

## عنوان مقاله:

جداسازی گونه‌های اسپیتوباکتر از غذاهای یخ‌زده و تاثیر آن بر برخی از قارچ‌های بیماری‌زا

## محل انتشار:

فصلنامه میکروب‌شناسی مواد غذایی، دوره 7، شماره 3 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

فاطمه شهدادی - گروه آموزشی صنایع غذایی/دانشکده کشاورزی/دانشگاه جیرفت/جیرفت/ایران

صدیقه کریمی نژاد - گروه میکروبیولوژی/دانشگاه آزاد اسلامی واحد جیرفت/جیرفت/ایران

## خلاصه مقاله:

در سال‌های اخیر تولید داروهای ضد قارچی جدید، به دلیل مقاومت سموم قارچی و بیماری‌زا بودن آنها مورد توجه قرار گرفته است. در این تحقیق اثر مهار اسپیتوباکتر جدا شده از غذاهای یخ‌زده بر علیه قارچ‌های بیماری‌زای اسپرژیلوس نایجر و اسپرژیلوس فلاووس بررسی شد. تعداد 15 نمونه غذای یخ‌زده از فروشگاه‌های شهرستان جیرفت جمع‌آوری و جهت جداسازی و شناسایی اسپیتوباکترهای احتمالی موجود در آنها مورد آزمایش قرار گرفت. در مجموع 28 ایزوله باکتریایی به‌دست آمد که از این تعداد، دو ایزوله با استفاده از روش‌های بیوشیمیایی اسپیتوباکتر شناسایی شدند. این دو ایزوله از همبرگر گوشت و سبزیجات منجمد جداسازی گردید. قارچ‌های بیماری‌زای اسپرژیلوس نایجر و اسپرژیلوس فلاووس از مرکز کلکسیون قارچ و باکتری ایران تهیه شدند. سپس اثر آنتاگونیستی دو ایزوله اسپیتوباکتر بر روی قارچ‌ها بررسی شد. نتایج نشان از عدم مهار رشد قارچ اسپرژیلوس نایجر توسط دو ایزوله اسپیتوباکتر جدا شده از همبرگر گوشت و سبزی منجمد داشت، اما ایزوله اسپیتوباکتر جدا شده از سبزی منجمد بر قارچ اسپرژیلوس فلاووس اثر مهار نشان داد و قطر هاله عدم رشد آن 11 میلی‌متر بود. در نهایت باکتری دارای اثر مهار برای شناسایی مولکولی انتخاب شد. بر اساس نتایج بلاست توالی و رسم درخت فیلوژنی، جدایه مورد مطالعه، اسپیتوباکتر بومانی بود.

## کلمات کلیدی:

اسپرژیلوس نایجر، اسپرژیلوس فلاووس، اسپیتوباکتر، غذاهای منجمد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1166876>

