

عنوان مقاله:

بررسی خاصیت آنتی باکتریال برخی باکتریهای اسید لاکتیک بر روی گونه لیستریا جدا شده از سالاد رستوران ها و فست فودها

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

اسرین محمدیان سورکوهی - دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیشناسی، واحد تنکابن، دانشگاه آزاد اسلامی تنکابن

زهیر حشمتی پور - هیئت علمی گروه میکروبیشناسی، واحد تنکابن، دانشگاه آزاد اسلامی تنکابن

خلاصه مقاله:

باکتریهای بیماریزای منتقله از راه غذا سالانه میلیونها نفر را بیمار می کنند. در همین راستا، راهکارهایی از جمله استفاده از مواد نگهدارنده، جهت کنترل عوامل بیماریزا در محصولات غذایی پیشنهاد شد. باکتریهای اسید لاکتیک متداولترین عوامل بیولوژیکیهستند که به عنوان محافظت کنندههای زیستی جهت مهار رشد لیستریا مونوسایتوژنز در انواع سالادهای سبزیجات عرضه شده، مورد مطالعه قرار گرفته است. هدف از این مطالعه بررسی خاصیت ضد میکروبی باکتریوسینههای باکتریهای اسید لاکتیک بر روی لیستریای جدا شده از سالاد میباشد. در این مطالعه 85 نمونه از سالاد به طور تصادفی از رستورانها تهیه شد. از نمونههای لبنیاتمحلی، باکتریهای اسید لاکتیک جداسازی گردید. سپس طی آزمون تعیین حساسیت میکروبی اثر باکتریوسین بر روی لیستریای جدا شده مورد ارزیابی قرار گرفت. 28 مورد آن دارای آلودگی به لیستریا بود، که بررسی مولکولی آنها گونههای لیستریا مونوسیتوژنز و لیستریا ایوانووی را تأیید کرد. از 5 نمونه باکتری اسید لاکتیک دو مورد خاصیت ضد میکروبی قوی داشتند که بعد از تعیین هویت مولکولی دو گونه لاکتوباسیلوس به نام های لاکتوباسیلوس پلانتاروم و لاکتوباسیلوس فرمنتوم شناسایی شد. با توجه به حضور لیستریا مونوسیتوژنز در سالاد سبزیجات و اثر ضد میکروبی قوی باکتریوسین اسیدلاکتیکهای جدا شده، می توان از باکتریوسین آنها به صورت مستقیم به عنوان نگهدارنده و یا از باکتریهای اسید لاکتیک به عنوان مکمل غذایی در نوشیدنیها و دسرهای لاکتیکی همراه غذا و سالاد استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

باکتریهای اسید لاکتیک، باکتریوسین، لیستریا مونوسیتوژنز، لیستریا ایوانووی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545632>

