

## عنوان مقاله:

شناسایی ایزوله های انتروکوکوس و پدیوکوکوس پروبیوتیک جدا شده از دو فراورده غذایی سنتی تخمیری شیری - غلاته ایرانی (کشک زرد و ترخینه)

## محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 6، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

زهره مشاک - دانشگاه آزاد اسلامی- واحد کرج- دانشکده دامپزشکی- گروه بهداشت مواد غذایی

بیژن مرادی - کارشناسی ارشد، گروه میکروبیولوژی، دانشکده علوم، دانشگاه آزاد اسلامی واحد زنجان

## خلاصه مقاله:

کشک زرد استان سیستان و بلوچستان و ترخینه استان همدان و کرمانشاه دو فرآورده تخمیری شیری- غلاته می باشند که با پایه غلاته (گندم و جو) و یک فراورده شیری نظیر ماست، شیر تخمیر شده یا دوغ به واسطه فرایند تخمیر تهیه می شوند. غلات به عنوان یک غذای عملگرا قابلیت هضمی پروتئینی بالایی داشته و در ضمن سوبسترای قابل تخمیر مناسبی برای رشد میکروارگانیسم های پروبیوتیک می باشد. در این مطالعه به کمک روش های میکروبی و بیوشیمیایی باکتری های جنس انتروکوکوس و پدیوکوکوس از 40 نمونه کشک زرد و ترخینه، جداسازی شده و سپس تایید جنس باکتری ها به کمک روش PCR بخشی از ژن رمز کننده 16s rRNA انجام گرفت. قطعات حاصل از PCR تعیین توالی شده و با توالی های موجود در بانک ژنی مقایسه شد و سویه های انتروکوکوس و پدیوکوکوس شناسایی گردید. با توجه به این که فراوری کشک زرد و ترخینه به کمک باکتری های پروبیوتیک و در جهت سلامتی مصرف کنندگان، صورت می گیرد؛ جداسازی و شناسایی این سویه های بومی و حفظ این ذخایر ژنتیکی، می تواند جهت گسترش استفاده از آن و همچنین صادرات به سایر کشورها مفید باشد.

## کلمات کلیدی:

انتروکوکوس، پدیوکوکوس، پروبیوتیک، فراورده تخمیری لبنی- غلاته، ایران

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896694>

