

## عنوان مقاله:

ارزیابی سرعت تغییرات کشش سطحی شیر شتر در اثر حضور آلودگی استافیلوکوکاگولاز مثبت

## محل انتشار:

سومین کنفرانس ملی مهندسی مواد، مهندسی شیمی و ایمنی صنعتی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

اصغر نظافت - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

حسین قهرمانی - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

اسماعیل عطای صالحی - گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

## خلاصه مقاله:

شیر شتر از دیرباز بخاطر ارزش غذایی و دارویی ش به عنوان یک سوپر غذای بومی ایرانیان مد نظر بوده است این شیر حاوی پروتیین های متنوعی است که خواص زیستی و درمانی قوی دارند. برخی پروتیین های شیر شتر نسبت به دمای بالا پایدار و نسبت به اسید مقاوم هستند. لاکتوفرین، لیزوزیم، لاکتوپیراکسیداز و ایمنو گلوبولین ها از جمله پروتیین های شیر شتر هستند که اثرات ضد باکتریایی و ضد سرطانی دارند. برخی ایمنوگلوبولین های شیر شتر دارای خواص ویژه ای مانند زنجیره ی سبک، اندازه کوچک و حلالیت بالا هستند. این خصوصیات باعث شده است که استفاده از آنها در درمان سرطان ها و سایر بیماری ها مورد ملاحظه قرار گیرد از طرفی این ترکیبات متنوع موجود در شیر شتر بر روی خواص مهندسی آن نیز از قبیل ویسکوزیته و هدایت الکتریکی و کشش سطحی آن بسیار موثر است. در این مقاله به ارزیابی خاصیت بیوفیزیکی کشش سطحی شیر شتر که از دامداری های نهبندان با استانداردهای اداره دامپزشکی تهیه شده است پرداخته شده است. در حین این تحقیق در بعضی از نمونه ها که دارای توتال کانت 10000 بوده ولی استاف کوکواگولاز در آنها جداسازی شده بود تغییرات کشش سطحی نسبت به نمونه های دیگر با همین بار کلی میکروبی حدود 15 % بیشتر بود و در طی 24 ساعت کشش سطحی این نمونه ها تا 70.5 dyn/cm افزایش یافت که در نمونه های فاقد این نوع از آلودگی در شرایط یکسان کشش سطحی از 59 تا 61.3 dyn/cm رسید. این نحوه سریع تغییرات می تواند ناشی از انعقاد و ایجاد سوسپانسیون های ریز حاصل از کلوئیدهای منتشر شده در شیر در اثر تغییر اسیدیته نمونه های آلوده باشد.

## کلمات کلیدی:

کشش سطحی، استافیلوکوکاگولاز مثبت، شیر شتر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/700498>

