره مربوط به سطح ۲۰۰۰۰ میلی‌گرم بر لیتر بوده و غلظت ۵۰۰۰ میلی‌گرم بر لیتر اثر معنی‌داری از خود نشان نداده بود. به همین ترتیب بین سطوح ۵۰۰۰ با ۱۰۰۰۰ و ۱۵۰۰۰ با ۲۰۰۰۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم نیز اختلاف معنی‌داری مشاهده نشد [۳۳]. البته ذکر این نکته ضروری است که پیش‌بینی رفتار رشد استافیلوکوکوس اورئوس در فرآورده‌های غذایی مختلف از جمله همبرگر، به دلایل متعدد از جمله طبیعت گوشت و سایر افزودنی‌ها، میزان اکسیژن در دسترس (Eh)، فعالیت آبی (aw)، درجه حرارت، pH و به ویژه اثر متقابل سایر ارگانیزم‌ها (سینرژیسم و آنتاگونیسم) بسیار دشوار است.

با توجه به تأکید سازمان بهداشت جهانی (WHO) بر استفاده از مواد نگهدارنده طبیعی در مواد غذایی [۴] و نتایج حاصل از این پژوهش، می‌توان استفاده از پودر عصاره برگ نوروزک بعنوان یک افزودنی طبیعی با خاصیت ضد باکتریایی در مواد غذایی مورد بررسی بیشتری قرار داد که علاوه بر کاهش بار میکروبی، سبب افزایش پایداری اکسیداسیونی و نیز بهبود سایر ویژگی‌های تغذیه‌ای محصول می‌گردد. همچنین بایستی اثرات ضد میکروبی نوروزک بر سایر میکروبها (گرم منفی و کپک و مخمر)، همچنین ویژگی‌های ارگانولپتیکی فرآورده های غذایی مورد تحقیق قرار گیرد.

۵- تشکر و قدردانی

نگارندگان بر خود لازم می‌دانند بدین وسیله از کمک‌های بی‌شائبه کارکنان محترم پژوهشکده اقبال مخصوصاً جناب آقای

متذکر شدند کاهش فعالیت ضد میکروبی ادویه‌ها و روغن‌ها در ترکیب ماده غذایی در نتیجه حل شدن عوامل ضد میکروبی در فراکسیون چربی ماده غذایی است. برخی محققین گزارش کرده‌اند اثر ضد میکروبی عصاره گیاهانی چون رزماری و پونه کوهی به ترتیب به دلیل حضور ترکیبات پلی فنولی و کارواکرول است که بر سیالیت غشاء مؤثرند. کارواکرول مهم‌ترین ماده مؤثره موجود در پونه کوهی، طبیعتی آبگریز (هیدروفوب) داشته و سبب مرگ سلولی میکروارگانیسمی چون استافیلوکوکوس اورئوس می‌شود. در مطالعات دیگر روی عصاره کلم، اثر ضد باکتریایی آن بر استافیلوکوکوس اورئوس به دلیل محتوای بالای اسید فنولیک آن گزارش و نتایج مشابهی به دست آمد [۵۱]. شکل ۲ اثر افزودن پودر عصاره بر شمارش کلی میکروارگانیسم‌های زنده را در تیمارهای مختلف نشان می‌دهد.



شکل ۲ نمودار تغییر شمارش کلی میکروب‌ها در تیمارهای مختلف طی ۴۵ روز نگهداری

همان‌طور که در شکل ۲ مشاهده می‌گردد، در این مورد نیز افزودن عصاره در غلظت‌های مختلف سبب کاهش تعداد شمارش کلی میکروب‌ها شده است. در اینجا برخلاف تعداد استافیلوکوکوس، بیشترین تأثیر مربوط به بعد از روز سی‌ام بوده و در روزهای پانزدهم و چهل و پنجم، تفاوت معنی‌داری بین تیمارها مشاهده نمی‌گردد ($P < 0.05$). در روز چهل و پنجم، اختلاف بین T₄ و تیمارهای دیگر معنی‌دار بوده است ($P < 0.05$). در مورد اثر عصاره بر کاهش بار میکروبی، مجدداً بیشترین و کمترین تأثیر به ترتیب مربوط به تیمارهای T₄ و T₁ می‌باشد. در این ارتباط تیمار T₁ روند مشابهی با شاهد داشته و تفاوت معنی-

- [12] Farag, R.S., Daw, Z.Y., Hewedi, F.M., El-Baroty, G.S.A. 1989. Antimicrobial activity of some Egyptian spice essential oils. *J. Food Prot.* 52, 665–667
- [13] Karapinar, M., 1990. Inhibitory effects of anethole and eugenol on the growth and toxin production of *Aspergillus paraciticus*. *Int. J. Food Microbiol.* 10, 193–200.
- [14] Aureli, P., Costantini, A., Zolea, S. 1992. Antimicrobial activity of some plant essential oils against *Listeria monocytogenes*. *J. Food Prot.* 55, 344–348.
- [15] Ting, W.T.E., Deibel, K.E. 1992. Sensitivity of *Listeria monocytogenes* to spices at two temperatures. *J. Food Safety* 12, 129–137.
- [16] Hefnawy, Y.A., Moustafa, S.I., Marth, E.H., 1993. Sensitivity of *Listeria monocytogenes* to selected spices. *J. Food Prot.* 56, 876–878.
- [17] Pandit, V.A., Shelef, L.A. 1994. Sensitivity of *Listeria monocytogenes* to rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.). *Food Microbiol.* 11, 57–63.
- [18] Holt, D.L., Almonte, N.G. 1995. Antimycotic activity of garlic extracts and extract fractions in vitro and in plant. *J. Food Prot.* 58, 322–325.
- [19] Sivropoulou, A., Papanikolaou, E., Nikolaou, C., Kokkini, C., Lanaras, T., Arsenakis, M. 1996. Antimicrobial and cytotoxic activities of *Origanum essential oil*. *J. Agric. Food Chem.* 44, 1202–1205.
- [20] Ceylan, E., Kang, D., Daniel, Y.C.F. 1998. Spices May Reduce *Escherichia Coli* O157:H7 in Meat <http://genetics.miningco.com/library/blpresseccoli.htm>
- [21] Hao, Y.Y., Brackett, R.E., Doyle, M.P. 1998. Inhibition of *Listeria monocytogenes* and *Acromonas hydrophila* by plant extracts in refrigerated cooked beef. *J. Food Prot.* 61, 307–312.
- [22] Arora, D.S., Kaur, J. 1999. Antimicrobial activity of spices. *Int. J. Antimicrob. Agents* 12, 257–262
- [23] Nasar-Abbas, S.M., Kadir Halkman, A. 2004. Antimicrobial effect of water extract of sumac (*Rhus coriaria* L.) on the growth of some food borne bacteria including pathogens. *International Journal of Food Microbiology* 97, 63–69

مهندس رضا کاراژیان جهت همکاری صمیمانه، کمال تشکر و قدردانی را داشته باشند.

۶- منابع

- [1] Jimenez-Colmenero, F., Carballo, S., & Cofrades. 2001. Review. Healthier meat and meat products: their role as functional foods. *Meat Science*, 59, 5-13.
- [2] Shahrsebi, H., Naseri, A. 1985. Nutrition value and practical methods of chemical and hygienic control of some Iran meat products. Publication of ISBA of Iran.
- [3] Reji, MW., E.D. Den Aantrekker . 2004. Recontamination as a source of pathogens in processed foods. *Int. J Food Microbiol.* 91:1-11
- [4] Rasooli, B. 1999. Study of antimicrobial activity of tyme, mint, sumac and wild pistachio by in vitro method. Msc Thesis of Urmia university.
- [5] Hall, R.L. 1997. Food-borne illness: implications for the future. *Emerging Infectious Diseases* 3, 555–559.
- [6] Essawi, T., Srour, M. 2000. Screening of some Palestinian medicinal plants for antibacterial activity. *Journal of Ethnopharmacology* 70, 343–349.
- [7] Mitscher L. A. et al. 1987. A modern look at folkloric use of anti-infective agents. *J. Nat.Prod.*, 50, 1025
- [8] Zaika, L.L., Kissenger, J.C. 1981. Inhibitory and stimulatory effects of oregano on *Lactobacillus plantarum* and *Pediococcus cerevisiae*. *J. Food Sci.* 46, 1205–1210.
- [9] Aktug, S.E., Karapinar, M. 1986. Sensitivity of some common food-poisoning bacteria to thyme, mint and bay leaves. *Int. J. Food Microbiol.* 3, 349–354
- [10] El-Khateib, T., Abd El-Rahman, H. 1987. Effect of garlic and *Lactobacillus plantarum* on growth of *Salmonella typhemurium* in Egyptian fresh sausage and beef burger. *J. Food Prot.* 50, 310–311.
- [11] Deans, S.G., Svodoba, K.P. 1989. Antibacterial activity of summer savory (*Satureja hortensis* L.) essential oil and its constituents. *J. Hort. Sci.* 64, 205–210.

- leriifolia Leaves. J. Agric. Sci. Technol. Vol. 6:57-62
- [35] Omidbeigi, R. 2006. Production and processing of pharmaceutical plants. First volume. first edition. Fekre rooz publishing. Tehran. 64-106, 191-200.
- [36] Baghi, N., 1995-1996, Study of antimicrobial effect of salvia leriifolia. Phd thesis. Pharmacology faculty. Mashhad medical science university.
- [37] Mahun, C.R., Manuselis, G. 1995. Diagnostic Microbiology. W.B. Saunders. Company, London. pp: 58-96.
- [38] Baron EJ. et al., 1984. Zincer Microbiology⁴ 18th ed. A Publishing division of Prentice- Hall Inc. London, PP:444-445, 453-456, 605-606, 1186-1187
- [39] Daly. C. and sandine, W.F. 1973. Control of staphylococcus aureus in sausage by starter cultures and chemical acidulation. Journal of food science 38.426-430.
- [40] Snyder, O.P., 1997. Antimicrobial Effect of Spices and Herbs. www.hitm.com/Documents/Spices.html.
- [41] Douglas, L. A. 2004. Freezing: an underutilized food safety technology. International Journal of Food Microbiology. 90, 127-138
- [42] J. Eoley and J. J. Sheuring Microbial Destruction Rates in Soft-Serve Ice Cream during Freezing. Available on line at jds.fass.org/cgi/reprint/48/9/1191.pdf
- [43] Kamanzi Atindehou, K., Kone, M., Terreaux, C., Traore, D., Hostettmann, K., Dosso, M. 2002. Evaluation of the Antimicrobial Potential of Medicinal Plants from the Ivory Coast. Phytother. Res. 16: 497-502
- [44] Habibi, Z : Eftekhari, F : Samiee, K : Rustaiyan, 2000. A Structure and antibacterial activity of new labdane diterpenoid from Salvia leriaefolia.
- [45] Hadad khodaparast, M. H., Haghdoost, A., Golimovahhed, G. 2008. New source of butein in root of salvia leriifolia (Nowroozak). American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci., 3(1): in press.
- [46] Sato M, Tsuchia H, Akagiri M, et al. 1997. Growth Inhibition of oral bacteria related to
- [24] Soliman, K.M., Badeaa, R.I. 2002. Effect of oil extracted from some medicinal plants on different mycotoxigenic fungi. Food Chemical Toxicology 40, 1669-1675
- [25] Burt S. Essential oils. 2004. Their antimicrobial properties and potential applications of foods. A review international Journal of food microbiology. 94:223-253
- [26] Rechinger KH. 1982. Flora Iranica, No. 150 Labiatae. Tab 582 (Tabulate). Graz-Austria: Akademische Druk-U. Verlangantlat.
- [27] Hosseinzadeh, H., Sedeghnia, H. R. Imenshahidi, M., Fazly bazzaz, B.S. 2009. Review of the pharmacological and toxicological effects of saliva leriifolia. Iranian journal of basic medical sciences. 12:1-8
- [28] Mehrabian, S., Mollabashi, Z., Majd, A. 2004. study of antimicrobial effect of three species of laminacea mint against some pathogen and food poisoning bacteria. Science magazine. 8:1-11
- [29] Tabatabaee yazdi, F. 2006. Study of antioxidant effect of salvia liriifolia extract and essential oil and its photochemical detection. MSC. Thesis. Biology department of Ferdowsi university of Mashhad. Iran.:75-80.
- [30] Fernandez-Gine's, J. M., Fernandez-Lopez, J., Sayas-Barbera', E., & Perez-Alvarez, J. A. 2005. Meat products as functional foods: a review. Journal of Food Science, 70,37-43.
- [31] Vernozy-rozand, mazvey, C. 1996. Enterotoxin production by coagulase negative staphylococci isolated from goats, milk and cheese. International journal of food microbiology. 30.271-280.
- [32] Betley. M.j, T.O.Harris. 1994. Staphylococcal enterotoxins: genetic characterization and relationship between structure and emetic activity. Food microbiology .11.109-121.
- [33] Modarres, M. 2008. Study of phenomenology and some physiological and biochemical properties of Salvia leriifolia. MSC thesis. Science faculty. Biology group, Ferdowsi University of Mashhad..
- [34] Farhoosh, R., Purazrang, H., Khodaparast, M. H. H., Rahimizadeh, M. and Seyedi S. M. 2004. Extraction and separation of Antioxidative Compounds from Salvia

453-462

- [49] Ismaiel, A.A., and Pierson, M. D. 1990. Effect of sodium nitrite and origanum oil on growth and toxin production of clostridium botulinum in TYG broth and ground pork. J. Food safety. 6: 129-139
- [50] Isamel, A.A. and M.D. Pierson. 1990. Inhibition of germination, outgrowth and vegetative growth of *Clostridium baturinum* by spice oils. J. of Feed Protection 53(9): 755-758.
- [51] Romano, S, C., Abadi, K., Repetto, V., Vojnov, A A., Moreno, S. 2009. Synergistic antioxidant and antibacterial activity of rosemary plus butylated derivatives. Food Chemistry. In press.
- denture Stomatitis by anti-candidal chalcones. Aust Dent J; 42:343-6.
- [47] Oussalah, M., Caillet, S., Saucier, L., & Lacroix, M. 2007. Inhibitory effects of selected plant essential oils on the growth of four pathogenic bacteria: E. Coli O157:H7, Salmonella Typhimurium, Staphylococcus aureus and Listeria monocytogenes. Food Control, 18, 414- 420.
- [48] Lambert, R.J.W., Skandamis, P.N., Coote, P., Nychas, G.J.E. 2001. A study of the minimum inhibitory concentration and mode of action of oregano essential oil, thymol and carvacrol. Journal of Applied Microbiology 91,

Antimicrobial effect of *Salvia leriifolia* leaf extract powder against the growth of *Staphylococcus aureus* in hamburger

Yousefli, M. ¹, Hosseini, Z. ², Haddad Khodaparast, M. H. ^{3*}, Azarnivand, H. ⁴,
Pezeshki, P. ²

1- Msc student, Natural Resources Engineering Management Major desert regions, Tehran University

2-Msc students, Food Science & Technology Department, Ferdowsi University, Mashhad

3- Professor, Food Science & Technology Department, Ferdowsi University, Mashhad

4- Professor, Natural Resources Engineering Management Major desert regions, Tehran University

(Received:88/1/28 Accepted: 89/3/29)

In this research, antimicrobial activity of extract of *Salvia leriifolia* were investigated with different concentrations of the extract (5000, 10000, 15000 and 20000 mg/kg) on *Staphylococcus aureus* count and Total viable count in hamburger at different time intervals: after treatment (day 0) and after storage for 15, 30 and 45 day at -12°C, all microbiological analyses performed at 3 replication. The results showed that both of microbial total count and the number of *Staphylococcus aureus* in all samples with different concentrations of extract, decreased during storage. This decreasing effect was significant on day 15 and 30 for *Staphylococcus aureus* and total count, respectively. Our data also showed that the extract of *Salvia leriifolia* at highest concentration (20000 mg/kg) caused maximum reduction compared to other concentrations and extract at lowest concentration (5000 mg/kg) was less effective in initial *Staphylococcus aureus* population and microbial total count. These data indicate that *Salvia leriifolia* extract can exhibit antimicrobial activity against *Staphylococcus aureus*; so it can be considered as an alternative natural preservative in food products.

Keywords: *Salvia leriifolia* leaf, antimicrobial activity, *Staphylococcus aureus*, total viable count, natural preservative

* Corresponding author E-mail address: khodaparast@um.ac.ir