

عنوان مقاله:

جداسازی و بررسی باکتری های تولید کننده اسید لاکتیک از شکمبه گوسفند مهربان

محل انتشار:

مجله پژوهش در نشخوارکنندگان، دوره 1، شماره 4 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

وحیده وحدت منش - دانشگاه بوعلی سینا

داریوش علیپور - دانشگاه بوعلی سینا همدان

محمد یوسف علیخانی - دانشگاه علوم پزشکی همدان

حسن علی عربی - دانشگاه بوعلی سینا

خلاصه مقاله:

اسیدوز شکمبه ای در نشخوارکنندگان می تواند پس از مصرف کربوهیدرات های سریع التخمیر رخ دهد که به دلیل تولید بیش از حد اسید لاکتیک منجر به از بین رفتن تعادل میکروبی و کاهش pH شکمبه می شود. مصرف بالای این کربوهیدرات ها با تأثیر بر میکروارگانیسم های شکمبه باعث تجمع لاکتات در محیط شکمبه می شود و در نهایت ممکن است اسیدوز ایجاد کند. به منظور شناسایی باکتری های تولید کننده لاکتات تعداد 30 جدایه از مایع شکمبه 3 راس گوسفند نر مهربان (با جیره شامل 60 درصد کنسانتره و 40 درصد علوفه یونجه تغذیه می شدند) با استفاده از محیط کشت اختصاصی جداسازی گردیدند. خصوصیات جدایه ها بر اساس رنگ آمیزی گرم، دارا بودن کاتالاز، تولید ایندول و تخمیر برخی از قندها مورد بررسی قرار گرفت. شناسایی این جدایه ها براساس توالی های نوکلئوتیدی ژن rRNA S16 انجام گرفت. برای تعیین یکنواختی ژنتیک جدایه ها از آزمون RFLP استفاده شد. بر اساس اطلاعات به دست آمده از پایگاه اطلاعاتی بانک ژنی نزدیک ترین گونه ها به جدایه ها استرپتوکوکوس ماسدونیکوس، استرپتوکوکوس لوتشیا، انتروکوکوس فکالیس و اشریشیا فرگوسنی (بیش از 99 درصد شباهت) بودند.

کلمات کلیدی:

باکتری تولید کننده ی اسیدلاکتیک، ژن rRNA16 S، استرپتوکوکوس ماسدونیکوس، استرپتوکوکوس لوتشیا، انتروکوکوس فکالیس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/955302>

