

عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی لاکتوباسیل ها از ضایعات سیب زمینی و شیر خام برای تولید فرمانتوری اسید لاکتیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

شرینا سلیمی نمین - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی

مرتضی خمیری

فرخ میرزاندی

یحیی مقصدلو

خلاصه مقاله:

باکتری های لاکتیکی دسته بزرگی از باکتریهای مفید می باشند که محصول نهایی تخمیرشان اسید لاکتیک اسیدی با کاربردهای بسیار است با توجه به اینکه ایران کشوری گسترده با تنوع آب و هوایی زیاد است می توان برای یافتن باکتری های لاکتیکی دارای پتانسیل صنعتی تاکید کرد بدین منظور بر آن شدیم تا باکتری های لاکتیکی بومی منطقه را از منابع دردسترس جدا کنیم برای دستیابی به این هدف از شیرخام و ضایعات سیب زمینی استان اردبیل در شرایط استریل نمونه برداری شد و پس از تهیه رقت در محیط کشت اختصاصی کشت داده شدند و پس از گرمگذاری به مدت 48 ساعت و دمای 37 درجه پرگنه های ظاهر شده از نظر مورفولوژی جداسازی شده و تست های تاییدی کاتالاز گرم صورت گرفت و برای تشخیص گونه تست های بیوشیمیایی و فیزیولوژیکی انجام گرفت 10 سویه های جداسازی شده از نظر توانایی کاهش PH مورد بررسی قرارگرفتند.

کلمات کلیدی:

باکتریهای لاکتیکی - اسید لاکتیک - ضایعات سیب زمینی - شیر خام

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148930>

