

## عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی مهمترین انتروکوکوسی جداسازی شده از پنیر سنتی کوزه

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مصطفی قادری - کارشناس ارشد گروه تخصصی مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و م

اصلا ن عزیز - دانشیار مهندسی علوم و صنایع غذایی، مرکز تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

حمید عزت پناه - دانشیار گروه تخصصی مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع

## خلاصه مقاله:

پنیر کوزه یکی از پنیرهای سنتی شمالغرب ایران است که به دلیل داشتن عطر و طعم قوی از بازار پسندی بالایی در بین مصرف کنندگان برخوردار است در تهیه این نوع پنیر از هیچ گونه مایه آغازگری استفاده نمی شود و یکی از مهمترین عوامل دخیل در رسیدن پنیر و توسعه عطر و طعم آن فلور لاکتیکی آن می باشد لذا شناسایی جنس انتروکوکوس بعنوان مهمترین گروه از باکتریهای لاکتیکی که در تولید عطر و طعم این نوع پنیر دخیل هستند ضروری به نظر می رسد در این پژوهش نمونه های پنیر سنتی کوزه که سه ماه از دوره رسیدن را در زیر خاک طی کرده بودند مورد آزمایش قرار گرفت و در نهایت تعداد 13 جدایه متعلق به جنس انتروکوکوس تشخیص داده شدند پس از شناسایی جدایه ها با روشهای بیوشیمیایی 8 سویه متعلق به گونه انتروکوکوس فیسیوم 3 سویه متعلق به گونه انتروکوکوس فکالیس و 2 سویه دیگر متعلق به گونه انتروکوکوس دورانس تشخیص داده شدند

## کلمات کلیدی:

انتروکوکوس، باکتریهای لاکتیکی، پنیر کوزه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205416>

