

عنوان مقاله:

بررسی اثر آنتاگونیستی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس رامنوسوس در مهار رشد اسپرژیلوس فلاووس در شرایط آزمایشگاه

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

لیلا عسکر وسطی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

حامی کابوسی - استاد یار گروه زیست شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی -

سار قبادی راد - کارشناس بخش میکروبیولوژی انستیتو پاستور ایران (پژوهشکده شمال کشور)

خلاصه مقاله:

یکی از عوامل فساد مواد غذایی، آلودگی قارچی مواد غذایی است که با تجزیه مواد غذایی و تولید میکوتوکسین نه تنها مشکلات اقتصادی را به دنبال دارد بلکه سلامت مصرف کننده را نیز به خطر می اندازد. باکتریهای اسید لاکتیک به دلیل تولید متابولیت های ضد قارچی و ضد میکروبی به عنوان نگهدارنده های طبیعی، می توانند در مواد غذایی مورد استفاده قرار بگیرند. هدف از این مطالعه بررسی فعالیت آنتاگونیستی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس رامنوسوس در مهار رشد اسپرژیلوس فلاووس در شرایط آزمایشگاه می باشد. در ارزیابی اثر آنتاگونیستی لاکتوباسیلوس ها بر اسپرژیلوس فلاووس از روش کشت دولا استفاده شد. محیط مالت اسکرکت آگار حاوی 6×10^6 cfu/ml اسپور قارچی بر روی محیط MRS agar حاوی 6×10^6 cfu/ml سلول لاکتوباسیلوس ها در دو خط 2 سانتی متری موازی همپوشانی گردید. نتایج بدست آمده نشان داد که هر دو گونه ی باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس اثر مهار کننده بر رشد اسپرژیلوس فلاووس داشته اند و اثر مهارکنندگی لاکتوباسیلوس رامنوسوس در مقایسه با لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بیشتر بوده است در نتیجه لاکتوباسیلوس رامنوسوس می تواند به عنوان مهارکننده قوی رشد اسپرژیلوس فلاووس استفاده شود.

کلمات کلیدی:

لاکتوباسیلوس رامنوسوس، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، اسپرژیلوس فلاووس، اثر آنتاگونیستی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303290>

