

عنوان مقاله:

Inhibitory Effect of Nisin on *Listeria monocytogenes* Inoculated into Surimi and Minced Meat

محل انتشار:

مجله علوم پیشرفته زیست پزشکی، دوره 1، شماره 4 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

اسماعیل عبدالله زاده

مسعود رضائی

هدایت حسینی

رضا صفری

زهرا یعقوب زاده

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: لیستریا مونوسیتوژنز هم اکنون جزء یکی از مهمترین میکروبهای بیماری زای غذایی است که باعث ایجاد بیماری لیستریوزیس در انسان می گردد. امروزه استفاده از باکتریوسین ها جهت تامین ایمنی غذایی به طور چشمگیری در حال رشد است. باکتریوسین نایسین نسبت به سایر باکتریوسینها دارای طیف مهاری وسیعتری است و باکتریهای عامل مسمومیت غذایی نظیر لیستریا مونوسایتوژنز و بسیاری از میکروارگانیسمهای گرم مثبت مولد فساد را مهار میکند. هدف از تحقیق حاضر بررسی اثر مهار کنندگی باکتریوسین نایسین علیه باکتری لیستریا مونوسیتوژنز و همچنین مطالعه نقش تغییر ترکیبات غذایی بر روی خواص ضد لیستریایی نایسین است. مواد و روش ها: به نمونه های گوشت چرخ شده و سوریمی ماهی فیتوفاگ میزان $10^4 \times \text{CFU/g}$ باکتری لیستریا مونوسیتوژنز تلقیح شد. سپس تیمارهای نایسین در دو سطح 500 و 1000 IU/g تهیه شدند. تمامی تیمارها و گروه شاهد بسته بندی و به مدت 12 روز در دمای یخچال نگهداری شدند. تعداد باکتری لیستریا مونوسیتوژنز هر دو روز یک بار توسط کشت سطحی بر روی محیط لیستریا کروم آگار شمارش شد. نتایج: نتایج حاصل از تحقیق نشان داد که نایسین در دو غلظت 500 و 1000 IU/g در گوشت چرخ شده قادر به کاهش باکتری های لیستریا مونوسیتوژنز به زیر حد مجاز برای افراد سالم (100 سلول در هر گرم ماده غذایی خام) نبود. همچنین در طول زمان نگهداری فعالیت ضد لیستریایی نایسین علیه کاسته شد. بحث: خاصیت مهار کنندگی نایسین علیه باکتری لیستریا مونوسیتوژنز در سوریمی ماهی به طور معنی داری بیشتر از گوشت چرخ شده بود ($P < 0.05$) بنابراین ممکن است با حذف آنزیم ها در طی فرآوری خواص ضد لیستریایی نایسین بهبود یابد.

کلمات کلیدی:

Nisin, *Listeria Monocytogenes*, Fish Mince, Surimi, نایسین، لیستریا مونوسایتوژنز،

گوشت چرخ شده، سوریمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1805036>

