



ECOLOGICAL LIFE SCIENCES

Received: October 2008

Accepted: June 2009

Series : 5A

ISSN : 1308-7258

© 2009 www.newwsa.com

Pınar Ereçevit

A.Nilay Onganer

Sevda Kırbağ

Firat University

pinarerecevit@hotmail.com

Elazığ-Turkey

ELAZIĞ BÖLGESİ BAL VE PEKMEZLERİNİN ANTİMİKROBİYAL ETKİLERİ

ÖZET

Bu çalışmada, Elazığ ili ve çevresinde üretilip, tüketime sunulan bal ve üzüm pekmezi örneklerinin antimikrobiyal etkileri araştırılmıştır. Bal ve üzüm pekmezi ekstraktlarının antimikrobiyal etkileri, *S. aureus* COWAN 1, *B. megaterium* DSM 32, *K. pneumoniae* FMC 5, *E. coli* ATCC 25922, *P. aeruginosa* DSM 50071 SCOTTA, *C. albicans* FMC 17, *C. glabrata* ATCC 66032, *C. tropicalis* ATCC 13803 *Trichophyton* sp., *Epidermophyton* sp. 'ye karşı oyuk agar metoduna göre incelenmiştir. Elde edilen sonuçlar, bal ve üzüm pekmezi örneklerinin çoğunun; bakterilerin, mayaların ve dermofit funguslarının gelişmelerini değişen oranlarda engellediğini göstermiş; fakat bazı ekstraktlar herhangi bir etki göstermemiştirlerdir.

Anahtar Kelimeler: Bal, Üzüm Pekmezi, Antimikrobiyal Etki, Oyuk Agar Metodu, Test Mikrorganizmaları

ANTIMICROBIAL EFFECTS OF HONEY AND GRAPE PEKMEZS OF ELAZIĞ REGION

ABSTRACT

In this study, the antimicrobial effects of honey samples and grape pekmez, consumed and produced around and in the Elazığ province, were investigated. Antimicrobial effects of their extracts were examined on *S. aureus* COWAN 1, *B. megaterium* DSM 32, *K. pneumoniae* FMC 5, *E. coli* ATCC 25922, *P. aeruginosa* DSM 50071 SCOTTA, *C. albicans* FMC 17, *C. glabrata* ATCC 66032, *C. tropicalis* ATCC 13803, *Trichophyton* sp., *Epidermophyton* sp. according to well agar method. Obtained results showed that majority of the honey and grape pekmez samples were inhibited the growth of bacteria, yeasts and dermatophyta fungi at varied ratios, but some extracts were showed an any effect against.

Keywords: Honey, Grape Pekmez, Antimicrobial Effect, Well Agar Method, Test Microorganisms.