

عنوان مقاله:

کاربرد اندولیزین ها در ایمنی مواد غذایی

محل انتشار:

همایش ملی بزرگ بهداشت و صنایع غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

زهرا قربانی کهریزسنگی - دانشجوی کارشناسی آموزش زیست شناسی، مرکز آموزش عالی شهید رجایی، دانشگاه فرهنگیان، اصفهان،
ایران

خلاصه مقاله:

اندولیزین ها آنزیم هایی هستند که توسط باکتریوفازها در پایان چرخه ی تکثیر فاز در سلول میزبان ساخته می شوند. این آنزیم ها پپتیدوگلیکان دیواره ی باکتری میزبان خود را تخریب می کنند و منجر به لیز باکتری می شوند. هنگامی که اندولیزین های خالص شده از خارج نیز به باکتری اعمال شوند، قادر به تخریب دیواره و لیز باکتری هستند؛ بنابراین می توان از این آنزیم ها علیه باکتری های بیماری زای موجود در مواد غذایی استفاده کرد. در این مطالعه، ضمن بررسی ساختار و عملکرد آنزیمی آندولیزین ها، به کاربردهای مختلف آن ها در زمینه ی افزایش ایمنی مواد غذایی پرداخته می شود. به طور کلی آندولیزین ها در تشخیص و نابودی باکتری های بیماری زای موجود در مواد غذایی و حذف بیوفیلم ها از سطوح مختلف، به عنوان ابزارهای جدید ضد باکتری در ایمنی مواد غذایی معرفی می شوند.

کلمات کلیدی:

آندولیزین، ایمنی غذا، باکتریوفاز، بیوفیلم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1155985>

