

ชื่อเรื่อง	ผลของเซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์และกรดแลคติกต่อการยับยั้ง <i>Escherichia coli</i> O157:H7 บนถั่วงอก
ผู้แต่ง	บุษกร ทองใบ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 83-86 (2553)
คำสำคัญ	เซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์; กรดแลคติก; ถั่วงอก; <i>Escherichia coli</i> O157:H7

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีจุดประสงค์เพื่อประเมินผลของเซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์และกรดแลคติกต่อการยับยั้ง *Escherichia coli* O157:H7 ที่สร้างสภาพการปนเปื้อนบนถั่วงอก โดยนำถั่วงอกมาล้างด้วยเซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์ (0, 0.5, 1.0, 2.0 และ 4.0%w/v) กรดแลคติก (0, 0.5, 1.0 และ 2.0%v/v) และเซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์ร่วมกับกรดแลคติก (0, 0.5:0.5, 0.5:1.0 และ 0.5:2.0 w/v:v/v) พบว่าความเข้มข้นที่เหมาะสมของเซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์ กรดแลคติก และเซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์ร่วมกับกรดแลคติกที่สามารถลดปริมาณ *E. coli* O157:H7 บนถั่วงอก คือ 4.0%w/v (3.38 log reduction) 2.0%v/v (4.46 log reduction) และ 0.5:2.0%w/v:v/v (3.30 log reduction) ตามลำดับ จากประสิทธิภาพในการยับยั้งจุลินทรีย์ของเซทริลไพริดีเนียมคลอไรด์และกรดแลคติกจึงน่าสนใจนำมาใช้เป็นสารฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในการล้างผักผลไม้สดเพื่อเพิ่มความปลอดภัยอาหารต่อผู้บริโภค