

عنوان مقاله:

بررسی تنوع زیستی، جداسازی و شناسایی فلورلاکتیکی سالاد زمستانی بر پایه روشهای مبتنی بر کشت و کلاسیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

رهام جلاوند - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

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

سیدعلی مرتضوی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

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

خلاصه مقاله:

برخی از سوشهای باکتریهای اسیدلاکتیک به علت مقاومت در شرایط دستگاه گوارش و جلوگیری از رشد باکتریهای پاتوژن، به عنوان پروبیوتیک استفاده میشوند. هدف از این پژوهش جداسازی و شناسایی فلور باکتریهای اسیدلاکتیک موجود در سالاد، بر پایه روشهای مبتنی بر کشت و آزمونهای بیوشیمیایی می باشد. بدین منظور، سالاد زمستانه تولید و جهت شناسایی و جداسازی باکتریهای اسیدلاکتیک در سه دمای مختلف کشت گردید. سوبه های جدا شده به کمک رنگآمیزی گرم، آزمون کاتالاز، مورفولوژی کلنی و آزمونهای بیوشیمیایی تا حد جنس شناسایی شدند. با توجه به نتایج، از مجموع 211 جدایه، 14 جدایه مربوط به لاکتوباسیلوس، 132 جدایه مربوط به پدیوکوکوس، 5 جدایه مربوط به ائروکوکوس، 38 جدایه مربوط به انتروکوکوس، 1 جدایه مربوط به تترائونوکوکوس و 29 جدایه مربوط به لئوکونستوک بود. با توجه به حضور باکتریهای پروبیوتیک احتمالی، میتوان سالاد زمستانه را یک محصول سین بیوتیکی دانسته و در اصلاح آن به منظور دستیابی به خواص پروبیوتیکی بیشتر، تلاش نمود.

کلمات کلیدی:

باکتریهای اسید لاکتیک، سالاد زمستانه، تنوع زیستی، سین بیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234833>

