

عنوان مقاله:

بررسی تنوع و پراکندگی انتروکوکوس ها در مواد غذایی دریایی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مطهره پیرنیا - دانشجوی مقطع کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی یزدی - عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

انتروکوکوس ها متعلق به خانواده LAB می باشند و به صورت همزیت در دستگاه گوارش حیوانات خونگرم زندگی می کنند. این میکروارگانیسم ها می تواند درجات بالایی از شوری را تحمل کنند از این رو در محیط های دریایی به وفور دیده می شوند. در بسیاری از مطالعات انجام شده برای جداسازی، شناسایی این جنس از باکتری ها از مواد غذایی دریایی از روش های مبتنی بر کشت و مولکولی استفاده شده است. در یکی از این آزمایشات با به کارگیری ژن های دخیل در بیان فاکتورهای virulence و مواد ضد میکروبی در واکنش PCR مشخص شد که بسیاری از ایزوله های مورد بررسی متعلق به این جنس می باشد. در آزمایش دیگری با به کارگیری ژن 16SrDNA و نیز استفاده از ژن 16SrRNA نوع گونه باکتریایی را شناسایی و دریافتند که از میان میکروارگانیسم های ایزوله شده از (میگو، ماهی، حلزون صدفدار و غیره) بیشترین میزان گونه انتروکوکوسیایی، گونه E. faecium و در مواردی E. faecalis می باشد. با استناد به نتایج بدست آمده حاصل از این آزمایشات می توان گفت که انتروکوکوس ها طیف وسیعی از میزبان ها را در محیط در اختیار دارند و بخشی از فلور طبیعی آنها را تشکیل می دهند و از آنجایی که دارای خاصیت باکتریوسین زایی هستند می توان از آنها بعنوان پروبیوتیک در مواد غذایی استفاده کرد. البته باید توجه داشت که اخیراً انتروکوکوس ها به دلیل دارا بودن فاکتورهای virulence، پاتوژنیک شناخته می شوند از این رو باید انتروکوکوسی را بعنوان پروبیوتیک در نظر گرفت که فاقد ویژگی های پاتوژنیک فرضی یا ژن های مقاوم به آنتی بیوتیک باشد.

کلمات کلیدی:

انتروکوکوس، غذاهای دریایی، PCR، پروبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234327>

