

نام دانشگاه:	دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقاتفدانشکده تخصصی علوم دامپزشکی
عنوان پایان نامه:	بررسی میزان تاثیر نانواسانس های درمنه، زیره سبز و مرزه بر روی گونه های آسپرژیلوس جدا شده از پودر ماهی تولیدی کارخانجات استان مازندران
نام استاد/ اساتید	استاد راهنما: دکتر منصور بیات
راهنما/ مشاور:	استاد مشاور: دکتر افشین محسنی فر
نام دانشجو:	مهسا عنایتی
تاریخ دفاع:	۹۲/۶/۱۸
مقطع تحصیلی:	دکترای عمومی دامپزشکی
پست الکترونیکی:	dvmahsa@yahoo.com
شماره تماس:	۰۹۱۱۱۱۸۳۵۶۳

پودر ماهی یک ماده مغذی و سرشار از ویتامین ها، مواد معدنی و پروتئین های قابل هضم است. در دسترس بودن، مناسب بودن و کیفیت مواد خام و تجهیزات فرآوری در کیفیت کلی پودر ماهی که از آن ساخته می شود بسیار مهم است. حضور انواع قارچ های مولد مایکوتوکسین علاوه بر کاهش تولید محصولات کشاورزی، خسارت های جبران ناپذیری را بر سلامت و بهداشت جامعه وارد می کند. آسپرژیلوس ها از مهم ترین قارچ های موجود در محیط می باشند که تقریباً در همه ترکیبات و مواد آلی قابلیت رشد را دارند و کونیدی آن ها به مقدار فراوان در آب و خاک و هوا پراکنده است. در پژوهش حاضر اثر مهاری نانواسانس های گیاه درمنه، زیره سبز و مرزه بر روی گونه های آسپرژیلوس جدا شده از پودر ماهی کارخانجات تولیدی استان مازندران به روش میکرودایلوشن بررسی شد.

این تحقیق بر روی ۸۹ نمونه پودر ماهی از ۱۴ کارخانه استان مازندران به منظور جداسازی و شناسایی آسپرژیلوس های موجود در پودر ماهی انجام گردید. بعد از کشت بر روی محیط سابورو دکستروز آگار و گرم خانه گذاری و در نهایت بررسی هریک از پرگنه ها و مشاهده در زیر میکروسکوپ آسپرژیلوس های موجود خالص سازی گردید که بیشترین و کمترین تعداد مربوط به آسپرژیلوس فومیگاتوس و آسپرژیلوس نیدولانس بوده است. سپس برای انجام آزمون *MIC* و *MFC* از کشت در محیط *RPMI1640 2%* در میکرو پلیت استفاده شد. نتایج آزمون *MIC* نشان داد که نانواسانس مرزه اثر بهتری نسبت به نانواسانس های زیره سبز و درمنه دارد. نتایج آزمون *MFC* نشان داد که نانواسانس درمنه اثر بهتری نسبت به نانو اسانس های زیره و مرزه دارد.

کلیدواژه ها: پودر ماهی، آسپرژیلوس، نانو اسانس، درمنه، زیره سبز، مرزه