

Escherichia coli O157:H7에 감염된 마우스에 대한 정향 추출물의 항균효과

이수미1 · 손송이2 · 이후장1,2*

¹경상대학교 보건대학원 환경보건학과, ²경상대학교 수의과대학·동물의학연구소

Antimicrobial Activity of *Flos Syzygii Aromatici* Extracts against Mice Infected with *Escherichia coli* O157:H7

Soo-Mi Lee¹, Song Ee Son², and Hu Jang Lee^{1,2}*

¹Department of Environmental Health, Graduate School of Public Health,
Gyeongsang National University, Chinju, Korea

²Institute of Animal Medicine, College of Veterinary Medicine, Gyeongsang National University, Chinju, Korea
(Received May 19, 2017/Revised June 3, 2017/Accepted July 9, 2017)

ABSTRACT - The present study evaluated the antibacterial effect of *Flos syzygii Aromatici* methanolic extracts (FSAE). In addition, the effectiveness of FSAE against *Escherichia coli* O157:H7 infection was studied using ICR female mice. At 24 h after incubation of *E. coli* O157:H7, FSAE at the concentration of 0.269 (p < 0.05), 0.538 (p < 0.001) and 1.075 mg/mL (p < 0.001) significantly inhibited the growth of *E. coli* O157:H7 compared to the control group. After single challenge with *E. coli* O157:H7, forty female ICR mice were divided into four experimental groups which were orally administered with saline (control), 0.538 (group 1), 1.075 (group 2) and 2.15 mg/mL (group 3) of FSAE, respectively. On the 3rd day, the number of fecal *E. coli* O157:H7 in group 2 (p < 0.05) and group 3 (p < 0.01) was significantly decreased compared to that in the control group. On the 7th day post-treatment, the number of fecal *E. coli* O157:H7 in all FSAE-treated groups was significantly decreased compared to that in the control group (group 1, p < 0.05; group 2 and 3, p < 0.001). According to the results of the present study, administration of FSAE to mice can reduce the severity of *E. coli* O157:H7 infection. Therefore, the current study suggests that FSAE could be a good candidate for the treatment of enteric infections in domestic animals.

Key words: Flos syzygii Aromatici, Antibacterial Activity, E. coli O157:H7

최근 우리 경제의 급속한 발달로 집단급식이나 외식문화의 확산으로 인한 식중독의 발생건수나 규모가 점점 대형화되고 있다. 2016 식품의약품 통계연보에 따르면, 국내에서 발생하고 있는 세균성 식중독의 발생원인 중 병원성대장균이 발생 건수와 환자수에 있어서 제일 높은 비중을차지하고 있는 것으로 나타나 있다!).

병원성 대장균의 인체감염은, 덜 익힌 고기 혹은 오염된 샐러드와 같은 신선제품의 섭취, 오염된 음용수 섭취, 그리고 비위생적인 생활을 통해 사람과 사람사이에 직접적인 전파를 통해 발생하는 것으로 알려져 있다²⁾.

Escherichia coli O157:H7 (*E. coli* O157:H7)은 시가 톡신 -생성 대장균(Shiga toxin-producing *E. coli*)의 일종으로 낮

*Correspondence to: Hu Jang Lee, College of Veterinary Medicine, Gyeongsang National University, Chinju 52828, Korea Tel: 82-55-772-2352, Fax: 82-55-772-2308

E-mail: hujang@gnu.ac.kr

은 균량으로도 감염을 일으킬 수 있고, 오염된 우유, 육류, 유제품 그리고 신선제품들과 같은 다양한 제품들에 의해 인체 감염이 일어날 수 있기 때문에 식품위생에 있어서 주요한 문제로 인식되어지고 있다^{3,4)}.

미국의 경우, 매년 *E. coli* O157:H7에 오염된 식품에 의해 63,000명의 환자가 발생하고 있으며, 이 중 2,138명이병원에 입원하고, 20여명이 사망하고 있는 것으로 보고되고 있다⁵⁾. 우리나라의 경우, 식중독 통계 자료에 따르면, 2012~2016년 동안 발생한 세균성 식중독 중 병원성 대장균이 전체 발생 건수의 11.9%를 차지하였으며, 전체 발생환자수의 25%를 차지하고 있는 것으로 나타났다⁶⁾.

최근, 항생물질과 살생물제에 대한 내성균들이 먹이사슬을 통해 확산되고 있어, 인류의 건강을 위협하고 있다". 살생물제의 내성기전은 항생물질과 유사한 것으로 알려져 있으며, 항생물질과 살생물제에 대한 교차 내성을 갖는 병 원성 세균들이 출현하고 있다".

2015년 국가 항생제 사용 및 내성 모니터링에 따르면⁹,

가축 및 도축장 도체로부터 채취한 시료에서 분리한 균주 들에 대한 항생제 감수성검사를 실시한 결과, 대장균의 내 성률은 소, 돼지 모두에서 테트라사이클린이 각각 43.7% 와 71.6%로 가장 높았으며, 분리된 대장균 균주들의 3종 이상의 항생제에 대한 다제내성률은, 소, 돼지 그리고 닭 에서 각각 분리한 균주의 18.4% (38/206), 73.4% (160/ 218), 84.7% (160/189)로 나타났다. 또한, 최근에 식품보존 제에 대한 저항성 세균에 대한 많은 연구들이 보고되고 있다. Streptococcus thermophilus, Lactobacillus plantarum, 그리고 일부 Bacillus spp.는 가공식품의 보존제로 사용되 는 nisin에 대해 저항성을 갖는 것으로 보고되었으며¹⁰⁾, E. coli O157:H7이 식품의 산미료 혹은 보존제로 사용되는 구연산에 대해 저항성을 갖는 것으로 보고되었다!!).

오늘날, 전 세계적으로 항생물질과 식품 보존제에 대한 내성균의 출현에 따른 위해를 최소화하고 기존의 항생물 질과 합성 식품보존료를 대체하기 위해 천연물들에서 항 균활성 물질을 탐색하기 위한 연구가 활발히 진행되고 있 다12-14)

향신료의 일종인 정향(Flos syzygii Aromatici)은 정향나 무(Eugenia caryophyllata Thumb)의 꽃봉오리를 말린 것 으로서 오래 전부터 유럽의 각국에서 각종 육류와 야채요 리에 널리 이용되고 있으며, 우리나라에서도 본래의 향미 강화, 나쁜 향미 억제, 방충 및 곰팡이 방제 등의 목적으 로 널리 이용되고 있다¹⁵⁾. 최근까지, 정향의 항균효과에 관 한 많은 연구가 이루어져왔다¹⁶⁻¹⁸⁾.

정향추출물을 이용한 식중독균에 대한 항균효과에 관한 많은 연구들이 진행되었으나, 정향추출물의 E. coli O157:H7 에 대한 항균효과 및 E. coli O157:H7 감염 실험동물에 대한 치료효과에 관한 연구는 미미한 실정이다.

따라서 본 연구는 정향추출물을 이용하여 식중독균인 E. coli O157:H7에 대한 항균활성 및 E. coli O157:H7에 감 염된 마우스에서의 치료효과를 평가하고자 하였다.

Materials and Methods

공시제제

정향은 동물생리활성자원은행(진주)으로부터 구입하여, 세척하여 건조한 후, 세절하여 분말화하였다. 추출은 Kim 등¹⁹⁾의 방법을 변형하여 사용하였으며, 추출용매는 Lee 등 (2004)20)의 연구결과를 참고하여 메탄올을 사용하였다. 분 말화한 정향 100 g에 메탄올 1,000 ml을 가한 다음, 교반 하면서 24시간 동안 실온에서 추출한 다음, 상층액을 모 아 회전증발농축기(N-1000S, EYELA Co, Tokyo, Japan)를 이용하여 메탄올을 제거하고, 감압 농축하였다. 이후에, 농 축액을 여과지(Whatman No. 1)를 이용하여 여과한 다음, 여과액을 동결건조기(LABCONCO, Kansas, MO, USA)를 이용하여 동결 건조하였다. 회수율은 13.7%이었다.

In vitro에서의 항균시험을 위해, 정향 동결건조분말 2 g 를 10 ml 증류수에 용해시켜 0.2 μm syringe filter (Corning Costar, USA)로 여과한 다음, 필요한 농도로 희석하여 사 용하였다. 마우스 접종시험에서는 정향 추출물(FSAE)을 여러 농도로 하여 군별로 마우스에 경구로 투여하였다.

사용균주 및 배양

본 실험에 사용한 균주, E. coli O157:H7 (ATCC 43895) 은 농림축산검역본부(김천)로부터 분양받아 사용하였다. E. coli O157:H7을 blood agar (Komed, Korea)에서 배양하여 증식여부를 확인한 후, Tryptic Soy Broth (TSB, Difco BRL, USA)에 접종하여 37°C에서 24시간 배양하여 실험 에 사용하였다.

마우스 접종시험에서는, E. coli O157:H7을 TSB (Difco BRL, USA)에 접종하여 shaking incubator를 이용하여 37°C 에서 24시간 배양한 후, 2,500 rpm에서 30분간 원심분리 하여 균체를 회수한 다음, phosphate buffered saline (PBS) 으로 세척하고 PBS에 재부유하여 균수를 1.0×106CFU/ ml로 하여 마우스 개체(체중평균, 26.4 ± 1.5) 당 catheter (Zonde, 18G)를 이용하여 0.5 ml씩 경구로 접종하였다.

항균력 시험

한천배지를 이용한 한약재 추출물에 대한 항균력 검색 에서 FSAE 시료에 대하여 dilution test를 통해 시간 경과 에 따른 E. coli O157:H7에 대한 증식억제 효과를 측정하 였다. 125 ml 삼각 플라스크에, 30 ml TSB, E. coli O157: H7을 10⁶CFU/ml 농도로 희석한 배양액 0.1 ml, 그리고 FSAE의 최종농도가 0.269, 0.538 그리고 1.075 mg/ml이 되도록 가하여 37°C에서 24시간동안 배양하면서 4, 8, 16 그리고 24시간에 각각 생균수를 측정하였다. FSAE의 농 도는 본 연구에 앞서 수행한 FSAE의 E. coli O157:H7에 대한 최소억제농도(0.269 mg/ml)와 최소살균농도(1.075 mg/ ml)를 참고하여 설정하였다. 생균수 측정은 배양액 시료 0.1 ml을 채취하여 Tryptic Soy Agar (TSA, Difco BRL, USA)에 접종하여 37°C에서 24시간 배양한 후, 형성된 집 락수를 구한 다음, 세균의 생존율을 다음 공식에 의해 구 하여 나타내었다.

생존율(%)= <u>각 농도별 시간대별 집락수</u> × 100 각 농도별 0시간에서의 집락수

실험동물

5주령, 평균체중 19±1.4g의 Specific Pathogen Free (SPF) ICR 마우스 암컷 40마리를 (주)샘타코 (오산)로부터 구입하여, SPF 마우스임을 확인하기 위한 미생물학적 검 사를 실시하여 특정 병원체가 없는 것을 확인한 후, 실험 에 사용하였다. 마우스는 대조군과 실험군 각각 10마리씩

을 임의로 선택하여 케이지에 분리하여, 1주일간의 적응기간을 거친 후 실험에 사용하였다. SPF 상태를 유지하기위해 음수, 사료, 깔짚 등은 모두 고압멸균 후 사용하였으며, 사육온도와 습도는 각각 $22\pm1.0^{\circ}$ C과 $50\pm10\%$ 로 하였으며, 12시간 간격으로 조명을 조절하였으며, 환기는 자동으로 조절되는 실험동물 사육장치((주)쓰리샤인, 대전)에서 사육하였다.

마우스 접종 및 약제투여

대조군과 실험군 모두에 대하여, *E. coli* O157:H7을 1×10^7 CFU/ml로 함유하도록 PBS에 현탁시켜 이 용액 0.5 ml를 경구 투여하여 공격 접종을 한 후, 대조군에는 증류수를 투여하였고, 실험군은 각각 0.538, 1.075 그리고 2.15 mg/ml의 FSAE를 catheter (Zonde, 18G)를 이용하여 0.5 ml씩 경구로 1일 1회로 하여 7일 동안 투여하였다. 음용수와 사료는 자유롭게 섭취하도록 하였다.

마우스 분변 중 E. coli O157:H7 균수의 변화

E. coli O157:H7을 접종한 마우스에 대하여, 대조군은 증류수를, 그리고 실험군은 각각 군별로 0.538, 1.075 그리고 2.15 mg/ml의 FSAE를 투여하면서, 투약 후, 1, 3, 5, 그리고 7일에 각 군의 마우스로부터 분변을 채취하였다. 채취한 마우스의 분변을 0.85% 생리식염수에 십진 희석하고, xylose lysine desoxycholate agar (XLD, Difco BRL, USA)를 사용하여 37℃에서 24시간 배양한 후 집락수를 측정하여, colony forming unit (CFU)/g feces로 환산하여나타내었다.

통계학적 분석

결과에 대한 통계적 처리는 Sigma plot (Systat Software Inc., USA)을 이용하여 Student's t-test로 실시하였으며, p < 0.05일 때 유의한 차이가 있는 것으로 간주하였다.

Results and Discussion

항균력 시험

Fig. 1은 한천배지를 이용하여 다양한 FSAE 농도에서 *E. coli* O157:H7에 대한 항균력 시험 결과를 나타낸 것이다.

FSAE 처리 후 4시간째에는, 1,075 μ g/ml을 처리한 군에서 무처리 대조군과 비교하여 통계적으로 유의성 있게 E. coli O157:H7의 생존율이 감소하였다(p < 0.01). FSAE 처리 후 8시간째에는, 538 (p < 0.05)와 1,075 μ g/ml (p < 0.01)을 처리군 군들에서 대조군과 비교하여 통계적으로 유의성 있게 E. coli O157:H7의 증식을 억제하는 것으로 나타내었다. FSAE 처리 후 16시간째에는, 538 (p < 0.01)와 1,075 μ g/ml (p < 0.001)을 처리군 군들에서 대조군과 비교하여 통계적으로 유의성 있게 E. coli O157:H7의 생존율

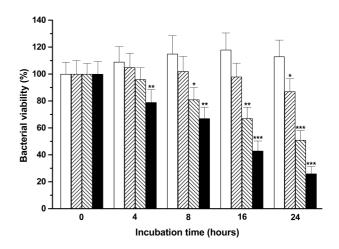


Fig. 1. The inhibition effect of *Flos Syzygii Aromatici* methanolic extracts against *E. coli* O157:H7. \square , control group treated with phosphate buffer solution (PBS); \square , the group treated with 269 µg/ml (MIC) of *Flos Syzygium Aromatici* methanolic extract (FSAE); \square , the group treated with 538 µg/ml (2 × MIC) of FSAE; \blacksquare , the group treated with 1,075 µg/ml (MBC) of FSAE. All experiments were independently done in triplicate. *p < 0.05, **p < 0.01, **p < 0.001, compared to control.

이 감소하여 FSAE의 높은 증식억제 효과를 나타내었다. FSAE 처리 후 24시간째에는, 모든 처리군이 대조군과 비교하여 통계적으로 유의성 있게 $E.\ coli\ O157:H7에\ 대한 증식억제 효과를 보였다(269 <math>\mu g/ml,\ p<0.001;\ 1,075\ \mu g/ml,\ p<0.001).$

Lee와 Stein²¹⁾은 오매, 오미자, 그리고 황련의 메탄올 추 출물 합제(5:2:3)를 이용하여, E. coli O157:H7에 대한 증식억제 효과를 조사한 결과, 배양 후 18시간까지 대조 군에 비해 감소하는 결과를 나타내었으나, 통계적으로는 유의한 차이를 보이지 않았다고 보고하였다. 이 등22)은 마 늘 물추출물을 이용하여 E. coli O157:H7에 대한 증식억 제 효과를 조사한 결과, 마늘 물추출물을 24 mg/ml의 농 도로 첨가한 경우, 배양 후 8시간부터 24시간까지 대조군 에 비해 통계적으로 유의성 있게 감소하는 결과를 나타내 었다고 보고하였다(p < 0.01). 또한, $Park^{(8)}$ 은 정향의 건조 분말을 액체배지에 0.1~0.3%로 첨가한 후, E. coli O157:H7 를 48시간 동안 배양한 결과, 정향 분말을 0.1~0.3%로 첨 가한 모든 군들에서 무첨가 대조군과 비교하여 통계적으 로 유의적인 차이를 보이지 않았다고 보고하였다. 본 연 구에서 사용한 FSAE의 E. coli O157:H7에 대한 증식억제 효과는 앞서 언급한 선행연구들의 결과와 비교하여 매우 뛰어난 것으로 나타났다. 정향에 함유된 대표적인 생리활 성 물질인 eugenol, chavicol, β-caryophyllene, kaempferol, flavonoid류와 eugeniin, 1-desgalloyleugeniin 등의 tannin류, 일부 수용성 페놀성 물질들이 메탄올과 같은 극성에 가까 운 유기용매에 쉽게 용출되는 것으로 알려져 있다²³⁾. 따라 서 본 연구에서 FSAE가 E. coli O157:H7에 대해 강한 항

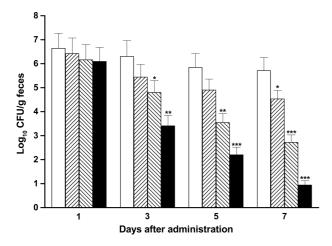


Fig. 2. Fecal E. coli O157:H7 counts in each mouse group during the experiment (means \pm SD, n = 10). \square , control group treated with phosphate buffer solution (PBS) (n = 10); \square , the group treated with 538 µg/ml (2 × MIC) of Flos Syzygii Aromatici methanolic extract (FSAE) (n = 10); \square , the group treated with 1,075 µg/ml (MBC) of FSAE (n = 10); \blacksquare , the group treated with 2,150 µg/ml (2 × MBC) of FSAE (n = 10). p < 0.05, p < 0.01, *p < 0.001, compared to control.

균활성을 보인 것은 FSAE에 항균활성이 강한 다양한 생 리활성 물질들이 다량으로 함유되어 강한 항균력을 보인 것으로 사료된다.

마우스 분변 중 E. coli O157:H7의 검출

Fig. 2는 마우스에 E. coli O157:H7을 공격 접종한 후, FSAE를 0.538, 1.075 그리고 2.15 mg/ml의 농도로 7일 동 안 경구 투여하면서, 마우스의 분변을 채취하여 E. coli O157:H7 균수의 경시적 변화를 관찰한 것을 나타낸 것이 다. FSAE 투여 후 3일째에는 1.075 (p < 0.05)와 2.15 mg/ ml (p < 0.001)을 투여한 군들의 경우, 무처리 대조군과 비 교하여 유의성 있게 E. coli O157:H7 균수가 감소하였다. FSAE 투여 후 5일째에는 1.075 (p < 0.01)와 2.15 mg/ml (p<0.001)을 투여한 군들의 경우, 무처리 대조군과 비교 하여 유의성 있게 E. coli O157:H7 균수가 감소하는 결과 를 나타내었다. FSAE 투여 후 7일 째에는 FSAE를 투여 한 모든 군들에서 무처리 대조군과 비교하여 통계적으로 유의성 있게 E. coli O157:H7 균수가 감소하는 결과를 나 타내었다(2×MIC 투여군, p<0.05; MBC와 2×MBC 투 여군, p < 0.001).

Cha 등²⁴⁾은 E. coli O157:H7을 감염시킨 마우스에 황련, 감초, 오미자, 산수유 합제(1:1:1:1, w/w)를 열수추출한 추출물을 7일 동안 10% 농도로 음수에 혼합하여 투여한 결과, 분변 중의 E. coli O157:H7의 균수가 대조군에 비 해 통계적으로 유의성 있게 감소하였다고 보고하였다(p < 0.01). 또한, Itelima와 Agina²⁵⁾는 여러 가지 식물의 에탄 올 추출물을 3 mg/kg body weight의 농도로 E. coli O157: H7을 감염시킨 랫드에 매일 경구 투여한 결과, 마늘과 생 강 추출물을 투여한 군의 경우 각각 투여 후 5일째와 7일 째에 분변으로부터 E. coli O157:H7이 검출되지 않았다고 보고하였다. 앞선 연구결과들에서 투여용량을 고려할 경 우, 본 연구에서 사용한 FSAE의 E. coli O157:H7에 감염 된 마우스에 대한 치료효과가 Cha 등²⁴⁾의 한약재 합제보 다 뛰어났으며, Itelima와 Agina²⁵⁾의 마늘과 생강의 에탄 올 추출물과는 유사한 치료효과를 보였다.

결론적으로, 본 연구에 사용된 FSAE는 E. coli O157:H7 에 대하여 강력한 항균활성과 E. coli O157:H7에 감염된 마우스에 대하여 뛰어난 치료효과를 나타내었다. 따라서 향후, FSAE에 대하여 가축에 있어서 E. coli O157:H7 감 염증 치료를 위한 치료제와 식품보존제로써의 적용연구와 안전성 연구가 추가적으로 수행되어야 할 것으로 사료된다.

국문요약

본 연구는 정향추출물의 E. coli O157:H7에 대한 항균 효과와 E. coli O157:H7 감염 마우스에 대한 치료효과를 평가하기 위해 수행되었다.

정향 메탄올 추출물(FSAE)을 이용하여 E. coli O157:H7 에 대한 항균효과 확인 시험을 수행한 결과, 배양 후 24 시간째에, FSAE를 첨가한 모든 군들에서 E. coli O157:H7 의 생존율이 무투여 대조군에 비해 통계적으로 유의성 있 게 감소하는 결과를 보여(0.269 mg/ml, p < 0.05; 0.538과 1.075 mg/ml, p < 0.001), FSAE가 E. coli O157:H7의 증식 억제 효과가 뛰어난 것으로 확인되었다. 또한, E. coli O157:H7을 감염시킨 마우스에 FSAE를 경구로 투여한 결 과, 투여 후 3일째에, FSAE를 1.075 (p < 0.05)와 2.15 mg/ ml (p<0.01)로 투여한 군들에서 대조군과 비교하여 분변 내 E. coli O157:H7의 균수가 유의성 있게 감소하였으며, 투여 7일째에는, 모든 FSAE 투여군들에서 대조군과 비교 하여 E. coli O157:H7의 균수가 통계적으로 유의성 있게 감소하였다(0.538 mg/ml, p < 0.05; 1.075와 2.15 mg/ml, p < 0.001). 이상의 연구결과로부터, FSAE를 E. coli O157: H7에 감염된 마우스에 경구로 투여할 경우, 감염증상을 완화 시킬 수 있을 것으로 기대된다.

References

- 1. Ministry of Food & Drug Safety: 2016 Food & Drug Statistical Yearbook. II. Food and Nutrition. 8. Foodborne outbreaks. Ministry of Food & Drug Safety, Cheongju, pp. 230-231 (2016).
- 2. Berger, C.N., Sodha, S.V., Shaw, R.K., Griffin, P.M., Pink, D., Hand, P. and Frankel, G.: Fresh fruit and vegetables as vehicles for the transmission of human pathogens. *Environ*. Microbiol., 12, 2385-2397 (2010).

- 3. Paik, I.K. and Han, T.H.: Comparison of detection of *Escherichia coli* O157 between culture after acid treatment and polymerase chain reaction after enrichment. *Korean J. Lab. Med.*, **22**, 331-335 (2002).
- Coffey, B., Rivas, L., Duffy, G., Coffey, A., Ross, R.P. and Mcauliffe, O.: Assessment of *Escherichia coli* O157:H7specific bacteriophages e11/2 and e4/1c in model broth and hide environments. *Int. J. Food Microbiol.*, 147, 188-194 (2011).
- Scallan, E., Hoekstra, R.M., Angulo, F.J., Tauxe, R.V., Widdowson, M.A., Roy, S.L., Jones, J.L. and Griffin, P.M.: Foodborne illness acquired in the United States-major pathogens. *Emerg. Infect. Dis.*, 17, 7-15 (2011).
- Food Safety Korea. Foodborne disease statistics: year/cause substance. Available from: http://www.foodsafetykorea.go.kr/ portal/healthyfoodlife/foodPoisoning Stat.do?menu_no=519& menu_grp=MENU_GRP02. Accessed April 28, 2017.
- Capita, R. and Alonso-Calleja, C.: Antibiotic-resistant bacteria: a challenge for the food industry. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, 53, 11-48 (2013).
- 8. Poole, K.: Mechanisms of bacterial biocide and antibiotic resistance. *J. Appl. Microbiol.*, **92**(Suppl), 55S-64S (2002).
- 9. Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Animal and Plant Quarantine Agency and National Institute of Food & Drug Safety Evaluation: 2015 Monitoring of antimicrobial resistance and use for livestock and animal products. Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Animal and Plant Quarantine Agency, National Institute of Food & Drug Safety Evaluation, Seoul, pp. 1-2 (2015).
- Hoover, D.G. and Hurst, A.: Nisin. *In Antimicrobials in Foods*, 2nd Ed. (Davidson, P.M. and Branen, A.L. eds.) Marcel Dekker, New York, pp. 369-394 (1993).
- Bjornsdottir, K., Breidt, F. Jr. and McFeeters, R.F.: Protective effects of organic acids on survival of *Escherichia coli* O157: H7 in acidic environments. *Appl. Environ. Microbiol.* 72, 660-664 (2006).
- Mani, F., Damasceno, H.C., Novelli, E.L., Martins, E.A. and Sforcin, J.M.: Propolis: Effect of different concentrations, extracts and intake period on seric biochemical variables. *J. Ethnopharmacol.*, 105, 95-98 (2006).
- Hughey, V.L. and Johnson, E.A.: Antimicrobial activity of lysozyme against bacteria involved in food spoilage and foodborne disease. *Appl. Environ. Microbiol.*, 53, 2165-2170 (1987).
- 14. Sui, J., Cao, L. and Lin, H.: Antibacterial activity of egg yolk

- antibody (IgY) against Listeria monocytogenes and preliminary evaluation of its potential for food preservation. *J. Sci. Food Agric.*, **91**, 1946-1950 (2011).
- 15. Park, C.S.: Antibacterial activity of edible plant against pathogenic bacteria. *Korean J. Postharvest Sci. Technol.*, **5**, 89-96 (1998).
- Nzeako, B.C., Al-Kharousi, Z.S. Al-Mahrooqui, Z.: Antimicrobial activities of clove and thyme extracts. *Sultan Qaboos Univ. Med. J.*, 6, 33-39 (2006).
- 17. Park, C.S. and Choi, M.A.: Effect of clove (*Eugenia caryophyllata* Thumb) on the survival of *Listeria momocytogenes* and *Salmonella typhimurium* during cold storage. *Korean J. Soc. Food Sci.*, **13**, 602-608 (1997).
- 18. Park, C.S.: Inhibition of *Escherichia coli* O157:H7 by clove (*Eugenia Caryophyllata* Thumb). *Korean J. Soc. Food Sci.*, **14**, 9-15 (1998).
- 19. Kim, J.D.: The growth inhibiting effect of *E. coli* KCTC 1039 by combination of natural products bearing antioxidant capacity. *Korean J. Biotechnol. Bioeng.*, **17**, 490-496 (2002).
- 20. Lee, O.H., Jung, S.H., Son, J.Y.: Antimicrobial activity of clove extract by extraction solvents. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, **33**, 494-499 (2004).
- 21. Lee, J.H. and Stein, B.D.: Antimicrobial activity of a combination of *Mume Fructus*, *Schizandrae fructus*, and *Coptidis rhizoma* on enterohemorrhagic *Escherichia coli* O26, O111, and O157 and its effect on shiga toxin releases. *Foodborne Pathog. Dis.* **8**, 643-646 (2011).
- Lee, S.Y., Nam, S.H., Lee, H.J., Son, S.E., Lee, H.J.: Antimicrobial activity of aqueous garlic extract against *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella typhimurium* and *Staphylococcus aureus*. *J. Food Hyg. Saf.*, 30, 210-216 (2015).
- Park, C.S. and Choi, M.A.: Effect of clove (Eugenia cary-phyllata Thumb) on the survival of Listeria monocytogenes and Salmonella typhimurium during cold storage. Korean J. Food Sci. Technol., 13, 602-608 (1997).
- 24. Cha, C.N., Lee, Y.E., Son, S.E., Park, E.K., Choi, H., Kim, S., Lee, H.J.: Antimicrobial activity of sodium chlorate and Korean herbal extracts against mice infected with *Escherichia* coli O157:H7. *J. Food Hyg. Saf.*, **27**, 81-86 (2012).
- 25. Itelima, J.U. and Agina, S.E.: *In vivo* antimicrobial activity of plant species on *Escherichia coli* O157:H7 inoculated into albino rats. *World J. Microbiol.*, **1**, 2-8 (2014).