

عنوان مقاله:

نگهداری میکروارگانیسم ها بوسیله خشک کردن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ثریا جوکار - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)

مهشید جهادی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)

خلاصه مقاله:

روشها و متدهای گوناگونی برای محافظت طولانی مدت میکروارگانیسم ها وجود دارد. نگهداری طولانی مدت باکتریها اینامکان را می دهد که سویه های میکروبی ماه ها و حتی سالها بصورت زنده باقی بمانند. از جمله بهترین روش ها می توان به خشک کردن میکروارگانیسم ها (فریزدراپینگ، اسپری دراپینگ و خشک کردن در بستر سیال) اشاره کرد. خشک کردن در سرما، ایمن ترین و مطمئن ترین روش پشتیبان است که در مرکز ملی ذخائر ژنتیکی و زیستی ایران نیز به کار گرفته می شود و شامل دو مرحله اساسی الف- آماده سازی آمپول برای انتقال و نگهداری میکروارگانیسم ب- خشک کردن انجمادی آمپول به همراه محتویات انتقال یافته به آن می باشد. بعلاوه شرایط حمل و نقل آمپول های لیوفیلیزه، به دلیل امکان انتقال در دمای محیط نسبت به ویال های کرایو (که باید در دمای فریز منتقل شوند) آسانتر است.

کلمات کلیدی:

میکروارگانیسم، نگهداری، خشک کردن، فریزدراپینگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235161>

