

## عنوان مقاله:

مروری بر باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم جداسازی شده از لبنیات بومی

## محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

علی باباپور - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فزدوسی مشهد، مشهد، ایزان

امیر سالاری - استادیار، گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فزدوسی مشهد، مشهد، ایزان

## خلاصه مقاله:

ایران کشوری پهناور و وسیع با تنوع اکوسیستمی بالایی است که در آن محصولات بومی (خواه لبنی و خواه غیرلبنی) زیادی تولید می شود و از طرفی هم دارای تنوع زیستی بالایی می باشد. که این محصولات و گیاهان بومی طبق تحقیقات انجام شده دارای باکتری های اسیدلاکتیک زیادی هستند که می توان ان ها را جداسازی و شناسایی نمود . گروهی از این محصولات، فراورده های لبنی اند. این محصولات لبنی میتوانند منبع غنی از باکتریهای اسید لاکتیک باشند. با توجه به مطالعات انجام شده بر روی این باکتریها مشخص شده است کهباکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم نقش مهمی در جلوگیری از رشد پاتوژنها داشته و همچنین قادر به تحمل شرایطاسیدی و قلیایی و تولید آگرو پلیساکاریدها میباشد. لاکتوباسیلوس پلانتاروم، یک باکتری پروبیوتیک محسوب میشود که میتوان از آن در فرآوردههای لبنی تخمیری فراسودمند استفاده کرد. پروبیوتیک ها ریز زنده هایی هستند که در صورت استفاده ی کافی از انها اثرات مفید و سلامت بخشی بر فرد مصرف کننده(حیوان یا انسان) خواهند گذاشت. در این مطالعهی مروری به ویژگیهای باکتریهای لاکتوباسیلوس پلانتاروم بومی جداسازی شده از برخی فراورده های لبنی و بومی ایران پرداخته شد.

## کلمات کلیدی:

لاکتو باسیلوس پلانتاروم، بومی، پروبیوتیک، استارتر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1565277>

