

عنوان مقاله:

تولید کیتوزان توسط قارچ های ریزوموکورمهی (Rhizomucor meihei) و موکور راسموسوس (Mucor racemosus) و خواص فیزیکی، شیمیایی و ضد میکروبی آنها

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

شیمیا خلعتبری - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

عادل رضانی مقدم - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی و عضو باشگاه پژوهشگران جوان

خلاصه مقاله:

کیتوزان از میسلیم قارچ های ریزوموکورمهی و موکور راسموسوس بدست می آید. مقدار نهایی استیل زدایی که توسط HNMR تعیین شد نشان داد که برای کیتوزانی که از ریزوموکورمهی بدست می آید 98/6% و برای کیتوزانی که از موکور راسموسوس بدست می آید 97/1% بود. همچنین برای بررسی خواص ضد میکروبی کیتوزان بدست آمده از قارچ، حداقل مقادیر غلظت مهارکنندگی (MIC) بر روی 12 رشته باکتری و قارچ انجام شد و اطلاعات بدست آمده نشان داد که فعالیت ضدباکتریایی و ضد قارچی کیتوزان بدست آمده از قارچ در برابر اشیرشیاکلی، سودوموناس ائروژینوزا و کاندیدا آلبیکانز بیشتر از کیتوزان بدست آمده از میگو باشد. نتایج بیانگر این است که استفاده از کیتوزان بدست آمده از قارچ می تواند به عنوان جایگزین مناسب برای کیتوزان از میگو باشد.

کلمات کلیدی:

قارچ ریزوموکورمهی، قارچ موکور راسموسوس، کیتوزان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303513>

