

عنوان مقاله:

شناسایی و خالص سازی باکتریوسین های تولیدی توسط برخی لاکتوباسیلوس های جدا شده از محصولات لبنی تخمیری سنتی ایران

محل انتشار:

اولین همایش ملی پروبیوتیک و محصولات فراویژه (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

مریم تاج آبادی ابراهیمی

وحیده سادات نوروزیان

انوشه شریفان

مریم هاشمی

خلاصه مقاله:

امروزه ایمنی و سلامتی غذا یکی از نگرانی های مهم کشورهای جهان می باشد. مصرف غذاهایی که اکثر آنها دارای نگهدارنده های شیمیایی مانند نیترات و بنزوات می باشند موجب نگرانی مصرف کنندگان و در خواست آنها برای استفاده از نگهدارنده های طبیعی شده است. با توجه به عوارض جانبی و اثرات سرطان زایی ناشی از نگهدارنده های شیمیایی، باکتریوسین ها می توانند به عنوان نگهدارنده های طبیعی مورد استفاده قرار گیرند. باکتریوسین ها ترکیبات ثابت، قابل هضم، قابل تجزیه، سلا متی بخش، و دارای فعالیت در غلظت های کم هستند در این بررسی سویه هایی از لاکتوباسیل های مقاوم به شرایط اسیدی بومی ایران که از نمونه های گوناگون محصولات لبنی تخمیری سنتی جدا سازی شده اند از نظر تولید باکتریوسین بررسی می شوند. ابتدا در محیط کشت MRS broth کشت و تکثیر می شوند سپس با کشت خطی در محیط MRS agar از لاکتوباسیلها کلنی خالص تهیه می شود. سپس توانایی مهار کنندگی رشد با کتریهای آلوده کننده مواد غذایی بر پایه استفاده از باکتری ها پاتوژن اندیکاتور ردیابی می شود. سپس سویه های منتخب از مرحله قبل از نظر ترکیبات ضد میکروب سنجش می شوند در نهایت برترین باکتریوسین انتخاب و خالص سازی می شود. در صنعت باکتریوسین نه تنها به عنوان نگهدارنده های بیولوژیک در محصولات غذایی بلکه به عنوان co culture برای ایجاد عطر و طعم مطلوب به همراه کاهش میکروبهای بیماری زا در فرآورده نهایی می توان استفاده کرد. از سوی دیگر، این سویه ها مقاوم به شرایط اسیدی pH=2.5 بوده و می توانند گزینه های مناسبی جهت انتخاب باکتری های پروبیوتیک بومی ایران باشند.

کلمات کلیدی:

لاکتوباسیل، باکتریوسین، نگهدارنده های بیولوژیک، محصولات لبنی سنتی تخمیری، پروبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/168935>

