

عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی بیوشیمیایی و مولکولی باکتری های لاکتوباسیلوس با پتانسیل پروبیوتیکی از شیر گاوی و ماست سنتی شهرستان خوی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 48 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

Tahereh Narimani - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه بیوتکنولوژی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید مدنی آذربایجان، تبریز.

Ali Reza Tari Nejad - دکتری، دانشیار گروه بیوتکنولوژی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید مدنی آذربایجان، تبریز.

Mohammad Amin Hejazi - فوق دکتری، استادیار، پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی شمالغرب و غرب کشور، تبریز.

خلاصه مقاله:

چکیده پروبیوتیک ها میکروارگانیسم های زنده ای هستند که وقتی به مقدار کافی مصرف شوند سلامتی را به میزبان اعطا می کنند. باکتری های لاکتیک اسید، متداول ترین نوع باکتری هایی هستند که به عنوان پروبیوتیک معرفی شده اند و در محصولات لبنی سنتی وجود دارند. هدف از این پژوهش، جداسازی و شناسایی باکتری های پروبیوتیک از فلور موجود در شیر گاوی و ماست سنتی شهرستان خوی می باشد. برای رسیدن به این هدف، سوبه های جدا شده توسط روش های فنوتیپی (مورفولوژی، رنگ و پیگمان کلنی، رنگ آمیزی گرم، تست کاتالاز، تست های بیوشیمیایی شامل رشد در دماهای ۱۰، ۱۵ و ۴۵ درجه سانتیگراد و غلظت های ۴٪ و ۵/۶٪ نمک و نیز تخمیر ۱۷ نوع قند) جداسازی و شناسایی شدند و پتانسیل پروبیوتیکی آن ها (مقاومت به اسید معده و نمک های صفراوی) مورد ارزیابی قرار گرفت. سپس برای شناسایی دقیق تر با جفت آغازگرهای اختصاصی، ژن ۱۶S rRNA باکتری های لاکتوباسیلوس تکثیر داده شد و بعد از خالص سازی محصول PCR، ژن مورد نظر برای توالی یابی ارسال گردید. در مجموع ۱۴ سوبه لاکتوباسیلوس به عنوان فلور میکروبی طبیعی دارای پتانسیل پروبیوتیکی در منطقه خوی گزارش شد که کیفیت محصولات لبنی این منطقه را تامین می نمایند و پتانسیل کاربرد در محصولات لبنی تولید شده در صنعت را دارا می باشند.

کلمات کلیدی:

Probiotic, Lactobacillus, ۱۶S rRNA gene, کلید واژگان: پروبیوتیک، ژن ۱۶S rRNA، لاکتوباسیلوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829632>

