

عنوان مقاله:

ارزیابی عملکرد ضد میکروبی پروتئین خام تولید شده توسط قارچ *Aspergillus clavatus* بومی ایران

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری علوم و مهندسی دفاعی سپاه (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

احسان زمانی - دانشکده علوم پایه، دانشگاه جامع امام حسین (ع)، تهران، ایران

جمیل زرگان - دانشکده علوم پایه، دانشگاه جامع امام حسین (ع)، تهران، ایران

حسین هنری - دانشکده علوم پایه، دانشگاه جامع امام حسین (ع)، تهران، ایران

مجید ریاضی پور - گروه انگل شناسی و قارچ شناسی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بقیه ا... (عج)، تهران، ایران

بابک براتی - دانشکده علوم پایه، دانشگاه جامع امام حسین (ع)، تهران، ایران

اشکان حاجی نورمحمدی - دانشکده علوم پایه، دانشگاه جامع امام حسین (ع)، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در عصر حاضر، مقاومت میکروب ها به بسیاری از آنتی بیوتیک ها و داروها به عنوان تهدیدی برای جوامع انسانی مطرح شده اند. از این رو بررسی توسعه ی عوامل ضد میکروبی از منابع بومی به عنوان نیازی ضروری مطرح می باشد. بررسی ها نشان می دهند که قارچ های جنس *Aspergillus* مولد بسیاری از پیتیدها و پروتئین هایی با فعالیت ضد میکروبی می باشند. در این میان گونه ی *Aspergillus clavatus* کلواتوس به عنوان گونه ای شناخته شده با عملکرد تولید مواد ضد میکروبی مطرح شده است. هدف از این پژوهش بررسی عملکرد ضد میکروبی پروتئین خام تولید شده توسط قارچ *Aspergillus clavatus* کلواتوس بومی ایران می باشد. برای این منظور قارچ *Aspergillus clavatus* کلواتوس جهت تولید پروتئین، در محیط مایع کشت داده شد. سپس پروتئین خام تولید شده تغلیظ و عملکرد ضد میکروبی آن بر روی باکتری *Basillus subtilis* و قارچ *Aspergillus nidulans* ارزیابی شد. نتایج نشان داد که پروتئین تولید شده دارای فعالیت ضد قارچی جالب توجهی بوده و فاقد عملکرد ضد باکتریایی بر ضد سویه بررسی شده می باشد.

کلمات کلیدی:

قارچ *Aspergillus clavatus*، پروتئین های ضد میکروبی، فعالیت ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1235522>

