

عنوان مقاله:

استفاده از ترکیب لسیتین سویا و کنسانتره ۸۰ پروتئین آب پنیر برای بهبود نمک صفراوی و تحمل اسید پروبیوتیک ها

محل انتشار:

چهارمین همایش بین المللی زیست شناسی و علوم زمین (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

حنانه ابوطالبی - دانشجوی مقطع کارشناسی، رشته میکروبیولوژی، موسسه آموزش عالی اندیشه سازان نكاء

هانیه شفیعی - دانشجوی مقطع کارشناسی، رشته میکروبیولوژی، موسسه آموزش عالی اندیشه سازان نكاء

خلاصه مقاله:

برای بهبود تحمل نمک صفراوی و اسید پروبیوتیک ها در برابر استرس های گوارشی، ما اثرات لسیتین سویا و کنسانتره پروتئین آب پنیر ۸۰ WPC را بر تحمل نمک صفراوی لاکتیکازی باسیلوس پاراکازی RSM. میزان بقای تیمار شده با ۰.۳% w/v نمک صفراوی به مدت ۲.۵ ساعت و همراه با لسیتین سویا یا ۸۰ WPC، کمتر از ۱% بود پس از بهینه سازی، میزان بقای L. paracasei L۹ انکوبه شده در ۰.۳% نمک صفراوی به مدت ۲.۵ ساعت به ۵۲.۵% در نسبت ۰.۷۴% لسیتین سویا و ۲.۵۴% WPC رسید. علاوه بر این، این روش بهینه میزان بقای L. paracasei L۹ در شرایط پایین است می تواند برای سایر باکتری های اسید لاکتیک LAB استفاده شود. در نهایت، ترکیب لسیتین سویا و ۸۰ WPC به طور قابل توجهی تحمل نمک صفراوی و اسید LAB بهبودبخشید. مطالعه ما یک رویکرد جدید برای افزایش تحمل گوارشی LAB با ترکیب اجزای مشتق شده از غذا که خواص متفاوتی دارند، ارائه می کند.

کلمات کلیدی:

و L. paracasei L۹، تحمل نمک صفراوی، تحمل اسید، لسیتین سویا، کنسانتره پروتئین آب پنیر ۸۰، روش سطح پاسخ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1435572>

