



## **Antybakteryjne właściwości miodu**

**Technika dyfuzji w płynie agar z użyciem *Staphylococcus aureus* stosowana była w celu odkrycia czynności antybiotycznej w różnych miodach. Miód Manuka [*Leptospermum scoparium*] wykazał najwyższą aktywność antybakteryjną i został wybrany do dalszych badań.**

Aktywność ta okazała się zupełnie odporna na temperaturę (w 95°C przez 1 h) w pH kwasowym, ale mniej odporna w pH obojętnym i miód posiadał mniejszą aktywność antybakteryjną przy neutralnym pH.

Przeprowadzono ekstrakcję miodu z etanolem i dodano eter, aby wytrącić cukry. Cała czynność antybakteryjna została odizolowana w ekstrakcie i przeprowadzono dalsze czynności izolacyjne aktywnych frakcji przy użyciu przygotowawczego TLC.

Frakcje zostały następnie przebadane przy użyciu UV spektroskopii, IR spektroskopii, NMR i spektroskopii mas. Składniki rozpoznane we frakcjach aktywnych to: 3,4,5-trimetoksybenzoesan metylu, 4-hydroksy-3,5-dimetoksybenzoesan metylu i kwas 3,4,5-trimetoksybenzoesowy. Autor.

Russell-KM

1983, 150 pp. PB: University of Waikato, Hamilton, New Zealand.