

ชื่อเรื่อง	ประสิทธิภาพของสารสกัดใบฝรั่งและกรดแลคติกต่อการยับยั้งซาลโมเนลลาบนผลมะเขือเทศ
ผู้แต่ง	ลักขณา บรรณสาร และ บุษกร ทองใบ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 184-187.
คำสำคัญ	สารสกัดใบฝรั่ง; กรดแลคติก; Salmonella

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีจุดประสงค์เพื่อประเมินความสามารถในการยับยั้งจุลินทรีย์ของสารสกัดใบฝรั่ง (10 mg/ml) ร่วมกับกรดแลคติกที่ความเข้มข้น 0.2, 0.4, 0.8 และ 1% (v/v) ตามลำดับ เพื่อลดปริมาณ *Salmonella typhimurium* บนผลมะเขือเทศ พบว่าสารทดสอบทั้งหมดสามารถยับยั้ง *Sal. typhimurium* บนผลมะเขือเทศได้ อย่างไรก็ตามพบว่าสารสกัดใบฝรั่ง 10 mg/ml ร่วมกับกรดแลคติก 1%(v/v) มีประสิทธิภาพในการลดปริมาณแบคทีเรียได้มากที่สุดโดยเหลือเพียง <1 logCFU/tomato (p<0.05) นอกจากนี้การศึกษาระยะเวลาแช่มะเขือเทศที่เหมาะสม ซึ่งแปรระยะเวลาเป็น 0, 15, 30, 45 และ 60 นาที เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ก่อโรคนบนมะเขือเทศนั้น พบว่าเวลาในการแช่ 60 นาที ให้ผลการยับยั้งจุลินทรีย์ได้ดีที่สุด (p<0.05) ดังนั้นจากประสิทธิภาพที่เสริมฤทธิ์กันระหว่างสารสกัดใบฝรั่งและกรดแลคติกในการยับยั้ง *Sal. typhimurium* บนผลมะเขือเทศนี้ จึงนำมาสารเหล่านี้มาใช้เป็นน้ำยาฆ่าเชื้อจากสารธรรมชาติ สำหรับใช้ล้างผักผลไม้สดเพื่อช่วยเพิ่มทั้งความปลอดภัยและคุณภาพให้กับอาหาร