

عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی باکتری های اسید لاکتیک ترخینه، میان وعده ای تخمیری، با روشهای مبتنی بر کشت و مولکولی

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

علیرضا وسیعی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی - دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

منصور سعیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

علی مرتضوی - استاد و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

هدف: ترخینه غذایی تخمیری و سنتی میباشد که در استانهای غربی ایران به عنوان میان وعده مصرف میگردد. هدف این پژوهش جداسازی و شناسایی فلور لاکتیکی این میان وعده غذایی، با استفاده از آزمونهای مبتنی بر کشت و همچنین روش های مولکولی میباشد. روش پژوهش: 9 نمونه ترخینه از استان کرمانشاه تهیه شد. بعد از ایزوله کردن، ابتدا آزمون گرم و کاتالاز انجام پذیرفت. سپس تستهای بیوشیمیایی و تخمیر قند و در نهایت توالی یابی 16SrRNA جهت شناسایی دقیق ایزوله به کار رفت. نتایج و بحث: بر اساس آزمونهای بیوشیمیایی وجود 4 جنس لاکتوباسیلوس، پدیوکوکوس، انتروکوکوس و لویکونوستوک در ترخینه تایید شد. با انجام آزمون تخمیر کربوهیدرات، گروهبندی جدایه ها انجام پذیرفت. در نهایت با انجام PCR وجود 10 گونه مختلف در ترخینه تایید گشت که جمعیت غالب متعلق به جنس لاکتوباسیلوس پلانتاروم بود. نتیجه گیری کلی: با توجه به غالب بودن جنس لاکتوباسیلوس در ترخینه و همچنین پتانسیل بالای پروبیوتیکی این جنس میتوان انتظار داشت مصرف این میان وعده تخمیری باعث افزایش سلامتی در فرد مصرف کننده میشود.

کلمات کلیدی:

ترخینه، آزمونهای مبتنی بر کشت، 16SrRNA، پروبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267166>

