

# SID



ابزارهای  
پژوهش



سرویس ترجمه  
تخصصی



کارگاه های  
آموزشی



بلاگ  
مرکز اطلاعات علمی



سامانه ویراستاری  
STES



فیلم های  
آموزشی

## کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی



آموزش مهارت های کاربردی در تدوین و چاپ مقالات ISI

آموزش مهارت های کاربردی  
در تدوین و چاپ مقالات ISI



روش تحقیق کمی

روش تحقیق کمی



آموزش نرم افزار Word برای پژوهشگران

آموزش نرم افزار Word  
برای پژوهشگران

## بررسی خصوصیات عملکردی باکتری‌های اسیدلاکتیک بالقوه پروبیوتیک جدا شده از

### محصولات لبنی سنتی اراک

هوشنگ نیازی امرائی، پروانه جعفری\*، حمید ابطحی، حمیدرضا مهاجرانی، محمدرضا فخرالاسلام، اکبر

گودرزی

\* استادیار - دانشگاه آزاد اسلامی واحد اراک، ایران. parvaneh.jafari@gmail.com

زمینه و هدف: انتخاب گونه‌های پروبیوتیک بر پایه سابقه طولانی مدت استفاده و نداشتن عوارض جانبی صورت می‌گیرد. امروزه مصرف محصولات پروبیوتیکی در کشورهای پیشرفته با شدت در حال گسترش است. محققان در بخش صنایع غذایی و مراکز تحقیقاتی توجه بیشتری به شناسایی باکتری‌های پروبیوتیک جدید با خصوصیات عملکردی مناسب‌تر و اثبات عملکرد آن‌ها نشان می‌دهند چراکه این دستاوردها می‌تواند در گسترش فروش و استفاده از این محصولات بسیار موثر باشد. از این رو این مطالعه به منظور جداسازی باکتری‌های اسیدلاکتیک بومی از فراورده‌های لبنی سنتی استان مرکزی، غربال‌سازی سویه‌هایی با خصوصیات پروبیوتیکی، شناسایی سویه‌های بالقوه پروبیوتیک و تهیه کلکسیون میکروبی از سویه‌های بومی بالقوه پروبیوتیک انجام شده است. مواد و روش‌ها: در این مطالعه از محصولات لبنی سنتی شامل ماست تازه، کشک، ترخینه و قره‌قروت در روستاهای استان مرکزی نمونه‌برداری شد. پس از غنی‌سازی با تلقیح به **MRS broth**، جداسازی و خالص‌سازی با کشت بر روی محیط **MRS agar**، بررسی‌های میکروسکوپی و توانایی کاتالاز، مقاومت به اسید و صفرا، هیدرولیز نمک صفراوی و الگوی مقاومت آنتی‌بیوتیکی بررسی شد. یافته‌ها: ۱۹ سویه گرم مثبت و کاتالاز منفی متعلق به جنس لاکتوباسیل از نمونه‌های لبنی مذکور جداسازی شد که ۷ سویه از آن‌ها مقاوم به اسید و صفرا بودند. تمامی سویه‌های جدا شده به آنتی‌بیوتیک‌های کاربردی برای انسان حساس بوده و درصد کمی از آن‌ها توانایی هیدرولیز توروکولات سدیم را داشتند. نتیجه‌گیری: بر اساس یافته‌های حاصل از این مطالعه انواع زیادی از پروبیوتیک‌های لاکتوباسیلوس در لبنیات سنتی استان مرکزی وجود دارند. جداسازی و تکثیر این پروبیوتیک‌ها و کاربرد آن در تولید مواد غذایی و با اهداف درمانی توصیه می‌شود.

واژه‌های کلیدی: واژه‌های کلیدی: لاکتوباسیلوس پروبیوتیک، مواد غذایی

# SID



ابزارهای  
پژوهش



سرویس ترجمه  
تخصصی



کارگاه های  
آموزشی



بلاگ  
مرکز اطلاعات علمی



سامانه ویراستاری  
STES



فیلم های  
آموزشی

## کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی



تازه های آموزش  
آموزش مهارت های کاربردی در تدوین و چاپ مقالات ISI

آموزش مهارت های کاربردی  
در تدوین و چاپ مقالات ISI



تازه های آموزش  
روش تحقیق کمی

روش تحقیق کمی



تازه های آموزش  
آموزش نرم افزار Word برای پژوهشگران

آموزش نرم افزار Word  
برای پژوهشگران