

Antibakterijsko djelovanje meda i medne pogače različitog porijekla na sojeve bakterija *S. aureus* i *S. epidermidis*

Sažetak

Procijenjena su antimikrobna svojstva meda i medne pogače različitog porijekla. Za određivanje inhibicijskog djelovanja 34 uzoraka meda i 4 uzorka medne pogače na sojeve bakterija *Staphylococcus aureus* i *Staphylococcus epidermidis* korištena je metoda difuzije u jažicama agara. Ukupna antibakterijska aktivnost određena je mjerenjem zona inhibicije oko svake jažice i izražena kao koncentracija fenola ekvivalentne aktivnosti. Ispitani su uzorci meda nakon razrjeđenja na 50, 25 i 10 % (m/V). Otopina s 10 % (m/V) meda nije utjecala na rast bakterija, a neki uzorci meda nisu pokazali inhibicijsko djelovanje bez obzira na razrjeđenje. Također je istražen utjecaj katalaze i neutralizacije na antimikrobnu aktivnost meda. Utvrđeno je da je antibakterijska aktivnost ispitanih uzoraka meda ovisila o nastanku hidrogen peroksida, za razliku od medne pogače. Cvijeće od kojeg je dobiven med i kultura bakterije također su utjecali na antibakterijsku aktivnost. Međutim, primjenom drugih metoda potrebno je istražiti mogući doprinos fitokemikalija prenesenih s biljaka u med.