



Quantitative and Qualitative Evaluation of Antibacterial Activity of Cinnamon Essential Oil and ZnO Nanoparticles against *Listeria monocytogenes*

ARTICLE INFO

Article Type

Original Research

Authors

Abdollahzadeh E.¹ PhD,
Ojagh S.M.* PhD,
Hosseini H.² PhD,
Ghaemi E.A.³ PhD,
Irajian Gh.³ PhD

How to cite this article

Abdollahzadeh E, Ojagh S M, Hosseini H, Ghaemi E A, Irajian Gh. Quantitative and Qualitative Evaluation of Antibacterial Activity of Cinnamon Essential Oil and ZnO Nanoparticles against *Listeria monocytogenes*. Journal of Fisheries Science and Technology. 2018;7(1):49-55.

*Seafood Products Processing Department, Fisheries and Environmental Science Faculty, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran
¹Seafood Products Processing Department, Fisheries and Environmental Science Faculty, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran
²"National Nutrition & Food Technology Research Institute" and "Food Science & Technology Department, Nutrition & Food Technology Faculty", Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran
³Microbiology Department, Medicine Faculty, Golestan University of Medical Sciences, Gorgan, Iran

Correspondence

Address: Golestan, Gorgan, Basij Sq, University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Postal Code: 4913815739
Phone: +98 (17) 32427040
Fax: +98 (17) 32424155
mahdi_ojagh@yahoo.com

Article History

Received: June 16, 2016
Accepted: September 26, 2017
ePublished: March 20, 2018

ABSTRACT

Aims Essential oils are a complex of volatile compounds obtained from different parts of plants. Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) essential oil (EO) is known as a suitable source of antibacterial compounds. The aim of present study was to investigate the antibacterial activity of cinnamon EO and ZnO nanoparticles (NPs) against 2 strains of *Listeria monocytogenes*.

Materials & Methods In this experimental study, 2 strains of *L. monocytogenes* (a standard strain and a fish isolated strain) were used. The antibacterial activity of cinnamon EO and ZnO NPs was assessed by well diffusion test. The minimum inhibitory concentration (MIC) and the minimum bactericidal concentration (MBC) of cinnamon EO and ZnO NPs were also determined using broth macrodilution method. Moreover, the antibacterial properties of cinnamon EO and ZnO NPs were investigated in a liquid medium. The data were analyzed by SPSS 19 software, using one-way ANOVA and Tukey's post hoc tests.

Findings The Minimum Inhibitory Concentration (MIC) and Minimum Bactericidal Concentration (MBC) of cinnamon EO were 16µl/ml and 64µl/ml, respectively. Furthermore, the MIC and MBC of ZnO NPs were 12.5mg/ml and 25mg/ml, respectively. The bacterial population significantly decreased with increasing the ZnO NPs and the cinnamon EO concentrations ($p < 0.05$) and during cold storage, there were significant differences between the 2 strains.

Conclusion Cinnamon essential oil and ZnO nanoparticles have strong antimicrobial effects against *L. monocytogenes*, so that the cinnamon essential oil shows bacteriostatic effects on *Listeria*, but ZnO nanoparticles show bactericidal effect.

Keywords Nanoparticles; Antimicrobial Activity; Zinc Oxide; Cinnamon

CITATION LINKS

- [1] Essential oils: Their antibacterial properties and potential applications ...
- [2] Antimicrobial effects and determination of ...
- [3] Investigation of antibacterial activity cinnamon bark essential oil ...
- [4] Antibacterial activity of plant essential oils and extracts: The role of thyme essential oil, nisin, and their combination ...
- [5] Inhibitory effects of selected plant essential oils on the growth of four ...
- [6] Fungicidal activity of essential oils of *Cinnamomum* ...
- [7] Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon ...
- [8] Physical and antibacterial properties of alginate films containing cinnamon bark oil and ...
- [9] Physical and antimicrobial properties of chitosan films incorporated with lauric arginate, cinnamon oil ...
- [10] Genome analysis of *Listeria monocytogenes* sequence type 8 strains ...
- [11] A review of *Listeria monocytogenes*: An update on outbreaks, virulence, dose-response, ecology ...
- [12] Antimicrobial activity of some plant essential oils against *Listeria* ...
- [13] Antibacterial activity of ZnO nanoparticle suspensions ...
- [14] Antibacterial activity and mechanism of action of zinc oxide nanoparticles against ...
- [15] Correlation between defects in capped ZnO nanoparticles and their antibacterial ...
- [16] Antimicrobial activities of ZnO ...
- [17] Chitosan/poly (vinyl alcohol) films containing ZnO nanoparticles and ...
- [18] Preparation, characterization, and antimicrobial activity of gelatin/ZnO nanocomposite ...
- [19] Prevalence and molecular characterization of *Listeria* spp. and *Listeria monocytogenes* isolated from fish, shrimp ...
- [20] Multivariate analysis reveals differences in biofilm formation capacity among ...
- [21] Intramacrophage antimicrobial effect of silver... [22] Improved method for the determination ...
- [23] Antimicrobial properties of lauric ...
- [24] Antimicrobial activity of vanillin ...
- [25] Antibacterial activity and mechanism of ...
- [26] Mechanisms of bactericidal action of ...
- [27] The antimicrobial activity of ZnO nanoparticles ...
- [28] Toxicity mechanism of titanium ...
- [29] Antibacterial activity and mechanism of ...
- [30] Growth and stress resistance variation ...
- [31] Strain specificity in antimicrobial ...

ارزیابی کمی و کیفی فعالیت ضدباکتریایی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی علیه لیستریا مونوسیوتوزنر

اسماعیل عبدالله‌زاده PhD

گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

سیدمهدی اجاق* PhD

گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده شیلات و محیط زیست، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

هدایت حسینی PhD

"انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور" و "گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی"، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

عزت‌الله قائمی PhD

گروه میکروپزشناسی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی گلستان، گرگان، ایران

غلامرضا ایراجیان PhD

گروه میکروپزشناسی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی ایران، تهران، ایران

چکیده

اهداف: اسانس‌های گیاهی، کمپلکسی از ترکیبات فرار به دست آمده از بخش‌های مختلف گیاهان هستند. اسانس دارچین (*Cinnamomum zeylanicum*) به عنوان منبع مناسب برای ترکیبات ضدباکتریایی شناخته شده است. هدف مطالعه حاضر بررسی فعالیت ضدباکتریایی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی علیه دو سویه *لیستریا مونوسیوتوزنر* بود.

مواد و روش‌ها: در این مطالعه تجربی، دو سویه باکتری *لیستریا مونوسیوتوزنر* (سویه استاندارد و سویه جداسازی شده از ماهی) مورد استفاده قرار گرفت. فعالیت ضد میکروبی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی با روش چاهک ارزیابی شد. همچنین حداقل غلظت بازدارندگی (MIC) و حداقل غلظت کشندگی (MBC) اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی با استفاده از روش ماکرودایلوژن تعیین شد. علاوه بر این، خصوصیات ضدباکتریایی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی در یک محیط مایع بررسی شد. داده‌ها به کمک نرم‌افزار SPSS 19 و توسط آزمون تحلیل واریانس یک‌طرفه و آزمون تعقیبی توکی تحلیل شدند.

یافته‌ها: میزان MIC و MBC اسانس دارچین به ترتیب ۱۶ و بیش از ۶۴ میکرولیتر بر میلی‌لیتر گزارش شد. همچنین مقادیر MIC و MBC برای نانوذرات اکسید روی به ترتیب ۱۲/۵ و ۲۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر محاسبه شد. با افزایش غلظت نانومواد و اسانس، جمعیت باکتری‌ها کاهش یافت ($p < 0.05$) و در خلال دوره نگهداری در دمای سرد اختلافات قابل توجهی بین دو سویه مشاهده شد.

نتیجه‌گیری: اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی، اثرات ضد میکروبی قوی علیه *لیستریا مونوسیوتوزنر* دارند، به طوری که اسانس دارچین روی لیستریا اثر باکتریواستاتیک، اما نانوذرات اکسید روی اثر باکتریوسایدی نشان می‌دهند.

کلیدواژه‌ها: نانوذرات، فعالیت ضد میکروبی، اکسید روی، دارچین

تاریخ دریافت: ۱۳۹۵/۳/۲۶

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۶/۷/۴

*نویسنده مسئول: mahdi_ojagh@yahoo.com

پوشش‌دهی نمونه‌های ماهی با کیتوزان و اسانس دارچین موجب افزایش کیفیت و بهبود عمر نگهداری در خلال نگهداری در دمای یخچال می‌شود.

امروزه با مشخص شدن نقش با اهمیت باکتری *لیستریا مونوسیوتوزنر* در ایجاد عفونت‌های غذایی، تلاش‌های زیادی برای کنترل این پاتوژن با ترکیبات گیاهی صورت گرفته است. *لیستریا مونوسیوتوزنر* یک باکتری گرم‌مثبت هوازی تا بی‌هوازی اختیاری، میله‌ای شکل، پاتوژن درون‌سلولی، فرصت‌طلب و عامل عمده عفونت‌های انسانی ناشی از غذا در سراسر جهان است. این باکتری در نوزادان، افراد سالخورده، افراد دارای نقص سیستم ایمنی و زنان باردار بیماری لیستریوزیس ایجاد کرده^[10] و طیف وسیعی از محصولات غذایی گوشتی و غیرگوشتی را آلوده می‌کند^[11].

اورلی و همکاران^[12] فعالیت ضد میکروبی ۳۲ اسانس رایج در صنعت غذا را علیه ۴ سویه مختلف *لیستریا مونوسیوتوزنر* بررسی کردند. از بین اسانس‌های مورد مطالعه دارچین، میخک، آویشن، فلفل و پونه کوهی خاصیت ضد لیستریایی داشتند. همچنین میزان فعالیت ضد لیستریایی این اسانس‌ها به صورت کلی وابسته به سویه اعلام شد. با این وجود تحقیقات در خصوص نقش تاثیر سویه‌های مختلف *لیستریا مونوسیوتوزنر* بر میزان فعالیت ضدباکتریایی اسانس دارچین بسیار محدود است.

امروزه نانوذرات اکسیدهای فلزی یک گروه مهم نانومواد هستند که به طور فزاینده‌ای در موارد متعدد تحقیقاتی استفاده می‌شوند. اکسیدهای فلزی با قابلیت یونی بالا نه تنها از نظر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی مورد توجه هستند بلکه خصوصیات ضد میکروبی مطلوبی نیز دارند^[13] در تحقیق *جونز* و همکاران^[13] نقش نانوذرات اکسید روی (ZnO NPs) علیه استافیلوکوکوس در مقایسه با پنج نانوترکیب فلزی دیگر مقایسه شد، نتایج نشان داد نانوذرات اکسید روی، فعالیت ضدباکتریایی قوی‌تری نسبت به سایر نانومواد دارد. همچنین این محققان فعالیت ضد میکروبی نانوذرات اکسید روی را به حضور نور و اندازه نانومواد ارتباط دادند. محققان مکانیزم فعالیت ضد میکروبی نانوذرات اکسید روی را به پراکسیداسیون لیپید و استرس‌های اکسیداتیو نسبت می‌دهند^[14].^[15] علاوه بر تحقیقات در محیط آزمایشگاهی، فعالیت ضد میکروبی نانوذرات اکسید روی در پوشش‌های پلاستیکی^[16]، پلی‌اتیلین/کیتوزان^[17] و ژلاتینی^[18] نیز علیه پاتوژن‌های مختلف اثبات شده است، اما مطالعه‌ای در خصوص بررسی فعالیت ضدباکتریایی نانوذرات اکسید روی بر سویه‌های مختلف *لیستریا مونوسیوتوزنر* در دسترس نیست. اهمیت بررسی نقش سویه به دلیل آن است که اغلب مواد غذایی با سویه‌های مختلفی از یک گونه باکتری آلوده می‌شوند و بررسی سویه‌های مختلف یک باکتری می‌تواند فعالیت ضدباکتریایی ترکیبات مختلف را به واقعیت نزدیکتر کند.

تحقیق حاضر با هدف ارزیابی کمی و کیفی فعالیت ضدباکتریایی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی، علیه دو سویه مختلف *لیستریا مونوسیوتوزنر* انجام شد.

مواد و روش‌ها

در این مطالعه تجربی، دو سویه از باکتری *لیستریا مونوسیوتوزنر* به کار رفت. سویه اول استاندارد *PTCC1162* از بانک میکروبی سازمان پژوهش‌های علمی صنعتی ایران خریداری شد و سویه دوم از مطالعه عبدالله‌زاده و همکاران^[19] (جداسازی شده از ماهی قزل‌آلا) به دست آمد.

مقدمه

اسانس‌های گیاهی، کمپلکسی از ترکیبات فرار گیاهان بوده که توسط روش‌های فیزیکی از همه گیاه یا بخش‌هایی از گیاه به دست می‌آیند^[2].^[1] دارچین (*Cinnamomum zeylanicum*) یک گیاه بومی سریلانکا است که اسانس آن توسط محققان زیادی به عنوان منبع مناسب ترکیبات ضدقارچی و ضدباکتریایی شناخته شده است^[3-6]. در سال‌های اخیر نیز قابلیت ضدباکتریایی اسانس دارچین در فیلم‌های زیست‌تخریب‌پذیر و پوشش‌های خوراکی مورد توجه قرار گرفته است^[7-9]. *اجاق* و همکاران^[7] عنوان کردند که

گرمخانه‌گذاری شدند. کلیه آزمایش‌ها در سه تکرار صورت گرفت. پس از گرمخانه‌گذاری کمترین رقت نانومواد که در آن کدورتی مشاهده نشد (در مقایسه با نمونه‌های کنترل) به عنوان MIC (حداقل غلظت بازدارندگی) منظور شد. برای محاسبه میزان MBC (حداقل غلظت کشندگی) از کلیه لوله‌هایی که در آن کدورتی مشاهده نشد، ۱۰۰ میکرولیتر به پلیت‌های حاوی محیط مولر هینتون آگار منتقل و ۲۴ ساعت در دمای مشابه گرمخانه‌گذاری شدند. غلظت معادل پلیت‌هایی که در آن هیچ گونه رشدی مشاهده نشد به عنوان MBC گزارش شد [21].

تعیین حداقل غلظت مهار و کشندگی اسانس دارچین: برای محاسبه میزان MIC و MBC اسانس دارچین از روش مشابه ماکرودایلوشن استفاده شد، اما به منظور افزایش حلالیت اسانس در محیط کشت از میزان اندکی آگار (در ۱۰۰ سی‌سی TSB ۰/۱۵ گرم آگار) که محیط کشت را منعقد نکند، اضافه شد [22]. لوله اول سری ۹ تایی معادل با بیشترین غلظت اسانس قابل حل معادل با غلظت نهایی ۶۴ میکرولیتر بر میلی‌لیتر و لوله آخر غلظتی معادل با ۰/۲۵ میکرولیتر بر میلی‌لیتر تنظیم و کلیه آزمایشات در سه تکرار انجام شد.

بررسی خواص ضد میکروبی اسانس دارچین در مدل مایع: برای تهیه مایع تلقیح دو سوبه لیستریا مونوسیتوژنز (یک سوبه استاندارد و یک سوبه جداسازی شده از ماهی) به محیط TSB تلقیح و در دمای ۳۷°C انکوبه شد. سپس محیط کشت حاوی باکتری ۵ دقیقه در دور ۶۰۰۰ rpm سانتریفیوژ و مایع رویی (سوپرناتانت) با سرم فیزیولوژی جایگزین شد. برای جداسازی کامل محیط کشت از باکتری‌ها، محلول حاصل دوباره ۵ دقیقه سانتریفیوژ شد. تعداد باکتری‌ها در مایع زیرین با روش کدورت‌سنجی در طول موج ۶۰۰ نانومتر به دست آمد. جذب نوری ۰/۱-۰/۰۸ معادل ۱۰^۴ CFU/mL باکتری در نظر گرفته شد که این میزان نیز با کشت سطحی مورد تایید قرار گرفت [4]. از این مایع برای تلقیح به مدل‌ها استفاده شد.

به محیط‌های TSB، ۰/۱% آگار- آگار خالص (لیوفیلکیم؛ ایتالیا) اضافه و سپس در لوله‌هایی با درب پیچ‌دار استریل و به عنوان مدل مایع مورد استفاده شد. غلظت‌های صفر، ۰/۸، ۱/۶ و ۲/۴% (غلظت‌ها براساس میزان MIC محاسبه شده، تنظیم شد) اسانس دارچین در شرایط استریل به مدل‌های مایع افزوده شد [1] و سپس ۶ log CFU/mL از دو سوبه لیستریا مونوسیتوژنز به هر لوله به صورت مجزا تلقیح شد. برای هر تیمار نیز دو تکرار در نظر گرفته شد و کلیه نمونه‌ها در دمای ۸°C، ۱۶ روز انکوبه شدند.

بررسی خواص ضد میکروبی نانوذرات اکسید روی در مدل مایع: غلظت‌های صفر تا ۱۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر نانوذرات اکسید روی، در مدل‌های مایع (TBS ± ۱% آگار) تهیه و با تلقیح ۶ لوگ باکتریایی به هر میلی‌لیتر از محیط‌ها، مدل‌های مایع آماده شدند. سپس کلیه تیمارها در دمای ۸°C به مدت ۱۶ روز نگهداری شدند.

شمارش باکتریایی: به منظور شمارش باکتری‌ها در طول دوره نگهداری مدل‌های مختلف، ۱۰۰ میکرولیتر از هر تیمار در ۹/۹ میلی‌لیتر سرم فیزیولوژی استریل، هموزن شد. پس از تهیه رقت‌های سریالی ۰/۱ میلی‌لیتر از هر رقت به صورت کشت آمیخته در محیط‌های مولر هینتون آگار و TSB حاوی ۱/۳% آگار کشت داده شد. پلیت‌ها در دمای ۳۷°C به مدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری شدند.

تجزیه و تحلیل داده‌ها با کمک نرم‌افزار SPSS 19 (IBM, Armonk, NY؛ ایالات متحده) انجام شد. نرمال بودن داده‌ها و معنی‌داری اختلافات بین میانگین‌ها به ترتیب با آزمون‌های

برای جداسازی لیستریا مونوسیتوژنز از ماهی، ۲۵ گرم گوشت ماهی هموزن شده به محیط TSB (تریپتیک سوی پراث؛ شرکت لیوفیلکیم؛ ایتالیا) حاوی مخمر انتقال یافت و سپس یک ماه در دمای یخچال انکوبه شد. به صورت هفته‌ای ۰/۱ میلی‌لیتر از محیط غنی‌سازی اولیه به محیط اختصاصی آکسفورد لیستریا آگار انتقال داده شد. کلنی‌هایی که هاله سیاه داشتند به عنوان کلنی‌های مشکوک لیستریا جدا شده و پس از انجام آزمون‌های تاییدی رنگ‌آمیزی گرم، آزمون حرکت، آزمون CAMP، کاتالاز و مشاهدات میکروسکوپی به عنوان ایزوله لیستریا مونوسیتوژنز در نظر گرفته شدند. سوبه‌های جداسازی شده با کمک واکنش زنجیره‌ای پلیمرز و از طریق بررسی وجود ژن لیستریولایزین O تایید شدند. برای نگهداری طولانی‌مدت از محیط ۳۰% گلیسرول در TSB استفاده شد. به منظور احیا، سوبه باکتریایی به ۱۵ میلی‌لیتر TSB تلقیح و در دمای ۳۷°C به مدت ۲۴ ساعت انکوبه شد [20].

بررسی خواص ضد میکروبی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی: بررسی اولیه قدرت ضد لیستریایی اسانس دارچین (زردبند؛ ایران) و نانوذرات اکسید، روی ۱۰ تا ۳۰ نانومتر با خلوص ۹۹%، (US Research Nanomaterials؛ ایالات متحده) با روش چاهک انجام شد. برای این منظور، پس از آماده‌سازی محلول تلقیح (۱۰^۸-۱۰^۷ CFU/mL)، پاتوژن با کمک سوآپ استریل به صورت سطحی و چمنی روی سطح محیط کشت مولر هینتون آگار (لیوفیلکیم؛ ایتالیا) کشت داده شد. سپس چاهک‌هایی با قطر ۰/۸ سانتی‌متر حفر (با فواصل ۲/۵ سانتی‌متری) و ته چاهک‌ها با کمک چند قطره محیط کشت مایع مولر هینتون آگار بسته شد. به هر چاهک ۵۰ میکرولیتر مواد ضد میکروبی تلقیح شد. سپس پلیت‌ها ۲۴ تا ۴۸ ساعت در دمای ۳۷°C گرمخانه‌گذاری شدند. پس از گرمخانه‌گذاری قطر هاله‌های تشکیل شده که نمایانگر قدرت مهارکنندگی عامل ضدباکتریایی بود، اندازه‌گیری و کلیه آزمایشات با ۳ تکرار انجام شد.

تعیین حداقل غلظت مهار و کشندگی نانوذرات اکسید روی: میزان یک گرم نانوذرات اکسید روی، در ۱۰ میلی‌لیتر آب مقطر استریل حل شد تا غلظت ذخیره ۱۰۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر حاصل شود [14]. اندازه‌گیری فعالیت مهار نانوذرات اکسید روی به روش ماکرودایلوشن انجام شد. برای این منظور یک سی‌سی، محیط TSB در سه سری ۹ تایی لوله آزمایش استریل شد. سپس با کمک جذب نوری باکتری لیستریا مونوسیتوژنز استاندارد در سرم فیزیولوژی به غلظت ۱۰^۴ CFU/mL آماده‌سازی و با دوبار انتقال متوالی یک سی‌سی از مایع مذکور به ۹ سی‌سی محیط TSB استریل، نهایتاً غلظت ۱۰^۴ CFU/mL از باکتری در محیط کشت TSB حاصل شد. در ادامه میزان یک میلی‌لیتر از محلول استوک اکسید روی، به لوله اول از سری ۹ تایی لوله آزمایش حاوی یک سی‌سی TSB اضافه شد. بدین ترتیب در لوله اول غلظت ۵۰ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر نانومواد وجود داشت. سپس به صورت سریالی از لوله اول که حاوی ۲ سی‌سی محیط TSB بود، یک سی‌سی به صورت سریالی به لوله‌های بعدی منتقل و از لوله نهم، یک سی‌سی بیرون ریخته شد. سپس با افزودن یک سی‌سی باکتری لیستریای آماده‌سازی شده در محیط TSB به لوله‌ها، غلظت نانومواد نصف شد (لوله اول حاوی ۲۵ و لوله نهم حاوی ۰/۰۹ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر). با این روش در هر لوله ۱۰^۴ CFU/mL × ۰/۵ باکتری وجود داشت. سری‌های ۹ تایی آماده‌سازی شده در کنار نمونه‌های کنترل مثبت و کنترل منفی در دمای بهینه رشد لیستریا مونوسیتوژنز (۳۷°C) ۲۴ ساعت

کولموگروف- اسمیروف و آنالیز واریانس یک طرفه و آزمون تعقیبی توکی در سطح معنی داری ۰/۰۵ مورد ارزیابی قرار گرفت [23].

یافته‌ها

میانگین قطر خالص در اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی، بر سویه استاندارد لیستریا مونوسیتوزنر به ترتیب ۵/۳۳±۲/۸۸ و ۴/۶۶±۲/۰۸ میلی‌متر به دست آمد. این ترکیبات دارای فعالیت ضد لیستریایی قوی بودند.

اسانس دارچین در غلظت ۱۶ میکرولیتر بر میلی‌لیتر و نانوذرات اکسید روی در غلظت ۱۲/۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر رشد لیستریا را مهار کردند. میزان MBC برای نانوذرات اکسید روی، در حد ۲۵ میلی‌گرم و برای اسانس دارچین بیش از ۶۴ میکرولیتر بر میلی‌لیتر محاسبه شد.

بین جمعیت دو سویه لیستریا مونوسیتوزنر تلقیح شده به ۱۴ تیمار مختلف اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی در محیط برات مایع TSB طی ۱۶ روز نگهداری در دمای ۸°C تفاوت معنی دار مشاهده شد (p=۰/۰۰۰۱; F=۶۴/۹۹).

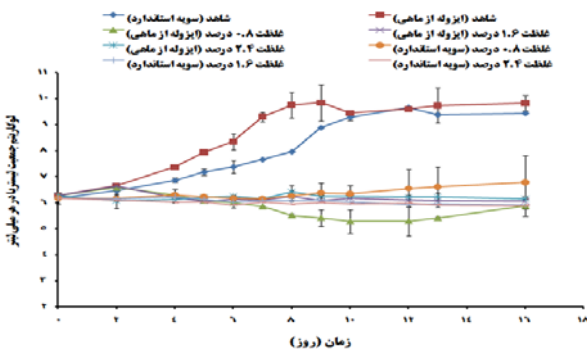
میانگین شمارش جمعیت لیستریا مونوسیتوزنر در تیمارهای مختلف به ۸ گروه متمایز تفکیک شد (جدول ۱).

جدول ۱ مقایسه میانگین جمعیت باقی مانده دو سویه لیستریا مونوسیتوزنر تلقیح شده به ۱۴ تیمار با غلظت‌های مختلف اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی طی ۱۶ روز نگهداری در دمای ۸°C در مدل TSB

ردیف	تیمار	میانگین
۱	ZnO ۱۵mg/ml سویه استاندارد	۴/۷۶
۲	ZnO ۱۰mg/ml سویه استاندارد	۵/۴۰
۳	ZnO ۵mg/ml سویه استاندارد	۵/۴۹ ۵/۴۹
۴	ZnO ۱۵mg/ml ایزوله از ماهی	۵/۵۸ ۵/۵۸ ۵/۵۸
۵	ZnO ۱۰mg/ml ایزوله از ماهی	۵/۶۴ ۵/۶۴ ۵/۶۴ ۵/۶۴
۶	ZnO ۵mg/ml ایزوله از ماهی	۵/۶۷ ۵/۶۷ ۵/۶۷ ۵/۶۷
۷	اسانس دارچین، ایزوله از ماهی	۵/۸۲ ۵/۸۲ ۵/۸۲ ۵/۸۲ ۵/۸۲
۸	اسانس، سویه استاندارد	۵/۹۹ ۵/۹۹ ۵/۹۹ ۵/۹۹ ۵/۹۹
۹	اسانس، سویه استاندارد	۶/۰۶ ۶/۰۶ ۶/۰۶ ۶/۰۶
۱۰	اسانس، ایزوله شده از ماهی	۶/۱۷ ۶/۱۷ ۶/۱۷
۱۱	اسانس، ایزوله شده از ماهی	۶/۲۱ ۶/۲۱
۱۲	اسانس، سویه استاندارد	۶/۳۴
۱۳	تیمار شاهد سویه استاندارد	۸/۰۳
۱۴	تیمار شاهد سویه ایزوله شده از ماهی	۸/۶۷

(پس آزمون آنوا میانگین جمعیت باکتری لیستریا مونوسیتوزنر در تیمارهای مختلف را به ۸ گروه متمایز تقسیم کرد)

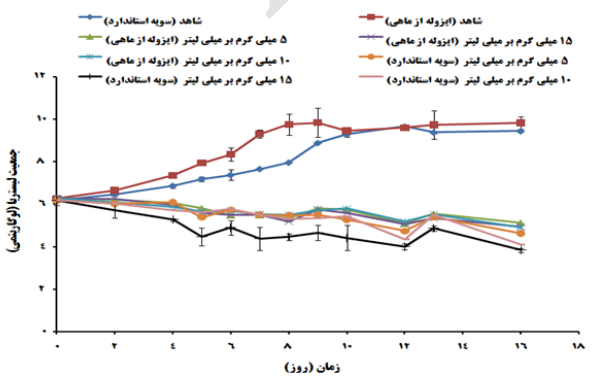
میانگین جمعیت تیمار شاهد سویه ایزوله شده از ماهی به طور معنی داری بیشتر از تیمار شاهد برای سویه استاندارد بود (p<۰/۰۵). بیشترین اختلاف بین جمعیت دو سویه در روزهای ششم و هشتم نگهداری مشاهده شد (نمودار ۱).



نمودار ۱ جمعیت دوسویه لیستریا مونوسیتوزنر نگهداری شده در محیط برات مایع طی ۱۶ روز نگهداری در دمای ۸°C در غلظت‌های صفر، ۰/۸، ۱/۶ و ۲/۴ اسانس دارچین

اسانس دارچین در غلظت‌های ۰/۸ تا ۲/۴% (حجمی/حجمی) فعالیت باکتریواستاتیک علیه دو سویه لیستریا مونوسیتوزنر داشت (نمودار ۱). به طوری که جمعیت باکتری لیستریا در تیمارهای حاوی اسانس در طول ۱۶ روز نگهداری در حد تلقیح اولیه (۶ لوگ باکتریایی) ثابت باقی ماند. به طور تقریبی میانگین جمعیت دو سویه در تیمارهای حاوی اسانس در حد ۵/۸ تا CFU/mL log ۶/۳ نوسان داشت که از لحاظ آماری این اختلاف معنی دار نبود (p>۰/۰۵). در حالی که میانگین جمعیت دو سویه باکتریایی در تیمارهای حاوی اسانس به طور معنی داری کمتر از گروه‌های شاهد دو سویه بود (p<۰/۰۵).

نانوذرات اکسید روی در غلظت‌های ۵ تا ۱۵ میلی‌گرم در میلی‌لیتر فعالیت باکتری‌کشی علیه دو سویه لیستریا مونوسیتوزنر داشت (نمودار ۲). میانگین جمعیت دو سویه در تیمارهای حاوی نانوذرات به میزان ۴/۷ تا log ۵/۶ CFU/mL کاهش یافت. اگر چه میانگین جمعیت سویه استاندارد در دو غلظت ۵ و ۱۰ میلی‌گرم در میلی‌لیتر کمتر از تیمارهای مشابه با سویه ایزوله شده از ماهی بود، اما این اختلافات از نظر آماری معنی دار نبود (p>۰/۰۵). نکته قابل توجه آنکه تیمار حاوی ۱۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر تاثیر معنی دار و بیشتری علیه سویه استاندارد نسبت به سویه جداسازی شده از ماهی داشت (p<۰/۰۵) که نشان دهنده فعالیت ضدباکتریایی متفاوت نانوذرات بر سویه‌های مختلف این باکتری است.



نمودار ۲ جمعیت دوسویه لیستریا مونوسیتوزنر نگهداری شده در محیط برات مایع در حضور غلظت‌های صفر، ۵، ۱۰ و ۱۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر نانوذرات اکسید روی طی ۱۶ روز نگهداری در دمای ۸°C

نانوذرات اکسید روی می‌تواند رشد جمعیت لیستریا مونوسیژنر را در دامنه دمایی بین ۳۷°C-۸°C در ماتریکس‌های غنی از مواد غذایی مهار کند. هر چند مکانیزم عمل ضدلیستریایی نانوذرات اکسید روی به‌خوبی مشخص نشده است اما تحقیقات دلیل فعالیت ضد میکروبی این ترکیب را به چندین پدیده ارتباط می‌دهند که شامل فعل و انفعالات فیزیکی نانوذرات اکسید روی با غشای سلولی، پراکسیداسیون لیپید و استرس اکسیداتیو هستند [14, 15].

در مطالعه سرور و همکاران [27] مکانیزم عمل نانوذرات اکسید روی، علیه ویبریو کلرا بررسی شد، نتایج نشان داد فعل و انفعالات نانوذرات اکسید ساختار سلولی باکتری را تغییر شکل داده و سیالیت غشا را افزایش می‌دهد. همچنین اکسید روی، ROS (گونه‌های فعال اکسیژن) تولید کرده که خود موجب تخریب DNA باکتری می‌شود. بنابراین مکانیزم فعالیت ضدباکتریایی نانوذرات اکسید روی علیه ویبریو کلرا به دلیل تولید ROS و تخریب غشای باکتریایی نسبت داده شده است. وکتاتسوبو و همکاران [28] فعالیت ضد میکروبی نانوذرات اکسیدتیتانیوم (TiO₂) و اکسید روی را علیه پاتوژن‌های غذایی (سالمونلا تیفی، کلبسیلا پنومونی و شیگلا فلکسنتری) بررسی کردند، طبق یافته‌ها هر دو نانوذرات فلزی، رشد سالمونلا، کلبسیلا و شیگلا را مهار می‌کنند. در این تحقیق مکانیزم عمل این نانوذرات علیه سالمونلا و کلبسیلا به تولید ROS ارتباط داده شد، اما مکانیزم عمل این نانوذرات علیه شیگلا نامشخص باقی ماند.

در مطالعه اخیر ونگ و همکاران [29] با هدف بررسی فعالیت ضدباکتریایی نانوکامپوزیت‌های Ag/ZnO علیه استرپتوکوکوس موتانس مشخص شد فعالیت ضد میکروبی نانوذرات به‌واسطه اختلال در عملکرد غشای سلولی و اکسیداسیون ماکرومولکول‌های زیستی است.

بنابراین از مجموع مطالعات یادشده می‌توان گفت دو عامل تغییر/تخریب غشای سلولی و همچنین استرس‌های ناشی از تولید گونه‌های فعال اکسیژن نقش بسیار مهمی را در مکانیزم فعالیت ضدباکتریایی نانوذرات اکسید روی ایفا می‌کنند.

در تحقیق حاضر در خصوص بررسی نقش دو سویه مختلف لیستریا مونوسیژنر در فعالیت ضد میکروبی ترکیبات به‌کاررفته نتایج آزمون آنالیز واریانس یک‌طرفه نشان داد که تفاوت معنی‌داری بین جمعیت دو سویه لیستریا مونوسیژنر تلقیح‌شده به تیمارهای مختلف اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی در محیط برات مایع TSB طی ۱۶ روز نگهداری در دمای ۸°C وجود داشت (p < ۰/۰۵). مقایسه روند رشد دو سویه مختلف لیستریا مونوسیژنر در تیمارهای شاهد (بدون نگهدارنده) نشان داد که سویه لیستریا مونوسیژنر ایزوله‌شده از ماهی به‌طور معنی‌داری پتانسیل رشد بیشتری در محیط برات مایع نسبت به سویه استاندارد دارد. همچنین نتایج نشان داد که میزان حساسیت سویه استاندارد به نانوذرات اکسید روی نسبت به سویه ایزوله‌شده از ماهی بیشتر بود. یک دلیل برای توجیه این پدیده، تفاوت در ذخایر ژنتیک دودمان‌های (رده سلولی) مختلف لیستریا و متابولیسم متفاوت سویه‌هاست [30].

در زمینه بررسی نقش سویه‌های مختلف یک گونه باکتری در میزان فعالیت ضدباکتریایی نانوذرات اکسید روی، مطالعه‌ای در دسترس نیست. در مطالعه رویورالیا و همکاران [31] اثر ضد میکروبی نانوذرات نقره و مس علیه باکتری‌های اشریشیا کلی (چهار سویه)، باسیلوس سابتیلیس و استافیلوکوکوس اورئوس بررسی و نتایج نشان داد که تفاوت‌های بین سویه‌ای موجب تغییرات قابل توجه در میزان

تحقیق حاضر با هدف ارزیابی کمی و کیفی فعالیت ضدباکتریایی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی علیه دو سویه مختلف لیستریا مونوسیژنر در محیط مایع انجام شد.

بررسی کیفی اثرات ضد میکروبی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی نشان داد که این دو ترکیب فعالیت ضدباکتریایی مطلوبی علیه لیستریا مونوسیژنر دارند. به‌منظور بررسی نقش نوع سویه بر فعالیت ضدلیستریایی اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی از دو سویه مختلف لیستریا مونوسیژنر (سویه استاندارد و سویه ایزوله‌شده از ماهی) استفاده شد.

نتایج مطالعه حاضر نشان داد، افزودن اسانس دارچین به محیط برات مایع در غلظت‌های ۰/۸، ۱/۶ و ۲/۴% صرفاً فعالیت باکتریواستاتیک داشته و در این تیمارها جمعیت نهایی لیستریا مونوسیژنر نسبت به روز اول آزمایش در حد ثابتی باقی ماند. یافته‌های تحقیق حاضر با نتایج کاوا رودا و همکاران مطابقت داشت [24]. مهم‌ترین ترکیبات ضد میکروب در اسانس دارچین سینامیک‌آلدئید و اجنول هستند [7]. نتایج مطالعه اجاق و همکاران [7] نشان داد که سینامیک‌آلدئید ترکیب غالب اسانس دارچین است. در مطالعه حاضر هر چند حضور اسانس مانع رشد باکتری لیستریا مونوسیژنر شد اما جمعیت پاتوژن در طول دوره آزمایش تغییرات کاهشی قابل ملاحظه‌ای نداشت.

اخیراً مکانیزم عمل اسانس دارچین علیه باکتری‌های گرم منفی و گرم مثبت بیشتر مطالعه شده است. در مطالعه ژنگ و همکاران [25] مشخص شد اسانس دارچین علاوه بر ایجاد تغییرات مورفولوژیک سلول‌ها در ساعات اولیه، موجب خروج الکترولیت‌های کوچک از سلول شده که خود موجب افزایش سریع هدایت الکتریکی در نمونه‌ها می‌شود.

در تحقیق گیل و هالی [26] مکانیزم فعالیت ضد میکروبی دو ترکیب سینامیک‌آلدئید و اجنول به‌عنوان اجزای اصلی اسانس دارچین بررسی شدند، طبق یافته‌ها غلظت ۵ میلی‌مولار اجنول و ۳۰ میلی‌مولار سینامیک‌آلدئید در محیط برات خواص باکتریوسیدال علیه لیستریا مونوسیژنر دارد. همچنین غلظت ۶ میلی‌مولار اجنول علیه لاکتوباسیلوس ساکی نیز فعالیت کشندگی دارد. نتایج این مطالعه نشان داد که سطح ۴۰ میلی‌مولار سینامیک‌آلدئید موجب کاهش سریع میزان ATP سلولی (لیستریا مونوسیژنر) می‌شود، اما غلظت ۵ میلی‌مولار اجنول اثری روی ATP سلول ندارد. این محققان مکانیزم احتمالی مهار تولید انرژی را به مهار جذب گلوکز یا مصرف گلوکز و اثرات روی نفوذپذیری غشا اعلام کردند.

با تبدیل واحد تقریبی غلظت‌های درصدی اسانس دارچین به واحد میکرولیتر بر میلی‌لیتر تیمارهای صفر، ۰/۸، ۱/۶ و ۲/۴% به ترتیب معادل صفر، ۸، ۱۶ و ۲۴ میکرولیتر بر میلی‌لیتر هستند. با مقایسه میزان MIC حاصله اسانس دارچین (۱۶ میکرولیتر بر میلی‌لیتر) با روند مهار جمعیت لیستریا مونوسیژنر در تیمار ۱/۶% می‌توان اذعان نمود نتایج این دو آزمایش در تطابق نسبی هستند.

استفاده از نانوذرات اکسید روی در غلظت‌های ۱۰ و ۱۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر، جمعیت اولیه لیستریا مونوسیژنر را به میزان ۲ لوگ باکتریایی در محیط برات مایع (پس از ۱۶ روز) کاهش داد. همچنین مقایسه میزان MIC نانوذرات اکسید روی (۱۲/۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) با روند جمعیت لیستریا مونوسیژنر تلقیح‌شده در برات مایع در تیمار ۱۰ و ۱۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر طی ۱۶ روز نشان‌دهنده تطابق آزمایش MIC با آزمایش در محیط مایع است. بنابراین استفاده از غلظت‌های ۱۰ تا ۱۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر از

Fungicidal activity of essential oils of *Cinnamomum zeylanicum* (L.) and *Syzygium aromaticum* (L.) Merr et LM Perry against crown rot and anthracnose pathogens isolated from banana. *Lett Appl Microbiol*. 2002;35(3):208-11.

7- Ojagh SM, Rezaei M, Razavi SH, Hosseini SMH. Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. *Food Chem*. 2010;120(1):193-8.

8- Zhang Y, Ma Q, Critzer F, Davidson PM, Zhong Q. Physical and antibacterial properties of alginate films containing cinnamon bark oil and soybean oil. *LWT Food Sci Technol*. 2015;64(1):423-30.

9- Ma Q, Zhang Y, Zhong Q. Physical and antimicrobial properties of chitosan films incorporated with lauric arginate, cinnamon oil, and ethylenediaminetetraacetate. *LWT Food Sci Technol*. 2016;65:173-9.

10- Fagerlund A, Langsrud S, Schirmer BC, Mørretrø T, Heir E. Genome analysis of *Listeria monocytogenes* sequence type 8 strains persisting in salmon and poultry processing environments and comparison with related strains. *PLoS One*. 2016;11(3):e0151117.

11- Buchanan RL, Gorris LGM, Hayman MM, Jackson TC, Whiting RC. A review of *Listeria monocytogenes*: An update on outbreaks, virulence, dose-response, ecology, and risk assessments. *Food Control*. 2017;75:1-13.

12- Aureli P, Costantini A, Zolea S. Antimicrobial activity of some plant essential oils against *Listeria monocytogenes*. *J Food Prot*. 1992;55(5):344-8.

13- Jones N, Ray B, Ranjit KT, Manna AC. Antibacterial activity of ZnO nanoparticle suspensions on a broad spectrum of microorganisms. *FEMS Microbiol Lett*. 2008;279(1):71-6.

14- Xie Y, He Y, Irwin PL, Jin T, Shi X. Antibacterial activity and mechanism of action of zinc oxide nanoparticles against *Campylobacter jejuni*. *Appl Environ Microbiol*. 2011;77(7):2325-31.

15- Dutta RK, Nenavathu BP, Gangishetty MK. Correlation between defects in capped ZnO nanoparticles and their antibacterial activity. *J Photochem Photobiol B*. 2013;126:105-11.

16- Li X, Xing Y, Jiang Y, Ding Y, Li W. Antimicrobial activities of ZnO powder-coated PVC film to inactivate food pathogens. *Int J Food Sci Technol*. 2009;44(11):2161-8.

17- Vicentini DS, Smania A, Laranjeira MCM. Chitosan/poly (vinyl alcohol) films containing ZnO nanoparticles and plasticizers. *Mater Sci Eng*. 2010;30(4):503-8.

18- Shankar Sh, Teng X, Li G, Rhim JW. Preparation, characterization, and antimicrobial activity of gelatin/ZnO nanocomposite films. *Food Hydrocoll*. 2015;45:264-71.

19- Abdollahzadeh E, Ojagh SM, Hosseini H, Irajan Gh, Ghaemi EA. Prevalence and molecular characterization of *Listeria* spp. and *Listeria monocytogenes* isolated from fish, shrimp, and cooked ready-to-eat (RTE) aquatic products in Iran. *LWT Food Sci Technol*. 2016;73:205-11.

20- Valderrama WB, Ostiguy N, Cutter CN. Multivariate analysis reveals differences in biofilm formation capacity among *Listeria monocytogenes* lineages. *Biofouling*. 2014;30(10):1199-209.

21- Alizadeh H, Salouti M, Shapouri R. Intramacrophage antimicrobial effect of silver nanoparticles against *Brucella melitensis* 16M. *Scientia Iranica*. 2013;20(3):1035-8.

22- Remmal A, Bouchikhi T, Rhyayour K, Ettayebi M,

فعالیت ضدباکتریایی (MIC و MBC) نانومواد می‌شود. از این رو نتایج این محققان با تحقیق حاضر مطابقت دارد.

مطالعه حاضر نشان‌دهنده نقش با اهمیت تاثیر نوع سویه لیستریا مونوسیوتوژنز در مطالعات بررسی خصوصیات ضد میکروبی آنتی‌میکروب‌های طبیعی و سنتتیک بود. از این حیث استفاده از سویه‌های مختلف به صورت همزمان در مایع تلقیح یا بررسی مجزای سویه‌های مختلف یک پاتوژن می‌تواند نتایج تحقیقات اثر بخشی اسانس‌ها و نانوذرات را به واقعیت نزدیک‌تر کند. بنابراین پیشنهاد می‌شود پیش از استفاده صنعتی از نانوذرات اکسید روی اختلافات بین سویه‌ای مورد مطالعه قرار گیرد.

نتیجه‌گیری

اسانس دارچین و نانوذرات اکسید روی، اثرات ضد میکروبی قوی علیه لیستریا مونوسیوتوژنز دارند، به طوری که اسانس دارچین روی لیستریا اثر باکتریواستاتیک اما نانوذرات اکسید روی، اثر باکتریوسایدی نشان می‌دهند.

تشکر و قدردانی: مقاله حاضر نتیجه پایان‌نامه دکتری نویسنده اول بوده و توسط دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشگاه علوم پزشکی گلستان و دانشگاه علوم پزشکی ایران حمایت شده است.

تأییدیه اخلاقی: موردی از سوی نویسندگان بیان نشده است.

تعارض منافع: تعارض منافی وجود ندارد.

سهم نویسندگان: اسماعیل عبداله‌زاده (نویسنده اول)، نگارنده مقدمه/پژوهشگر اصلی/تحلیلگر آماری (۵۰٪)؛ سیدمهدی اجاتی (نویسنده دوم)، روش‌شناس/نگارنده بحث (۲۵٪)؛ هدایت حسینی (نویسنده سوم)، پژوهشگر کمکی (۱۵٪)؛ عزت‌الله قائمی (نویسنده چهارم)، پژوهشگر کمکی (۵٪)؛ غلامرضا ایراجیان (نویسنده پنجم)، پژوهشگر کمکی (۵٪)

منابع مالی: این پژوهش با استفاده از گرنت پایان‌نامه دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان انجام شده است.

منابع

- 1- Burt S. Essential oils: Their antibacterial properties and potential applications in foods-a review. *Int J Food Microbiol*. 2004;94(3):223-53.
- 2- Shahnia M, Khaksar R. Antimicrobial effects and determination of minimum inhibitory concentration (MIC) methods of essential oils against pathogenic bacteria. *Iran J Nutr Sci Food Technol*. 2013;7(5):949-54.
- 3- Ojagh SM, Rezaei M, Razavi SH, Hosseini SMH. Investigation of antibacterial activity cinnamon bark essential oil (*Cinnamomum zeylanicum*) in vitro antibacterial activity against five food spoilage bacteria. *Iran J Food Sci Technol*. 2012;9(35):67-76. [Persian]
- 4- Abdollahzadeh E, Rezaei M, Hosseini H. Antibacterial activity of plant essential oils and extracts: The role of thyme essential oil, nisin, and their combination to control *Listeria monocytogenes* inoculated in minced fish meat. *Food Control*. 2014;35(1):177-83.
- 5- Oussalah M, Caillet S, Saucier L, Lacroix M. 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*. 2007;18(5):414-20.
- 6- Ranasinghe L, Jayawardena B, Abeywickrama K.

- 27- Sarwar S, Chakraborti S, Bera S, Sheikh IA, Hoque KM, Chakrabarti P. The antimicrobial activity of ZnO nanoparticles against *Vibrio cholerae*: Variation in response depends on biotype. *Nanomedicine*. 2016;12(6):1499-509.
- 28- Venkatasubbu GD, Baskar R, Anusuya T, Seshan CA, Chelliah R. Toxicity mechanism of titanium dioxide and zinc oxide nanoparticles against food pathogens. *Colloids Surf B Biointerfaces*. 2016;148:600-6.
- 29- Wang Sh, Wu J, Yang H, Liu X, Huang Q, Lu Zh. Antibacterial activity and mechanism of Ag/ZnO nanocomposite against anaerobic oral pathogen *Streptococcus mutans*. *J Mater Sci Mater Med*. 2017;28(1):23.
- 30- Lianou A, Stopforth JD, Yoon Y, Wiedmann M, Sofos JN. Growth and stress resistance variation in culture broth among *Listeria monocytogenes* strains of various serotypes and origins. *J Food Prot*. 2006;69(11):2640-7.
- 31- Ruparelia JP, Chatterjee AK, Duttagupta SP, Mukherji S. Strain specificity in antimicrobial activity of silver and copper nanoparticles. *Acta Biomater*. 2008;4(3):707-16.
- Tantaoui-Elaraki A. Improved method for the determination of antimicrobial activity of essential oils in agar medium. *J Essent Oil Res*. 1993;5(2):179-84.
- 23- Ma Q, Davidson PM, Zhong Q. Antimicrobial properties of lauric arginate alone or in combination with essential oils in tryptic soy broth and 2% reduced fat milk. *Int J Food Microbiol*. 2013;166(1):77-84.
- 24- Cava-Roda RM, Taboada-Rodríguez A, Valverde-Franco MT, Marín-Iniesta F. Antimicrobial activity of vanillin and mixtures with cinnamon and clove essential oils in controlling *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in Milk. *Food Bioprocess Technol*. 2012;5(6):2120-31.
- 25- Zhang Y, Liu X, Wang Y, Jiang P, Quek SY. Antibacterial activity and mechanism of cinnamon essential oil against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Food Control*. 2016;59:282-9.
- 26- Gill AO, Holley RA. Mechanisms of bactericidal action of cinnamaldehyde against *Listeria monocytogenes* and of eugenol against *L. monocytogenes* and *Lactobacillus sakei*. *Appl Environ Microbiol*. 2004;70(10):5750-5.