

## عنوان مقاله:

مروری بر تولید، خالص سازی و کاربرد باکتریوسین های باکتری های اسید لاکتیک

## محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

شیوا مختاری اصل - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی صبا

صابر امیری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی صبا

لعیا رضازادباری - دانشجوی دکتری تخصصی گروه علوم باغبانی دانشگاه محقق اردبیلی

فراز قاسم عصمتی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی صبا

## خلاصه مقاله:

باکتریوسین ها، پپتیدهای کوچک تولید شده توسط برخی از باکتری ها می باشند که دارای اثرات باکتریوسیدالی (باکتری کشی) اثبات شده ای بر روی برخی از باکتری های دیگر هستند. از سال 1987 و به دنبال مجوز کاربرد نایسین به عنوان افزودنی غذایی در فراورده های لبنی توسط FDA، در پیچه تازه ای به روی کاربرد باکتریوسین ها به عنوانافزودنی های غذایی و نگهدارنده زیستی غذایی گشوده شد. در سال های اخیر، علاقه به توسعه و کاربرد باکتریوسینها در مواد غذایی مختلف رو به افزایش می باشد. پس از کاربرد موفقیت آمیز نایسین بعنوان ماده محافظ زیستی، پتانسیل کاربرد سایر باکتریوسین ها در مهار رشد باکتری های پاتوژن های گرم مثبت و به عنوان مواد محافظ زیستیمورد بررسی و تایید قرار گرفت. همچنین باکتر یوسین ها می تواند در درمان فشار خون بالا، آلرژی و عفونت ها، زخم های پوستی، ورم پستان، تبخال، پوسیدگی دندان و بهبود زخم های گوارشی موثر باشند. یکی از گروه های مولد باکتریوسین، خانواده اسید آکتیک هستند که توجهات بیشتری را سمت خود جلب کرده اند که دلیل آن کاربرد آنها در صنایع غذایی به عنوان محافظت کننده طبیعی است. تولید باکتریوسین تحت تاثیر عوامل متعددی مانند سویه تولید کننده، ترکیبات مغذی محیط کشت، pH، دما، سیستم هوادهی و همزن قرار دارد، همچنین جذب باکتریوسین به سلول های تولیدکننده و تجزیه آنزیمی آن مربوط می گردد. هدف اصلی این مقاله، بررسی تولید، جداسازی و خالص سازی باکتریوسین های تولید شده توسط جنس های باکتری های خانواده اسید لاکتیک و همچنین کاربرد های این باکتریوسین ها به عنوان نگهدارنده زیستی در مواد غذایی می باشد.

## کلمات کلیدی:

باکتریوسین، نگهدارنده زیستی، افزودنی غذایی، اثر ضد میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957706>

