

مقاله پژوهشی

بررسی فعالیت ضدقارچی نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس علیه گونه‌های مختلف اسپرژیلوس

نادر حبیبی^۱، حمیدرضا قیصری^{۱*}، محمود امین لاری^۱، فاطمه صداقتی^۲

۱- گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران

۲- گروه شیمی، مرکز آموزش عالی استهبان، استهبان، ایران

تاریخ پذیرش مقاله: ۱۳۹۶/۰۴/۱۵

تاریخ دریافت مقاله: ۱۳۹۵/۱۲/۲۱

چکیده

زمینه و هدف: مواد غذایی می‌توانند به قارچ‌های مختلفی آلوده شوند. استفاده از فن‌آوری نانو به‌خصوص اکسیدهای فلزی می‌تواند این آلودگی‌ها را کاهش دهد. هدف از این تحقیق بررسی اثر ضدقارچی نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس علیه گونه‌های قارچی اسپرژیلوس که در بهداشت مواد غذایی اهمیت دارند، بود.

مواد و روش‌ها: نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس به روش شیمیایی تولید شدند و مورفولوژی و اندازه آن‌ها توسط میکروسکوپ الکترونی عبوری و همچنین روبشی، پراش اشعه ایکس و زتاسایزر بررسی شد. MIC و MFC آن‌ها علیه گونه‌های اسپرژیلوس به‌تنهایی و در ترکیب باهم به روش میکروداپلوشن در محیط کشت‌های سابوردکستروز براث و سابورو دکستروز اگر بررسی گردید و FIC محاسبه شد.

نتایج: اندازه نانوذرات بین ۱۰ الی ۶۰ نانومتر بودند. میانگین MIC و MFC نانوذره اکسید منیزیم برای اسپرژیلوس فلاووس، فومیگاتوس، نیجر و پارازیتیکوس به ترتیب ۱۰/۱ و ۱۰/۳۱ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر و برای نانوذره اکسید مس ۱۰/۲۵ و ۱۰/۰۸ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود. بیشترین خاصیت ممانعت‌کنندگی و کشندگی این نانوذرات به ترتیب بر روی اسپرژیلوس نیجر و فومیگاتوس بود؛ اما شاخص FIC چون بیشتر از یک بود، تأثیر متقابلی نداشتند. میانگین MIC ترکیبی ۹/۹۴ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود.

نتیجه‌گیری: این تحقیق نشان داد که نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس به‌عنوان مواد ضدقارچی هرکدام به‌تنهایی می‌توانند خاصیت مهارکنندگی و کشندگی داشته باشند، اما مخلوط آن‌ها اثر متقابلی ندارد.

کلمات کلیدی: نانوذره، اکسید منیزیم، اکسید مس، اسپرژیلوس، MIC، MFC

مقدمه

طریق تولید مایکوتوکسین‌ها اثرات مخرب و شدیدی نظیر سرطان‌زایی، ناقص‌الخلقه‌زایی و کاهش رشد، مهار سیستم ایمنی و جهش‌زایی را در موجودات زنده ایجاد می‌کنند. طیف وسیعی از انواع قارچ‌های کپکی مانند اسپرژیلوس‌ها، پنی‌سیلیوم‌ها، فوزاریوم‌ها قادر به تولید مقادیر زیادی از مایکوتوکسین‌های خطرناک‌اند (۳). یکی از انواع مایکوتوکسین‌ها، آفلاتوکسین است که اسپرژیلوس فلاووس و اسپرژیلوس پارازیتیکوس می‌توانند آن را تولید کنند. آفلاتوکسین به‌عنوان عامل مسمومیت حاد و سرطان‌زا شناخته شده است (۴). گونه‌های جنس اسپرژیلوس قادر به تولید اسپور فراوان بوده و توسط باد و حشرات می‌توانند در همه‌جا گسترش یابند. توانایی بالای آن‌ها در شرایط سخت محیطی سبب شده است که قدرت

با توجه به افزایش روزافزون جمعیت و نیاز به تولید بیشتر مواد غذایی، مشکلات فراوانی از جمله آلودگی‌های میکروبی در مراحل مختلف تولید، نگهداری، فرآوری، توزیع و مصرف آن‌ها وجود دارد؛ بنابراین کنترل میکروارگانیسم‌های مخاطره‌آمیز امری اجتناب‌ناپذیر است (۱). قارچ‌ها از جمله میکروارگانیسم‌هایی هستند که باید کنترل شوند زیرا می‌توانند از لحاظ کمی خسارات زیادی به مواد غذایی وارد کنند. همچنین علاوه بر این می‌توانند در شرایط نامناسب تولید و نگهداری مواد غذایی مایکوتوکسین‌های زیادی را تولید نمایند (۲). قارچ‌ها علاوه بر کاهش ارزش غذایی به دلیل اثر بر مواد مغذی متشکل غذاها از

* نویسنده مسئول: حمیدرضا قیصری، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران
Email: ghaisari@shirazu.ac.ir

در نهایت به شکل کاربردی در صنعت غذا قابل اجرا می‌باشند.

مواد و روش‌ها

تهیه نمونه‌ها

قارچ‌هایی که در این پژوهش مورد استفاده قرار گرفتند شامل: *آسپرژیلوس فلاووس* (PTCC 5004)، *آسپرژیلوس فومیگاتوس* (PTCC 5009)، *آسپرژیلوس نیجر* (PTCC 5012) و *آسپرژیلوس پارازیتیکوس* (PTCC 5018) بودند که از مرکز کلکسیون میکروارگانسیم‌های سازمان پژوهش‌های علمی صنعتی ایران تهیه گردیدند.

روش تولید نانوذره اکسید منیزیم

ابتدا محلول ۰/۲ مولار Mg^{+2} با اضافه کردن نمک $MgCl_2$ در آب مقطر به دست آمد. سپس محلول ۰/۵ مولار NaOH قطره‌قطره به محلول Mg^{+2} اضافه شد. عمل مخلوط شدن به وسیله هم‌زن مغناطیسی، ۶۰۰ دور در دقیقه در درجه حرارت اتاق ادامه یافت تا فرآیند تولید رسوب کامل گردید. سپس رسوب به دست آمده توسط سانتریفیوژ به مدت ۱۵ دقیقه (۵۰۰۰ دور در دقیقه) جدا شد. رسوب حاصله با آب مقطر شسته شده و در هوای داغ آن در درجه حرارت ۶۰ درجه سلسیوس به مدت ۴۸ ساعت خشک گردید. رسوب هیدروکسید منیزیم خشک شده آسیاب شده و در کوره الکتریکی با درجه حرارت ۵۰۰ درجه سلسیوس به مدت ۳ ساعت (با سرعت حرارت دادن ۵ درجه سلسیوس به ازای هر دقیقه) حرارت داده شد تا نانوذرات اکسید منیزیم به دست آید (۱۴).

روش تولید نانوذره اکسید مس

ابتدا ۱۰ میلی‌لیتر از محلول ۰/۲ مولار مس استات مونو هیدرات $(CH_3COO)_2Cu \cdot H_2O$ در یک بالن ته‌گرد ریخته شد و ۵ میلی‌لیتر اسید استیک به محلول فوق اضافه گردید و بالن ته‌گرد روی هیتر قرار داده شد. یک هم‌زن مغناطیسی در ته‌گرد به منظور هم‌زدن ملایم قرار داده شد و توسط یک دماسنج در بالن ته‌گرد دمای محلول سنجش گردید. یک فویل آلومینیومی بر روی بالن ته‌گرد کشیده شد و زمانی که حرارت به ۱۰۰ درجه سلسیوس رسید ۳۰ میلی‌لیتر از محلول ۳ مولار NaOH به محتویات بالن ته‌گرد اضافه گردید. در این مرحله مقدار زیادی رسوب سیاه‌رنگ تشکیل گردید که این رسوب ۳ تا ۴ بار سانتریفیوژ شده و ۳ تا ۴ بار با آب دیونیزه شسته شد. رسوب از لوله خارج شده و در پلیت ریخته و به مدت ۲۴ ساعت

رقابت با سایر موجودات را بر سر بستره غذایی داشته باشند. *آسپرژیلوس فلاووس* و *آسپرژیلوس نیجر* معمول‌ترین پاتوژن‌های این جنس هستند. *آسپرژیلوس فلاووس* در فساد مواد غذایی دخالت دارد (۵).

ظهور و توسعه مقاومت ضد میکروبی در پاتوژن‌ها نگرانی زیادی را برای بهداشت عمومی جهانی ایجاد کرده است (۶). گسترش علم نانو تکنولوژی، فرصت‌هایی برای کشف تأثیرات ضدباکتریایی نانوذرات فلزی ایجاد کرده است (۷). مزیت مواد ضدباکتری معدنی نسبت به مواد ضدباکتری آلی این است که این‌ها دارای پایداری فوق‌العاده، سمیت کمتر، قابلیت انتخاب گسترده و مقاوم در برابر حرارت هستند (۸). اکسید کلسیم، اکسید منیزیم و همچنین نانوذرات اکسید روی و اکسید مس فعالیت ضد میکروبی قابل توجهی از خود نشان داده‌اند (۹ و ۱۰). نانوذره اکسید منیزیم که برای سلول‌های پستانداران و محیط زیست بی‌خطر است، به‌تنهایی یا در ترکیب با دیگر عوامل ضدباکتری می‌تواند در محصولات غذایی و نیز پیشرفت سلامت میکروبیولوژیکی غذایی پیشنهاد گردد (۱۱).

اثر ضدباکتریایی نانو اکسید مس، بر روی *استافیلوکوک اورئوس* مقاوم به پنی‌سیلین و *اشریشیاکلی* مشاهده شده است؛ اما اطلاعات کمی در مورد قابلیت ضدقارچی نانوذرات اکسید روی، اکسید منیزیم، اکسید مس و اکسید سیلیکون موجود است (۱۲). نانوذره مس نیز برای پستانداران بی‌خطر است و فعالیت زیادی علیه میکروارگانسیم‌ها دارد، بنابراین به‌عنوان ضد میکروب پیشنهاد می‌شود (۱۳).

هدف از مطالعه‌ی حاضر اولاً سنتز نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس و بررسی ویژگی‌های ساختاری آن‌ها، ثانیاً بررسی اثرات منفرد نانوذره اکسید منیزیم و اکسید مس علیه گونه‌های *آسپرژیلوس* و ثالثاً بررسی برهم‌کنش‌های ضد میکروبی به شکل چهار حالت احتمالی هم‌افزایی (Synergistic)، افزایشی (Additive)، عدم تأثیر (Indifferent) و کاهش (Antagonistic) بین عوامل یاد شده است. بدیهی است تلاش برای استفاده از ترکیبات جایگزین نگهدارنده‌های زیان‌بار شیمیایی در صنایع غذایی و همچنین افزایش قدرت ضد میکروبی این مواد علیه ارگانسیم‌های بیماری‌زای غذازاد یا مولد فساد در مواد غذایی تبعات مثبتی را در بر خواهد داشت. این‌گونه مطالعات در گام اول در برون تن (مشابه با مقاله‌ی پیش روی)، سپس تعمیم در سیستم‌های مدل غذایی و در صورت نتایج مفید و مثبت،

تعیین حداقل غلظت مهارکنندگی نانوذرات MIC (Minimum Inhibitory Concentration) به روش

میکروداپلوشن براث

تعیین کمترین غلظت مهارکنندگی به روش رقیق‌سازی متوالی در چاهک ۹۶ خانه‌ای صورت گرفت. از هر نانوذره ده غلظت ۱۱، ۱۰/۷۵، ۱۰/۵، ۱۰/۲۵، ۱۰، ۹/۷۵، ۹/۵، ۹/۲۵، ۹ و ۸/۷۵ برحسب میلی‌گرم بر میلی‌لیتر در آب مقطر استریل ساخته شدند. به‌وسیله سمپلر در هر کدام از چاهک‌ها ۱۰۰ میکرولیتر از محیط کشت سابورودکستروزبراث که از قبل اتوکلاو شده بود ریخته شد، سپس ۱۰۰ میکرو لیتر از هر غلظت موردنظر برای هر نانوذره اکسید منیزیم و اکسید مس به هر چاهک از هر ردیف اضافه گردید. این کار به‌صورت سریالی تا چاهک یازدهم ادامه پیدا کرد. ۱۰۰ میکرولیتر از چاهک یازدهم برداشته و دور ریخته شد. سپس ۲۰ میکرولیتر از سوسپانسیون قارچی با تعداد هاگ $10^6 \times 0/5$ آماده شده به هر یک از خانه‌ها به‌جز خانه یازدهم جهت کنترل منفی اضافه گردید. جهت کنترل مثبت خانه‌های ۱۲ از هر ردیف فقط حاوی محیط کشت سابورودکستروزبراث و سوسپانسیون قارچی بود. میکروپلیت‌ها به مدت ۳ تا ۵ روز در دمای ۲۵ درجه سلسیوس در آنکوباتور شیکردار (۱۰۰ دور در دقیقه) گرمخانه گذاری گردیدند. پس از گذشت مدت‌زمان گرمخانه گذاری، میکروپلیت‌ها به‌خوبی تکان داده شدند و از نظر کدورت حاصل از رشد قارچ‌ها توسط میکروپلیت ریدر بررسی گردیدند. کدورت حاصل از رشد با لوله‌های کنترل نیز مقایسه گردید. چاهکی که کدورت آن نصف چاهک مثبت بود به‌عنوان MIC در نظر گرفته شد.

تعیین حداقل غلظت کشندگی نانوذرات MFC (Minimum Fungicidal Concentration)

از تمام میکروپلیت‌هایی که در آن‌ها هیچ‌گونه رشدی مشاهده نشده بود، روی محیط کشت سابورودکستروز آگارکشت سطحی داده شد. پلیت‌های هاگ‌های قارچ‌ها در دمای ۲۵ درجه سلسیوس به مدت ۳ تا ۵ روز گرمخانه گذاری شدند. پس از گذشت مدت‌زمان گرمخانه گذاری، پلیت‌ها از نظر رشد قارچ‌ها بررسی گردیدند. بالاترین رقت (یعنی حاوی کمترین غلظت از نانوذره) مربوط به اولین پلیتی که در آن رشدی مشاهده نشده بود، حداقل غلظت کشنده (MFC) در نظر گرفته شد. در بعضی موارد حداقل غلظت بازدارنده و کشنده با یکدیگر برابر بودند (۱۷).

در هوای اتاق قرار داده شد تا خشک گردید. نانوذرات به‌دست‌آمده اکسید مس بودند (۱۵).

بررسی اندازه ذرات و مورفولوژی آن‌ها توسط میکروسکوپ الکترونی عبوری (TEM)، میکروسکوپ الکترونی روبشی (SEM)، پراش اشعه ایکس (XRD) و Zetasizer انجام گرفت.

تهیه سوسپانسیون نانوذرات

برای تهیه محلول نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس جداگانه مقدار موردنظر از پودر خشک به‌دست‌آمده از آن‌ها توزین و در حجم مشخصی از آب مقطر استریل حل شد. سپس سوسپانسیون در دمای ۱۲۱ درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه اتوکلاو گردید و به‌وسیله حمام التراسونیک به مدت نیم ساعت همگن شد.

فعال‌سازی گونه‌های قارچی

گونه‌های استاندارد در آمپول‌های لیوفیلیزه طبق دستورالعمل شرکت سازنده تحت شرایط استریل در محیط کشت مایع YGC (Yeast Glucose Chloramphenicol) به‌صورت سوسپانسیون درآمدند. سپس به مدت ۵ روز در ۲۵ درجه سلسیوس در آنکوباتور گرمخانه گذاری شدند. بعد از این مدت، کشت دیگری روی سابورودکستروز آگار به‌عنوان کشت ذخیره تهیه شد و در مراحل بعدی استفاده گردید (۱۶).

تهیه سوسپانسیون هاگ قارچ‌ها و تلقیح

به‌وسیله یک حلقه کشت استریل از روی محیط کشت سابورودکستروز آگار، هاگ‌های قارچ‌ها را برداشت کرده و به لوله حاوی پیتون واتر انتقال داده و سوسپانسیون حاصل را با استفاده از یک صافی غشایی غیر جاذب سترون صاف نموده و تعداد هاگ‌های آن با استفاده از لام شمارش سلول‌های خونی شمارش شدند. بدین منظور سوسپانسیون هاگ‌های قارچ پس از صاف کردن به نسبت مناسب رقیق شد و یک قطره از آن را بر روی لام شمارش قرار داده و با قرار دادن لام بر روی آن سعی شد تا که حباب ایجاد نشود. لام را زیر میکروسکوپ گذاشته و با عدسی شیئی ۱۰ یا ۴۰ روی محفظه شمارش انجام شد. تعداد هاگ‌ها $10^7 \times 1$ هاگ در میلی‌لیتر تنظیم گردید. سوسپانسیون میکروارگانیزم‌ها حداکثر تا ۳۰ دقیقه پس از تهیه، تلقیح شدند. برای تلقیح، یک میلی‌لیتر از سوسپانسیون دارای $10^6 \times 1$ هاگ قارچ (یعنی رقت 10^{-1} از اولین سوسپانسیون تهیه شده) به یک لوله حاوی یک میلی‌لیتر محیط کشت سابورودکستروزبراث اضافه شد. به‌این ترتیب هر لوله حاوی $10^6 \times 0/5$ هاگ قارچ بود.

تعیین حداقل غلظت مهارتی مشترک

برای تعیین غلظت مهارکنندگی مخلوط دو نانوذره از روش Fractional Inhibitory Concentrations (FIC) استفاده شد. بدین منظور در هنگام ریختن غلظت‌های موردنظر مقدار ۵۰ میکرولیتر از هر نانوذره در چاهک‌های میکروپلیت ریخته شد که مجموع آن‌ها ۱۰۰ میکرولیتر بود.

شاخص FIC

درجه سینرژیستی بین ترکیبات ضد میکروبی معمولاً توسط مجموع (FIC) دو ترکیب بیان می‌شود. FIC برای ترکیب A توسط فرمول زیر محاسبه می‌شود:

$$FIC = \frac{MIC \text{ of antibacterial A in combination}}{MIC \text{ of antibacterial A alone}}$$

FIC برای ترکیب B نیز با همان فرمول محاسبه شد
 $\Sigma FIC = FIC \text{ of antibacterial A} + FIC \text{ of antibacterial B}$
 شاخص ΣFIC برای شناسایی ماهیت میان‌کنش بین دو ترکیب ضد باکتریایی استفاده شد که این میان‌کنش از نوع سینرژیسمی یا افزایشی یا بی‌تفاوتی یا آنتاگونیسمی است. این شاخص به شرح زیر تفسیر گردید:

۱ < هم‌افزایی؛ ۱ = افزایشی، ۲-۱ = عدم واکنش ۲ > = کاهش (۱۸).

آزمون آماری

آزمون‌ها سه بار تکرار گردید. برای تجزیه و تحلیل نتایج از نرم‌افزار ۱۶ MINITAB و آزمون LSD و تحلیل واریانس استفاده شد. سطح معناداری آزمون $P < 0.05$ در نظر گرفته شد.

نتایج

ویژگی‌های نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس

برای بررسی اندازه و مورفولوژی نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس از TEM(100KV, PHILIPS- CM-10 Netherlands) و نیز آزمون EDX از SEM(TESCAM,

MIRA3 CXECH) استفاده شد. اندازه ذرات اکسید منیزیم ۵۰-۱۰ نانومتر (شکل ۱ سمت راست) و از لحاظ مورفولوژی نانوذرات به اشکال مختلف کروی، مثلثی، چندوجهی، میله‌ای مانند و رسوبی متخلخل بودند. اندازه ذرات اکسید مس ۶۰-۲۰ نانومتر (شکل ۱ سمت چپ) و از لحاظ مورفولوژی اغلب کروی، مثلثی، چندوجهی، میله‌ای مانند و رسوبی بودند.

در بررسی تجزیه عنصری و یا خصوصیات شیمیایی نانوذرات تولیدشده توسط EDX داده‌های تولیدشده نشان از طیف مسئول تشکیل نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس بود. برای نانو اکسید منیزیم درصد وزنی محاسبه‌شده نشان داد که اکسیژن ۵۹٪/۰۴ و منیزیم ۴۰٪/۹۶ و برای نانو اکسید مس درصد وزنی محاسبه‌شده نشان داد که اکسیژن ۲۵٪/۱۹ و مس ۷۴٪/۸۱ بود. در بررسی اندازه و بار سطحی نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس تولیدشده توسط Zetasizer(Malvern Zetesizer- nano.zs United Kingdom) مشخص شد که بار سطحی نانوذرات اکسید منیزیم مثبت و پتانسیل زتا برابر ۱۸/۲ میلی ولت و بار سطحی نانوذرات اکسید مس منفی و پتانسیل زتا برابر ۱۵ میلی ولت (عرض ۴/۷۲) بود.

برای بررسی ساختار شیمیایی نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس تولیدشده از XRD(EQUINOX3000, 30kv, Inel France) استفاده شد.

نتایج بررسی اثر مهارکنندگی و کشندگی نانوذرات

اکسید منیزیم و اکسید مس گونه‌های اسپرژیلوس

همان‌طور که در جدول ۱ نشان داده شده است بیشترین کمترین مقدار MIC نانوذره اکسید منیزیم به ترتیب مربوط به اسپرژیلوس پارازیتیکوس و اسپرژیلوس نیجر ۱۰/۶۷ و ۹/۴۲ میلی گرم بر میلی لیتر و بیشترین و کمترین مقدار MFC به ترتیب مربوط به اسپرژیلوس فلاووس و اسپرژیلوس نیجر ۱۰/۹۲

جدول ۱- مقایسه میانگین های MIC بر حسب میلی گرم بر میلی لیتر تحت تأثیر کاربرد نانو ذرات اکسید منیزیم و اکسید مس

تأثیر متقابل	شاخص FIC	نانو اکسید منیزیم + نانو اکسید مس	نانو اکسید مس	نانو اکسید منیزیم	فارچ
ندارد	۱/۹۲	۱۰/۶۷Aa	۱۰/۶۷Aa	۱۰/۴۱Aa	اسپرژیلوس فلاووس
ندارد	۲	۹/۵Bb	۹/۱۷Cb	۹/۹۲Ba	اسپرژیلوس فومیگاتوس
ندارد	۱/۸	۹/۱۷Bb	۱۰/۹۲Aa	۹/۴۲Cb	اسپرژیلوس نیجر
ندارد	۲	۱۰/۴۲Ab	۱۰/۲۵Bb	۱۰/۶۷Aa	اسپرژیلوس پارازیتیکوس

می‌گردد. در این تحقیق از دو نانوذره اکسید منیزیم و اکسید مس برای مقابله با چهار گونه آسپریلیوس که عبارت بودند از آسپریلیوس فلاووس، فومیگاتوس، نیجر و پارازیتیکوس استفاده شد.

در ابتدا نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس تولید شدند. اندازه آن‌ها کمتر از ۱۰۰ نانومتر بود (شکل ۱). در آزمون XRD داده‌های تولیدشده نشان از طیف مسئول تشکیل نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس بود. آنالیز پراش اشعه ایکس نشان داد که پیک‌های مختلف همسان با ساختار مکعبی اکسید منیزیم و موافق با استاندارد و گزارش مقالات دیگر است. پیک‌های پراش نمونه‌ی اکسید مس نشان دادند که نمونه‌ها متعلق به سیستم کریستال مونوکلینیک با ثابت شبکه $a = 4/6883$ ، $b = 99/506$ ، $c = 5/1319$ (شکل‌های ۲ و ۳). در مقایسه بین گونه‌های مختلف آسپریلیوس مشاهده می‌شود که بیشترین حساسیت به نانوذره اکسید منیزیم و اکسید مس به ترتیب مربوط به آسپریلیوس نیجر و آسپریلیوس فومیگاتوس است. MIC نانوذرات مذکور به ترتیب ۹/۴۲ و ۹/۱۷ میلی‌گرم بر

و ۹/۶۷ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود. بیشترین و کمترین مقدار MIC نانوذره اکسید مس به ترتیب مربوط به آسپریلیوس نیجر و آسپریلیوس فومیگاتوس ۱۰/۶۷ و ۹/۱۷ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر و همچنین بیشترین و کمترین مقدار MFC به ترتیب مربوط به آسپریلیوس نیجر و آسپریلیوس فومیگاتوس ۱۰/۹۲ و ۹/۴۲ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود.

اعداد واقع در هر ستون با حروف بزرگ مشابه و در هر ردیف با حروف کوچک مشابه بر اساس آزمون LSD تفاوت معنی‌داری ندارند. حروف غیرمشابه نشانگر وجود اختلاف معنی‌دار در سطح $P < 0/05$ است.

نتایج تعیین حداقل غلظت مهاری مشترک

نتایج حاصل از این آزمون در جدول ۲ به صورت غلظت مهاری مشترک نشان داده شده است. بیشترین و کمترین مقدار MIC مخلوط هر دو نانوذره اکسید منیزیم و اکسید مس به ترتیب مربوط به آسپریلیوس فلاووس و آسپریلیوس نیجر ۱۰/۶۷ و ۹/۱۷ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود. مقدار FIC برای تمام قارچ‌های مورد آزمون بیشتر از یک بود، بدین معنی که استفاده

جدول ۲- مقایسه میانگین‌های MFC بر حسب میلی‌گرم بر میلی‌لیتر تحت تأثیر کاربرد نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس

قارچ	نانو اکسید منیزیم	نانو اکسید مس
آسپریلیوس فلاووس	۱۰/۹۲Aa	۹/۶۷Cb
آسپریلیوس فومیگاتوس	۱۰Ba	۹/۴۲Cb
آسپریلیوس نیجر	۹/۶۷Cb	۱۰/۹۲Aa
آسپریلیوس پارازیتیکوس	۱۰/۶۷ Aa	۱۰/۳۳Ba

میلی‌لیتر بود؛ اما بیشترین MFC نانوذرات مذکور به ترتیب مربوط به آسپریلیوس پارازیتیکوس و آسپریلیوس نیجر با مقادیر ۱۰/۶۷ و ۱۰/۹۲ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود. برای مبارزه با این قارچ‌ها استفاده از ترکیب آن‌ها پیشنهاد نمی‌گردد چون شاخص FIC آن‌ها نشان از بی‌اثر بودن است. در این رابطه بیشترین و کمترین MIC ترکیبی به ترتیب مربوط به آسپریلیوس فلاووس و آسپریلیوس نیجر با مقادیر ۱۰/۶۷ و ۹/۱۷ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود (جدول ۱).

بیشترین خاصیت کشندگی برای نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس به ترتیب مربوط به آسپریلیوس نیجر و آسپریلیوس فومیگاتوس با مقادیر ۹/۶۷ و ۹/۴۲ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود؛ اما کمترین خاصیت کشندگی این نانوذرات به ترتیب مربوط به

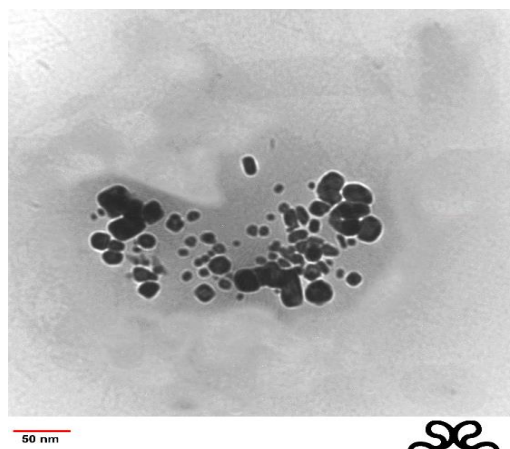
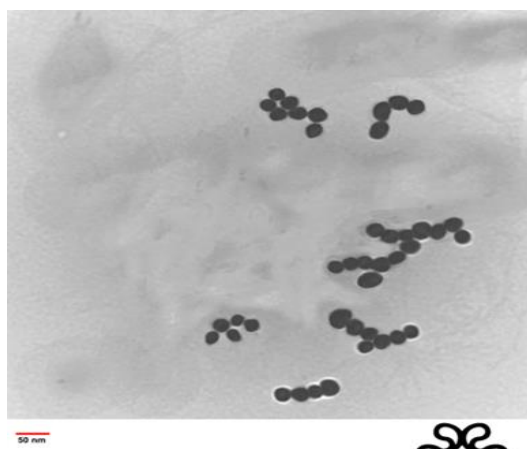
از ترکیب دو نانوذره هیچ اثر متقابلی ندارد. اعداد واقع در هر ستون با حروف بزرگ مشابه و در هر ردیف با حروف کوچک مشابه بر اساس آزمون LSD تفاوت معنی‌داری ندارند. حروف غیرمشابه نشانگر وجود اختلاف معنی‌دار در سطح $P < 0/05$ است.

بحث

قارچ‌ها به خصوص جنس آسپریلیوس می‌توانند در سطح وسیعی مواد غذایی را آلوده کرده و سبب وارد آمدن خسارات فراوان به آن‌ها شوند. علاوه بر این می‌توانند میکوتوکسین‌های خطرناکی همانند آفلاتوکسین تولید کنند. با توجه به ظهور مقاومت میکروبی به مواد ضدقارچی، استفاده از نانوذرات پیشنهاد

بنابراین امکان جمع شدن ذرات وجود داشته و این سبب شده

آسپریژیلوس فلاووس و آسپریژیلوس نیجر با ۱۰/۹۲ میلی گرم بر



شکل ۱- تصویر میکروسکوپ الکترونی عبوری (TEM) نانو اکسید منیزیم (سمت راست) نانو اکسید مس (سمت چپ)

است که مقادیر MIC و MFC نانوذرات مذکور برای مقابله با گونه‌های قارچی مورد آزمون نسبتاً بالا باشد. علاوه بر این، بارهای سطحی نانو ذرات تولید شده نسبتاً پایین می‌باشند (نانوذرات اکسید منیزیم ۱۸+ و نانوذرات اکسید مس ۱۵- میلی ولت) و این سبب تجمع ذرات و کاهش تأثیرگذاری آن‌ها شده است. طی مطالعه‌ای گزارش شده که اگر همه نانوذرات در سوسپانسیون دارای بار سطحی بالای مثبت یا منفی باشند آن‌ها تمایل به دفع یکدیگر دارند و تجمع پیدا نمی‌کنند، اما اگر پتانسیل سطحی آن‌ها پایین باشد نیرویی برای جلوگیری از تجمع آن‌ها وجود ندارد. همچنین شاخص زتا پتانسیل کمک به شناسایی واکنش‌های بین ذرات در سوسپانسیون می‌کند و میزان چسبندگی ذرات بستگی به شارژ سطحی آن‌ها دارد (۲۰).

کریمیان آثار ضدقارچی چهار نانوذره اکسید روی، اکسید سیلیکون، اکسید منیزیم و اکسید مس در مقایسه با آمفوتریسین B بر روی کاندیدا آلبیکانس را بررسی کرده است و نشان داده که مقادیر ۳۲۰۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر و کمتر نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید سیلیکون، فاقد اثر ضدقارچی می‌باشند که با نتایج تحقیق حاضر هم‌خوانی دارد (۱۲).

یکی از نقاط قوت استفاده از نانوذرات به‌عنوان عوامل ضد میکروبی این است که در میکروارگانیسم مقاومت میکروبی ایجاد نمی‌شود و دیگر اینکه اکسیدهای فلزی در حالت پایدار هستند؛ اما از نقاط ضعف آن‌ها می‌توان به این مطلب اشاره کرد که نانوذرات به‌مرور زمان تجمع پیدا می‌کنند و از خاصیت

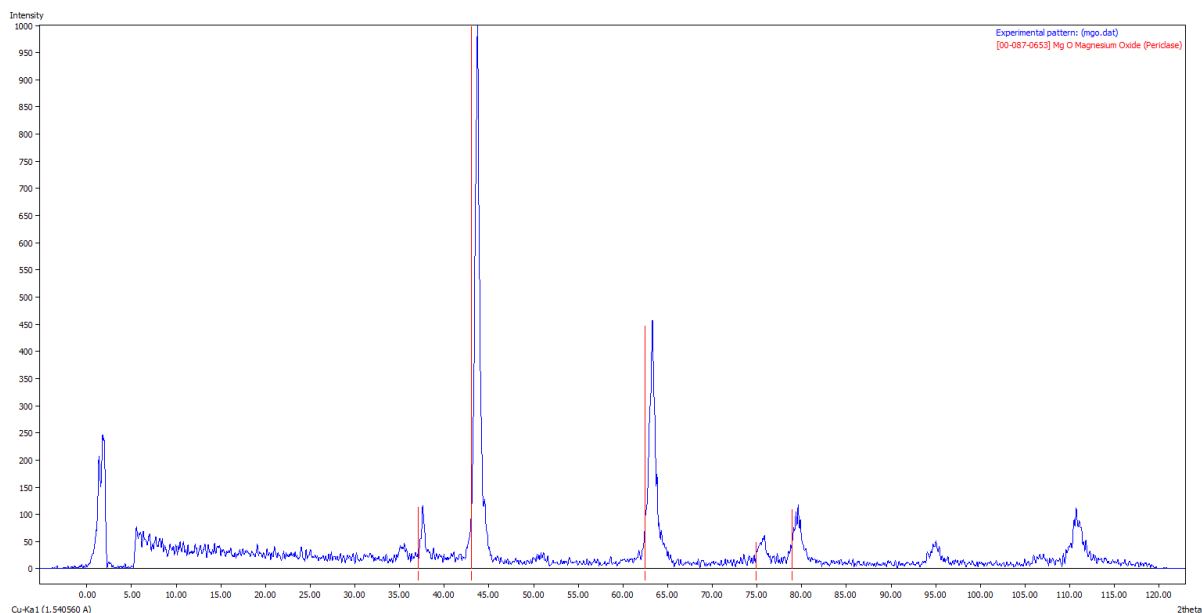
میلی لیتر بود (جدول ۲).

مقایسه میانگین‌های MIC و MFC هر دو نانوذره برای گونه‌های قارچی مورد آزمون نشان می‌دهد که خاصیت ممانعت‌کنندگی نانوذره اکسید منیزیم بیشتر از نانوذره اکسید مس بوده اما در ارتباط با خاصیت کشندگی برعکس است. میانگین MIC نانوذره اکسید منیزیم و اکسید مس به ترتیب ۱۰/۱ و ۱۰/۲۵ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر و میانگین MFC آن‌ها نیز به ترتیب ۱۰/۳۱ و ۱۰/۰۸ بود (جدول‌های ۱ و ۲).

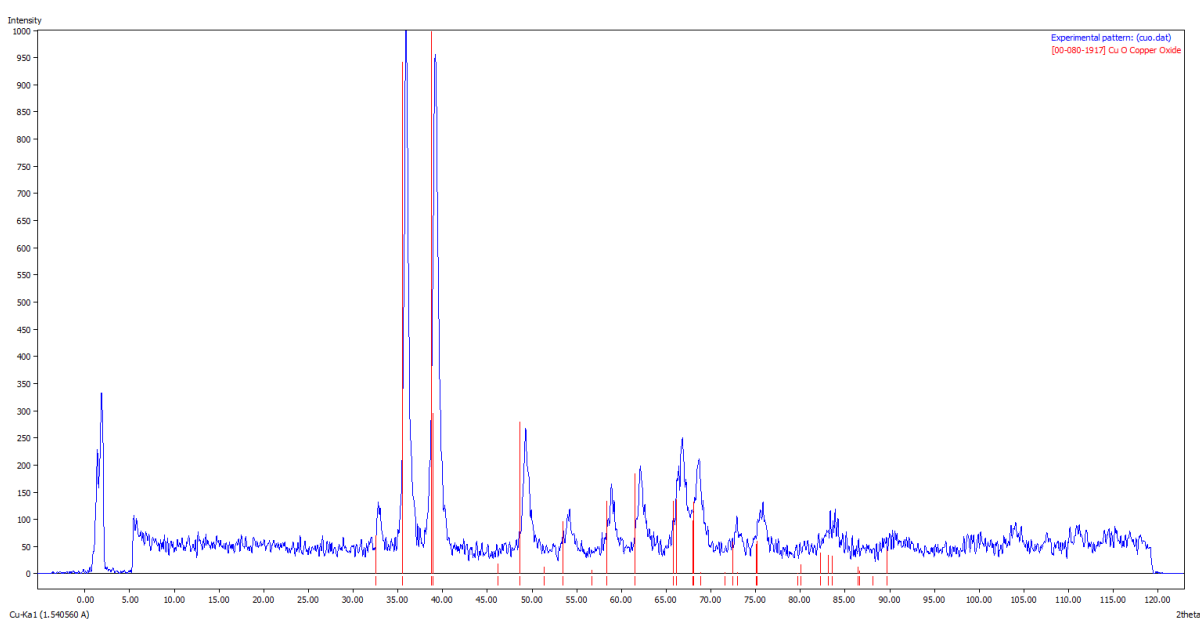
میانگین MIC ترکیبی این دو نانوذره ۹/۹۴ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر بود که نشان از پایین بودن آن نسبت به MIC منفرد هر کدام از آن‌هاست؛ اما چون شاخص FIC بیشتر از یک بود بنابراین فاقد اثر متقابل محسوب می‌گردد.

گزارش شده است که افزایش سطح نانوذرات منیزیم اکسید سبب افزایش غلظت اکسیژن در محلول شده، در نتیجه تأثیر تخریبی دیواره سلول باکتری افزایش می‌یابد؛ اما اگر اندازه آن‌ها کمتر از ۱۵ نانومتر باشد به علت افزایش انرژی سطحی نانوذرات باهم جمع می‌شوند. اندازه بزرگ نانوذره از واکنش بین نانوذره و باکتری جلوگیری می‌کند. همچنین تأثیر باکتری کشی کاهش می‌یابد (۱۹).

با توجه به گزارش اخیر که می‌تواند برای قارچ‌ها نیز صدق کند و همچنین چون اندازه نانوذرات تولید شده در تحقیق حاضر منتج از آزمون TEM برای نانو اکسید منیزیم بین ۱۰ الی ۵۰ و برای نانو اکسید مس بین ۲۰ الی ۶۰ نانومتر نشان داده شده است،



شکل ۲- آنالیز پراش اشعه X (XRD) نانو اکسید منیزیم



شکل ۳- آنالیز پراش اشعه X (XRD) نانو اکسید مس

نمی‌شود بلکه ممکن است به پراکسیداسیون چربی و تولید گونه‌های فعال اکسیژن نیز مربوط باشد (۲۱). اما درباره نحوه تأثیرگذاری بر قارچ‌ها گزارشی یافت نشد. Aboli Pariz و همکاران گزارش کردند که سوسپانسیون ۰.۲٪ نانوذره اکسید منیزیم به‌طور معنی‌داری از رشد فوزاریوم آکسی سپاریوم جلوگیری می‌کند. در مقایسه با نتایج تحقیق حاضر مشاهده می‌شود که گونه‌های آسپرژیلوس نسبت به نانوذره

ضدمیکروبی آن‌ها کاسته می‌شود. عیب دیگر این است که مستقیماً به‌عنوان نگه‌دارنده نمی‌توان از آن‌ها در نگهداری مواد غذایی استفاده کرد و باید در ارتباط غیرمستقیم با مواد غذایی باشند. مثلاً برای شستشو و ضدعفونی کردن سطوح انبارها، ماشین‌آلات و خطوط تولید از آن‌ها استفاده کرد. Krishnamoorthy و همکاران ادعان داشتند که حساسیت باکتری‌ها به نانوذرات فقط به ساختار دیواره سلولی مربوط

عدم واکنش و مقادیر بالای ۲ ناشی از وجود اثر متضاد (Antagonist effect) است (۳۴).

وقتی مخلوط چند ماده ضد میکروبی هم‌زمان بر جمعیت میکروبی یکنواختی عمل می‌کنند، ممکن است در مقایسه با اثرات انفرادی آن‌ها، منجر به پاسخ ضد میکروبی افزایش یافته یا بدون تغییر شوند. مواد ضد میکروبی که از یک گروه می‌باشند یا دارای مکانیسم عمل یکسان هستند احتمالاً فقط اثر جمع‌پذیر دارند، در حالی که آن‌هایی که مکانیسم عمل متفاوت دارند یا محل اثر آن‌ها متفاوت است ممکن است اثر هم‌افزایی یا متضاد داشته باشند (۳۵ و ۳۶). مناسب‌ترین ترکیب دو نانوذره به کار گرفته شده برای مقابله با *آسپرژیلوس نیچر* با مقدار ۹/۱۷ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر است که کمتر از مقادیر MIC آن‌ها بود؛ اما برای دیگر قارچ‌های مورد آزمون مقایسه مناسبی نمی‌توان ارائه داد زیرا اختلاف چشمگیری باهم ندارند و گاهی مقادیر با یکدیگر مساوی هستند.

Hanna و همکاران سمیت نانوذره اکسید مس را بر روی سلول‌های ریه انسان بررسی کردند. ثابت شد که نانوذرات مس در مورد سمیت سلولی و آسیب به DNA دارای قدرت زیادی هستند. این سمیت به احتمال زیاد توسط یون مس آزاد شده به محیط سلولی است. این ذرات همچنین باعث ضایعات اکسیداتیو و افزایش ROS در درون سلول شدند. با این وصف نمی‌توان درجهایی که مستقیماً با مواد غذایی تماس دارد آن را استفاده کرد (۳۷).

نتیجه گیری

نتایج این پژوهش بیانگر آن است که به‌کارگیری نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس می‌تواند به‌عنوان یک رهیافت یا رویکرد مؤثر برای کنترل ارگانوسم‌های بیماری‌زای غذازاد و القاکندهی فساد در مواد غذایی به کار گرفته شود. نانوذرات اکسید منیزیم و اکسید مس به‌عنوان مواد ضدقارچی هرکدام به‌تنهایی می‌توانند خاصیت مهارکنندگی و کشندگی علیه گونه‌های مختلف *آسپرژیلوس* به‌خصوص *آسپرژیلوس نیچر* و *آسپرژیلوس فومیگاتوس* داشته باشند، اما مخلوط آن‌ها اثر متقابل ندارد.

تشکر و قدردانی

بدین‌وسیله از زحمات کارکنان آزمایشگاه‌های دانشکده دامپزشکی دانشگاه شیراز و دانشکده شیمی دانشگاه رازی که در

اکسید منیزیم مقاومت کمتری داشته‌اند، زیرا اگر MIC آن‌ها به درصد تبدیل شود کمتر از ۲٪ خواهد بود (۲۲).

خصوصیات اصلی این نانوذره به‌عنوان یک عامل ضد میکروبی می‌تواند تأثیر علیه باکتری‌های گرم مثبت، گرم منفی، پایداری بالا و خاصیت ضد قارچی باشد. عامل اصلی مؤثر بر فعالیت ضد میکروبی اندازه ذرات و غلظت است (۲۳-۲۵).

CuO از ترکیبات نقره ارزان‌تر است و به‌آسانی با پلیمرها مخلوط می‌گردد و از لحاظ فیزیکی و شیمیایی نسبتاً پایدار است (۲۶). در تحقیق Ramyadevi و همکاران قطر هاله عدم رشد قارچ‌های *آسپرژیلوس فلاووس* و *آسپرژیلوس نیچر* توسط نانوذرات مس به ترتیب (1.3 ± 0.577) و (16 ± 0.354) میلی‌متر گزارش شده است. باید در نظر داشت که روش مطالعه متفاوت بوده و همچنین از نانوذره مس به‌جای اکسید مس استفاده شده است (۲۷). همچنین در تحقیق Jayandran و همکاران قطر هاله عدم رشد *آسپرژیلوس نیچر* ۱۹ میلی‌متر بوده است (۲۸).

گزارش شده است که نانو ذرات مس در مقابل انواع وسیعی از باکتری‌ها و قارچ‌ها، با توجه به نسبت سطح به حجم بسیار بالا، بسیار سمی هستند و به‌طور کلی سلول‌ها را با مکانیسم‌های گوناگون همچون تخریب غشا، مسدود کردن بیو شیمیایی، تشکیل کمپلکس با پروتئین و آسیب DNA از بین می‌برند (۳۱-۲۹).

Jehad و همکاران تأثیر نانوذره اکسید مس را بر روی *آسپرژیلوس نیچر* بررسی کردند و MIC آن را بیشتر از ۱۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر اعلام کردند. این نتیجه موافق با تحقیق حاضراست (۳۲).

Naghsh و همکاران طی مطالعه‌ای MIC و MFC نانوذره نقره را بر روی *آسپرژیلوس فومیگاتوس* به ترتیب ۳۱/۲۵ و ۳۱/۲۵ ppm گزارش کرده‌اند. نتایج مذکور با تحقیق حاضر مطابقت ندارد و نشان می‌دهد که نانوذره نقره خاصیت ضدقارچی بیشتری دارد. دلیل عمده آن می‌تواند اندازه ذرات آن باشد که ۱۰ نانومتر بوده است (۳۳).

در مطالعه حاضر مقادیر FIC گونه‌های *آسپرژیلوس* بیشتر از یک بود. با توجه به تفسیری که از این شاخص می‌شود ترکیب این دو نانوذره تأثیری بر روی افزایش یا مهار قارچ‌های مذکور نداشت. مقادیر شاخص FIC کوچک‌تر از ۰/۵ نشان‌دهنده اثر هم‌افزایی، مقادیر بین ۰/۷۵-۰/۵ هم‌افزایی جزئی، مقادیر مابین ۱ - ۰/۷۵ اثر جمع‌پذیر (Additive effect)، مقادیر بالای ۱

تعارض منافع

نویسندگان هیچ گونه تعارض منافی را اعلام نکرده اند.

انجام کارهای عملی این پژوهش ما را یاری نمودند، قدردانی و تشکر می‌گردد..

References

- Hoseinzadeh E, Samarghandi M R, Alikhani M Y, Godini H, Shams Khorramabadi G. Sensitivity Coefficient and Death Kinetics of Escherichia Coli and Staphylococcus Aureus to Zinc Oxide and Copper Oxide Nanoparticles. *J Isfahan Medical School*. 2012; 30 (200): 1-11.
- Mikaili A. Aflatoxin bread flour and yeast species in Kermanshah in 2003. 9th Iranian Nutrition Congress Tabriz. Tabriz: University of Tabriz press; Sep 4-7, 2003; pp. 216. [In Persian].
- Kazemi A. Consumption of rice contamination by fungi that produce mycotoxins in East Azerbaijan Province. *Tabriz Univ Med Sci*. 2008; 30(3): 111-118. [In Persian].
- Binder, E. M. Managing the risk of mycotoxin in moder food production. *Food Science and Technology*. 2007; 133(1-2):149-166.
- Hedayati MT, Pasqualotto AC, Warn PA, Bowyer P, Denning DW. *Aspergillus flavus*: human pathogen, allergen and mycotoxin producer. *Microbiology*. 2007; 153(6): 1677-1692.
- Kim JS, Kuk E, Yu KN, Kim JH, Park SJ, Lee HJ, et al. Antimicrobial effects of silver nanoparticles. *J Nanomedicine*. 2007; 3(1): 95-101.
- Lloyd JR. Microbial reduction of Metals and radionuclides. *FEMS Microbial Rev*. 2003; 27(2-3): 412-425.
- Nagarajan P, Rajagopalan V. Enhanced bioactivity of ZnO nano-particles—an antimicrobial study. *Environ. Sci. Technol*. 2008; 9(3): 7-15.
- Ohira Y O, Iida Y, Nakagawa T Z-e. Antibacterial activity of ZnO powder with crystallographic orientation. *J Mater Sci Mater Med*. 2008; 19:1407-1412.
- He L, Liu Y, Mustapha A, Lin M. Antifungal activity of zinc oxide nanoparticles against *Botrytis cinerea* and *Penicillium expansum*. *Microbiological Research*. 2010. 166(3):207-15.
- Tony J, Yiping H. Antibacterial activities of magnesium oxide (MgO) nanoparticles against foodborne pathogens. *J Nanopart Res*. 2011; 13 (12): 6877-6885.
- Karimin, A. The antifungal effect of nanoparticles of magnesium oxide, zinc oxide, silicon dioxide and zinc oxide on *Kandbda albicans*. Iran. Professional Doctoral Thesis. Ahvaz Sh Ch University; 2011. [In Persian].
- Hsiao MT, Chen SF, Shieh DB, Yeh CS. One-pot synthesis of hollow Au_3Cu_1 spherical-like and biomineral botallackite $Cu_2(OH)_3Cl$ flowerlike architectures exhibiting antimicrobial activity. *J Physical Chemistry. B*, 2006; 110: 205-210.
- Srivastava S, Sharma YC, Sillanpää M. Green synthesis of magnesium oxide nanoflower and its application for the removal of divalent metallic pecies from synthetic waste water *Ceramics International*. 2015; 41:6702-3709.
- Shamsazar A, Asadi A, Shamsazar F. Determination of Serum Glucose Samples Using Biosensor Based on Copper Oxide Nanoparticles. *Journal of Ardabil University of Medical Sciences*. 2015; 15(3): 330-338.
- Yousefli M, Hosseini Z, Haddad Khodaparast M H, Azarnivand H, Pezeshki P. Antimicrobial effect of *Salvia leriifolia* leaf extract powder against the growth of *Staphylococcus aureus* in hamburger. *JFST*. 2011; 8(29):126-136. [In Persian].
- Iranian National Standards Organization. Preservatives. Minimum Inhibitory Concentration.(MIC). Microbiology test methods. 1nd revision. 2003; ISIRI No. 5875. [In Persian].
- Habiba U, Mujahid SA, Bilal MF, Muhammad S, Muhammad R, Ibrahim M, Ghulam Hasan Abbasi G H, Tahir Hayat T, Basharat Ali B. EDTA enhanced plant growth, antioxidant defense system, and phytoextraction of copper by *Brassica napus* L. *ESPR*. 2015; 22 (2): 1534-1544.
- Yamamoto, O, Sawai J. and Sasamoto T. Change in antibacterial characteristics with doping amount of ZnO in MgO-ZnO solid solution. *Int J Inorg Mater*. 2000; 2: 451-454.
- Jirí S, Jirí P, Pavel B, Jirí B, Vít V, David S, et al. Ag-Cu colloid synthesis: bimetallic nanoparticle characterisation and thermal treatment. *J Nanomaterials*. 2014; 2014: 1-13.
- Krishnamoorthy K, Manivannan G, Kim SJ, Jeyasubramanian K, Premanathan M. Antibacterial activity of Mgo nanoparticles based on lipid peroxidation by oxygen vacancy. *J Nanopart Res*. 2012; 14(9): 1063-1066.
- Aboli Parizi M, Moradpour Y, Roostaei A, Khani M, Negahdari M, Rahimi G. Evaluation of the antifungal effect of magnesium oxide nanoparticles on *Fusarium oxysporum* F. Sp. *lycopersici*, pathogenic agent of tomato. *European Journal of Experimental Biology*. 2014; 4(3):151-156.
- Ojas M, Megha B, C Gopalakrishnan, Kentha D A. Ultrafine dispersed CuO nanoparticles and their



- antibacterial activity. *J. Exp. Nanosci.* 2008; 3(3): 185–193.
24. Ameer A, Arham S A Mohammad O, Mohammad S K, Sami S H, Adnan Memic. Antimicrobial activity of metal oxide nanoparticles against Gram-positive and Gram-negative bacteria: a comparative study, *Int. J. Nanomedicine.* 2012; 7(5): 6003–6009.
25. Maqusouod A, Hesham A A, M, AMajeed Khan, Pommurogun K, Naif A Aldhabi. (2014). Synthesis, characterization and antimicrobial activity of copper oxide nanoparticles. *J. Nanomater.* 2014; 2014 (1): 1–4.
26. Xu, J F, J I W, Shen Z.X, Tang SH, Ye XR, et al. (1999). Preparation and characterization of CuO nanocrystals. *J Solid State Chem.* 1999; 147(2): 516-519.
27. Ramyadevi J, Jeyasubramanian K, Marikani A, Rajakumar G, Abdul Rahuman A. Synthesis and antimicrobial activity of copper nanoparticles. *Materials Letters.* 2012; 71: 114–116.
28. Jayandran M, Muhamed H M, Balasubramanian V. Green Synthesis, Characterization and Antimicrobial Activity Studies of Curcuminaniline Biofunctionalized Copper Oxide Nanoparticles. *Indian Journal of Science and Technology.* 2016;9(3):1-9.
29. Cioffi N, Torsi L, Ditaranto N, Tantillo G, Ghibelli L, Sabbatini L, Bleve-Zacheo T, D'Alessio M, Zamboni PG, Traversa E. Copper nanoparticle polymer composites with antifungal and bacteriostatic properties. *Chem Mater.* 2005;17(21): 5255-5262.
30. Ruparelia J, Chatterjee A, Duttagupta S, Mukherji S. Strain specificity in antimicrobial activity of silver and copper nanoparticles. *Acta Biomater.* 2008; 4(3): 707-716.
31. Ren G, Hu D, Cheng EWC, Vargas-Reus MA, Reip P, Allaker RP. Characterisation of copper oxide nanoparticles for antimicrobial applications. *Int. J. Antimicrob. Agents.* 2009; 33(6): 587-590.
32. Jehad M, Yousef E, N, Danial. In Vitro Antibacterial Activity and Minimum Inhibitory Concentration of Zinc Oxide and Nano-particle Zinc oxide Against Pathogenic Strains. *Journal of Health Sciences,* 2012 2(4): 38-42.
33. Naghsh N, Doudi M, Safaiejad Z. The Antifungal Activity of Silver Nanoparticles and Fluconazole on *Aspergillus Fumigatus*. *Medical Laboratory Journal.* 2013;7(2):8-14.
34. Najjar MB, Kashtanov D, Chikindas M. Natural antimicrobials ϵ -poly-l-lysine and Nisin A for control of oral microflora. *Probiotics & Antimicro Prot.* 2009; 1(2): 143-147.
35. Bell A. Antimalarial drug synergism and antagonism: Mechanistic and clinical significance. *FEMS Microbiology Letters.* 2005; 253: 171-184.
36. Nasr A, Kermanshahi RK, Nahvi A. Study the hurdle effect of some organic and chemical food preservatives on a resistance of *Bacillus cereus* sp. *Iranian J Food Sci and Tech Res.* 2007; 1(2): 11-21.
37. Hanna L, karisson P C, Johanna G, Lennart M. Copper Oxide Nanoparticles Are Highly Toxic: A Comparison between Metal Oxide Nanoparticles and Carbon Nanotubes. 2008;21(9):1726-1732.



Original Article

The Study of Antifungal Activities of Magnesium Oxide and Copper Oxide Nanoparticles Against Different Species of *Aspergillus*

Habibi N¹, Gheisari HR^{1*}, Aminlari M¹, Sedaghati F²

1- Department of Food Hygiene, School of Veterinary Medicine, Shiraz University, Shiraz, Iran

2- Department of Chemistry, Estahban High Education Center, Estahban, Iran

Received: 11 Mar 2017

Accepted: 06 Jul 2017

Abstract

Background & Objective: Food can be contaminated with various fungi. The use of nanotechnology, especially metal oxides can reduce this contamination. The aim of this study was to investigate the antifungal effect of magnesium oxide and copper oxide nanoparticles against *Aspergillus* species that are important in food hygiene.

Materials & Methods: Magnesium oxide and copper oxide nanoparticles were synthesized chemically, then their morphology and size were investigated by transmission electron microscopy, scanning electron microscopy, X-ray diffraction and zetasizer. MIC and MFC of these nanoparticles against *Aspergillus* species were examined individually and in combination with each other by micro dilution method in saboraud dextrose broth and saboraud dextrose agar media and FIC was calculated.

Results: The size of nanoparticles was between 10 to 60 nm. They had different forms and high purity. The mean MIC and MFC values of magnesium oxide nanoparticles for the species of *A. flavus*, *A. fumigatus*, *A. niger* and *A. parasiticus* were 10.1 and 10.31 mg/ml, respectively. These values for copper oxide nanoparticles were 10.25 and 10.08, respectively. Most inhibitory and fungicidal effect of these nanoparticles was on *A. niger* and *A. fumigatus* respectively. Since FIC index was greater than 1, there was no interaction. The mean MIC value of the two nanoparticles combination was 9.49 mg/ml.

Conclusions: This study showed that each of magnesium oxide or copper oxide nanoparticles as anti-fungal substances could have inhibitory and fungicidal properties individually, but their combination do not have any interacting effect.

Keywords: Nanoparticle, Magnesium oxide, Copper oxide, *Aspergillus*, MIC, MFC

* Corresponding author: Hamid Reza Gheisari, Department of Food Hygiene, School of Veterinary Medicine, Shiraz University, Shiraz, Iran
Email: ghaisari@shirazu.ac.ir