

# 市售微藻製品甲醇萃取物之 抗菌活性評估

張淑貞\*、陳映達\*、陳堯鈴\*、吳天祚\*、李聰明\*、許秀華\*\*、蔡永祥\*\*\*<sup>a</sup>

## 摘 要

本研究係收集市售微藻產品共 12 個樣品，其中綠藻類與藍綠藻類各有 6 個樣品，以紙錠擴散法初步檢測市售微藻甲醇萃取物之抗菌能力。研究結果得知，綠藻產品之甲醇萃取物對 4 株病原菌 *Staphylococcus aureus*、*Bacillus cereus*、*Escherichia coli* 和 *Pseudomonas aeruginosa* 均無抑菌活性。而 6 個藍綠藻製品中只有 2 個產品 (FE-S 與 BH-S) 具有抑菌之活性，其中 FE-S 產品甲醇萃取物對於 *S. aureus* 之最低抑制濃度 (minimum inhibition concentration, MIC) 與最低殺菌濃度 (minimum bactericidal concentration, MBC) 相同均為 25  $\mu\text{g/ml}$ ，而對 *B. cereus* 之 MIC 與 MBC 均為 50  $\mu\text{g/ml}$ 。其次，BH-S 產品甲醇萃取物對 *S. aureus* 之最低抑制濃度與最低殺菌濃度相同為 125  $\mu\text{g/ml}$ 。

智慧藏

關鍵詞：微藻類、抗菌活性、最低抑制濃度、最低殺菌濃度

\* 大仁科技大學食品科技系

\*\* 台南女子科技大學生活應用科學系

\*\*\* 國立高雄海洋科技大學水產食品科學系

<sup>a</sup> 通訊作者