

عنوان مقاله:

بررسی اثرافزایشی رشد *Lactobacillus casei* تحت تاثیر اینولین استخراج شده از کاسنی چندساله در محیط آزمایشگاهی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

منیره نهاردانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

مرضیه حسینی نژاد

امیرحسین الهامی راد

خلاصه مقاله:

اینولین به دلیل ویژگیهای عملکردی و خصوصیات سلامت زایی به طور گسترده در غذاهای عملگر سطح جهان مورد استفاده قرار میگیرد. در این پژوهش فرایند تولید انسولین شامل استخراج اینولین طبیعی در ریشه کاسنی چندساله خالص سازی عصاره تغلیظ آن و در نهایت رسوب اینولین با اتانول بود. افزایش رشد و فعالیت باکتری پروبیوتیک *Lactobacillus casei* و باکتری پاتوژن *E.coli* تحت تاثیر اینولین استخراجی در درصدهای مختلف 0 و 1 و 2 مورد بررسی قرار گرفت و با اینولین خالص تجاری گلوکز و فروکتوز مقایسه گردید. نتایج تغییرات جذب سنجی و بررسی رشد و زنده ماندن سلولهای باکتریایی نشان داد که سطح 2 درصد هر دو اینولین در افزایش دانسیته سلولی و افزایش رشد و بقا باکتری پروبیوتیک موفق تر بودند. در حالیکه سطح 2 درصد گلوکز و فروکتوز در روند افزایشی بیومس اشرفیاکلی موثرتر بودند. حداکثر بازدارندگی در نتیجه رشد کارئی روی سطح 2 درصد اینولین استخراجی ایجاد شد.

کلمات کلیدی:

اینولین - پروبیوتیک - لاکتوباسیلوس کازئی - کاسنی چندساله

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148855>

