

عنوان مقاله:

مطالعه پتانسیل پروبیوتیکی مخمرهای جدا شده از محصولات لبنی، خمیر ترش و پوست میوه

محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، دوره 7، شماره 4 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسندگان:

شهره نصیری پروج - نویسنده

محدثه لاری پور - نویسنده مسئول

محمدرضا فاضلی - نویسنده

فرید شریعت مداری - نویسنده

خلاصه مقاله:

با گذشت حدود چهار دهه از کشف مخمرهای پروبیوتیک همچنان صنایع غذایی و لبنی به دنبال بهبود محصولات خود با این مخمرهای مفید هستند. هدف از این مطالعه تجزیه و تحلیل ویژگی های بالقوه پروبیوتیک بومی ایران و ارزیابی ایمنی مخمرهای پروبیوتیک بومی جدا شده از محصولات تخمیری ایران، برای کشف پتانسیل های تولید مواد افزودنی برای صنایع غذایی و لبنی و خوراک دام و طیور است. در این مطالعه پس از نمونه گیری از محصولات تخمیر شده، نمونه ها با استفاده از روش های بیوشیمیایی از جمله تخمیر کربوهیدرات های مختلف و سنجش توانایی تولید آسکوسپور در محیط کشت جدید بهینه سازی شده ۷۸NLF حاوی سبزیجات شناسایی شدند. برای تایید پتانسیل پروبیوتیکی، توانایی رشد نمونه های انتخابی در pH های مختلف، رقت های مختلف نمک صفرای و NaCl، ارزیابی شد. همچنین، حساسیت به آنتی بیوتیک های رایج میکروبی و فعالیت ضد میکروبی متابولیت های تولید شده توسط مخمر علیه پاتوژن های رایج بررسی شد و سنجش فعالیت پروتئولیتیکی و لیپولیتیکی انجام شد. در نهایت، سویه های بهینه از نظر مولکولی شناسایی شدند. با توجه به نتایج آزمایش های بیوشیمیایی و تست های پروبیوتیکی، سه جدایه با پتانسیل بالای پروبیوتیکی، از نظر مولکولی شناسایی شدند. طبق داده های به دست آمده، جدایه ۷۳ دارای ۱۰۰٪ شباهت به ساکارومایسس سرویزیه و سویه ۷۲۳ و ۷۳۷ به ترتیب دارای ۹۶.۳۹٪ و ۹۷.۲۴٪ شباهت به سویه کلویورومایسس مارکسیانوس بودند. از این مطالعه می توان دریافت که فراورده های تخمیری ایران، پتانسیل بالای پروبیوتیکی دارند و می توان از این باکتری ها، در صنایع غذایی و لبنی، همچنین در بهبود غذای دام و طیور استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، مخمر، ساکارومایسس سرویزیه، کلویورومایسس مارکسیانوس، خمیر ترش، لبنیات، پوست میوه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1473433>

