

عنوان مقاله:

ارزیابی قابلیت تولید باکتریوسین توسط سه لاکتوباسیلوس پلانتاروم بومی کشور توسط آنزیم های پروتئولیتیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حاجیه لطفی - کارشناس ارشد بیوتکنولوژی کشاورزی

محمدامین حجازی

پریا مختازی زنوز

صولت اسلامی

خلاصه مقاله:

یکی از خصوصیات لاکتوباسیلوس ها تولید ترکیبات پپتیدی باکتریوسینی است این ترکیبات به عنوان محافظت کننده های طبیعی از رشد پاتوژن ها درمواد غذایی استفاده می شود دراین تحقیق ابتدا فعالیت مهارکنندگی سه ایزوله لاکتوباسیلوس پلانتاروم جداسازی شده از محصولات لبنی سنتی کشور با روش چاهک گذاری برعلیه باکتریهای بیماریزای غذایی اشیشیاکولی باسیلوس سرئوس کلبسیلا پنومونیه استافیلوکوکوس اورئوس یرسینیا انتروکولیتیکا - شیگلا فلکسنری و لیستریا اینوسا درPHخنثی و طبیعی مورد بررسی قرارگرفت نتایج نشان داد که ایزوله ها قادر به مهار پاتوژن ها در هر دو شرایط می باشند درادامه اثرات مهارکنندگی ترکیبات باکتریوسینی تولید شده در شرایط خنثی پس از تیمار آنزیمی با پروتئازهای تریپسین کیموترپسین و کاتالاز بررسی شد هیچکدام از ایزوله ها درحضور این آنزیم ها فعالیت از خود نشان ندادند.

کلمات کلیدی:

لاکتوباسیلوس پلانتاروم، محصولات لبنی سنتی - باکتریوسین، آنزیم های پروتئاز ، محافظت کننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149277>

