

عنوان مقاله:

اهمیت استوباکترها و اسپنتوباکترها در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

میترا قدسی - کارشناس آزمایشگاه علوم و صنایع غذایی

محمد حجتی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

باکتری های مولد اسید استیک، باکتری های گرم منفی و شدیداً هوازی هستند که به طور طبیعی روی میوه ها، حبوبات و گیاهان یافت می شوند و توانایی اکسید کردن انواع مختلف الکل ها و قندها را به محصولات مثل سرکه، سلولز، سوربوز و گلوکزینیک اسید دارند. اسپنتوباکترها نیز باکتری های گرم منفی هستند که فرصت طلب، هوازی، کوکوباسیل، کاتالاز مثبت، اکسیداز منفی، غیر تخمیری و فاقد اسپور می باشند. مطالعات مختلف نشان می دهند که عمده ترین گونه اسپنتوباکتر جدا شده از نمونه های بالینی اسپنتوباکتر بومانی است که در طی دهه های گذشته به عنوان یک پاتوژن بیمارستانی ظهور پیدا کرده و امروزه تقریباً به همه کلاس های آنتی بیوتیکی مقاوم است که دلیل آن قابلیت پذیرش ژنتیکی بیشتر اسپنتوباکتر بومانی نسبت به سایر گونه های اسپنتوباکتر است و برخلاف تشابه اسمی استوباکترها و اسپنتوباکترها، این دو گروه تفاوت های عمده ای با یکدیگر دارند و هدف از این مقاله آشنایی هرچه بیشتر با این دو گروه باکتریایی و پرداختن به اهمیت آن ها در صنایع غذایی می باشد.

کلمات کلیدی:

استرباکتر، سرکه، سلولز، اسپنتوباکتر، پاتوژن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1155960>

