

## عنوان مقاله:

بررسی اثر بازدارندگی انتروکوکوس جدا شده از پنیر کردی بر *Listeria monocytogenes*

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مهسا نقاشان - دانشگاه فردوسی مشهد، دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

فخری شهیدی - دانشگاه فردوسی مشهد، استاد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

فریده طباطبایی یزدی - دانشگاه فردوسی مشهد، دانشیار، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

الناز میلانی - جهاد دانشگاهی مهد، استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

*Listeria monocytogenes*؛ در پنیر به عنوان آلودگی ثانویه یک فاکتور خطرناک محسوب می شود. و مصرف پنیر آلوده با بیماری های لیستریوزیس مرتبط می باشد. کنترل آن یکی از دغدغه های صنعت غذا محسوب می گردد. هدف از این پژوهش ارزیابی اثر باکتری انتروکوکوس جدا شده از پنیر سنتی کردی و مواد باکتریوسین مانند آن بر *Listeria monocytogenes* می باشد. در این پژوهش اثر بازدارندگی باکتری با استفاده از روش کشت نقطه ای Spot on the Lawn پس از 24 ساعت و اثر بازدارندگی پالوده کشت با استفاده از روش چاهک Well Diffusion مورد بررسی قرار رفت. در نهایت اثر مواد باکتریوسین مانند برمنحنی رشد باکتری *Listeria monocytogenes* ارزیابی گردید. نتایج نشان می دهند، این باکتری و مواد باکتریوسین مانند آن دارای اثر بازدارندگی بر *Listeria monocytogenes* می باشد. با در نظر گرفتن اثر بازدارندگی انتروکوکوس و مواد باکتریوسین مانند آن در مقابل باکتری *Listeria monocytogenes* می توان از این باکتری به عنوان نگهدارنده ی زیستی (طبیعی) در مواد غذایی لبنی استفاده نمود.

## کلمات کلیدی:

انتروکوکوس، *Listeria monocytogenes*، مواد باکتریوسین مانند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234750>

