

عنوان مقاله:

بررسی فرایند استفاده از کروم سنسینگ (QS) در میکروبیولوژی مواد غذایی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

علیرضا جهانی - کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی میکروبی دانشگاه آزاد تهران مرکزی

رودابه بهزادی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکزی

امین خلیلی - کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی میکروبی دانشگاه آزاد تهران مرکزی

مهسا قوش خانی - کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی میکروبی دانشگاه آزاد تهران مرکزی

خلاصه مقاله:

فساد مواد غذایی را می توان به صورت فرآیندی تعریف نمود که یک محصول را برای مصرف، نامطلوب و یا غیر قابل قبول نموده و پیامد فعالیت های بیوشیمیایی یک جامعه میکروبی محسوب می گردد که در نهایت با توجه به عوامل تعیین کننده اکولوژیکی غالب، حاکم می شود. اگر چه اطلاعات محدود گزارش شده اند اما این فعالیت به سیستم درک حد نصاب (QS) نسبت داده شده اند. در نتیجه، نقش بالقوه ارتباط سلول به سلول در فساد مواد غذایی و ایمنی یا سلامت مواد غذایی باید به صورت گسترده تری روشن گردد. چنین اطلاعاتی می توانند در زمینه طراحی رویکردهایی برای دستکاری این سیستم های ارتباطی و در نتیجه کاهش یا پیشگیری به عنوان مثال، واکنش های فساد و یا حتی کنترل بروز فاکتورهای بیماریزا مفید باشند. با توجه به گزارشات بسیاری که در مقالات مربوط به ویژگی های بنیادین سیستم درک حد نصاب (QS)، به عنوان مثال، ساختار شیمیایی و تعاریف ترکیبات سیستم درک حد نصاب (QS)، در این مرور اجمالی وجود دارد، ما فقط گریزی به انواع و ساختار شیمیایی مولکول های علامت دهنده سیستم درک حد نصاب (QS) فی نفسه و روش های (مبتنی بر سنجش زیستی) تشخیص و تعیین آن ها با اجتناب از اسناد و مدارک گسترده، می زنیم. (i) نقش سیستم درک حد نصاب (QS) در زمینه فساد مواد غذایی، (ii) عواملی که ممکن است فعالیت سیستم درک حد نصاب (QS) را در مواد غذایی فرو نشانند و بررسی بازدارنده های بالقوه سیستم درک حد نصاب (QS) که ممکن است هماهنگی باکتریایی فعالیت های مربوط به فساد را منحرف نموده و در نتیجه می توانند به عنوان نگاهدارنده های زیستی مورد استفاده قرار گیرند، (iii) رویکردهای تجربی آتی که می باید به منظور کشف مناطق خاکستری و یا تیره سیستم درک حد نصاب (QS) انجام پذیرند و منجر به افزایش شناخت ما از نحوه تاثیرگذاری سیستم درک حد نصاب (QS) بر رفتار میکروبی در مواد غذایی شده و به یافتن پاسخ هایی درباره نحوه بهره برداری ما از سیستم درک حد نصاب (QS) در راستای مزایای نگهداری مواد غذایی و ایمنی مواد غذایی کمک می نمایند. در چند دهه گذشته، درک و شناخت ما درباره باکتری ها و جوامع آنان به طور چشمگیری تغییر کرده است. باکتری ها غالباً جمعیت هایی از سلول محسوب می شدند که به صورت جداگانه عمل می کنند، اما در حال حاضر بیش تر از پیش آشکار شده است که تعامل و ارتباط بسیاری در میان سلول های مجاور هم وجود دارد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873540>



