

## عنوان مقاله:

بررسی میزان اختصاصی بودن تعدادی از محیطهای کشت انتخابی مرسوم برای شمارش و جداسازی باکتریهای اسید لاکتیک از محصولات لبنی

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

اصلان عزیزی - دانشیار، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی وزارت جهاد کشاورزی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران

مینا کارگزاری - استادیار، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و فنون دریایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهرانشمال، تهران، ایران

مصطفی قادری - کارشناس ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه به بررسی میزان اختصاصی بودن محیطهای کشت انتخابی که به طور معمول برای شمارش و جداسازی باکتریهای اسید لاکتیک (LAB) (از بیشتر مواد غذایی (تخمیری) به کار میروند، پرداخته شده است. برای دستیابی به این هدف محیطهای کشت MRS (انتخابی برای تمامی LAB و گونههای لاکتوباسیلوس)، M17 (برای گونههای لاکتوکوکوس)، KAA (برای گونههای انتروکوکوس)، Rogosa (برای گونههای لاکتوباسیلوس) و van+MRS (برای گونههای لوکونوستوک) مورد استفاده قرار گرفتند و جداسازی و شناسایی باکتریهای اسید لاکتیک (LAB) (در سطح جنس، طی دوره رسیدن پنیر کوزه با استفاده از روشهای فنوتیپی و ژنوتیپی انجام شد. درکل تعداد 186 جدایی LAB در مراحل مختلف دوره رسیدن پنیر کوزه، از محیطهای کشت مختلف، بر مبنای تفاوتهای مورفولوژیکی کلونیهها در هر محیط کشت، انتخاب شدند. باکتریهای لاکتوباسیلوس به میزان 84/33% از محیط MRS آگار و 62/44% از محیط Rogosa جداسازی شدند. در محیط M17 همانند محیط MRS باکتریهای متعلق به جنس لاکتوباسیلوس، انتروکوکوس، لاکتوکوکوس، لوکونوستوک و پدیوکوکوس رشد کردند ولی این محیط حالت اختصاصی بیشتری نسبت به لاکتوکوکوس داشت. نسبت جداییهای انتروکوکوس شناسایی شده از محیط KAA به کل جداییهای شناسایی شده از این محیط 78% بود که بیانگر اختصاصی بودن بالای آن برای جنس انتروکوکوس بود. محیط van+MRS. بهترین محیط کشت برای رشد جنس لوکونوستوک بود به طوری که از کل جداییهای رشد کرده در این محیط، 80% متعلق به جنس لوکونوستوک بودند.

## کلمات کلیدی:

محیط کشت انتخابی، باکتریهای اسید لاکتیک، Sharpe Rogosa Man de، فراوردههای لبنی، M17

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574111>

