

SID



سرویس های ویژه



سرویس ترجمه تخصصی



کارگاه های آموزشی



بلاگ مرکز اطلاعات علمی



عضویت در خبرنامه



فیلم های آموزشی

کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی



مباحث پیشرفته یادگیری عمیق؛ شبکه های توجه گرافی (GAN)

مباحث پیشرفته یادگیری عمیق؛
شبکه های توجه گرافی
(Graph Attention Networks)



آموزش استفاده از وب آو ساینس

کارگاه آنلاین آموزش استفاده از
وب آو ساینس



کارگاه آنلاین مقاله روزمره انگلیسی

تأثیر نمک طعام بر رشد لاکتوباسیلوسهای جدا شده از خمیر ترش نان های سنتی ایران

صبیحه السادات علیزاده* ، آقا محمد رضا فاضلی

* کارشناس ارشد شرکت گز سکه - اصفهان - خیابان امام خمینی - شرکت گز سکه

salizadeh_1522@yahoo.com

مقدمه: اثرات سودمند کشت آغازگر خمیر ترش که شامل باکتری های اسید لاکتیکی است، بر بهبود کیفیت و طعم نان ثابت شده است. این باکتری ها دارای اثر ضد قارچی و ضد باکتری بوده و برخی از فرآورده های حاوی آن ها حاوی نمک طعام اند. هدف: این تحقیق با هدف بررسی تأثیر غلظت های مختلف نمک طعام بر رشد و نیز اثر ضد میکروبی لاکتوباسیلوسهای جدا شده از خمیر ترش بر علیه سه باکتری بیماری زا شایع انجام شد. روش مطالعه: در این تحقیق تأثیر غلظت های مختلف نمک طعام بر رشد دو سویه لاکتوباسیلوس جدا شده از خمیر ترش به روش شمارش در پلیت مورد بررسی قرار گرفت. همچنین تأثیر غلظت های مختلف نمک طعام بر اثر ضد میکروبی این دو لاکتوباسیلوس به دو روش چاهک و نقطه ای به ترتیب با استفاده از محلول روئی و سلول باکتری بر سه باکتری بیماری زای استافیلوکوکوس اورئوس مقاوم به متیسیلین، کلبسیلا پنومونیه و سودوموناس آئروژینوزا مورد بررسی قرار گرفت. میانگین قطر هاله عدم رشد روی محیط مولر هینتون آگار اندازه گیری و مقایسه شد. یافته ها: تعداد کلی باکتری ها در غلظت های ۰٪، ۲٪، ۳٪ و ۴٪ برای هر دو سویه لاکتوباسیلوس به ۱۰۹ ml/cfu رسید. در صورتی که در غلظت ۵٪ به حدود $108 \leq 7/5 \text{ ml/cfu}$ رسید. در غلظت ۷٪ برای لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس فرمنتوم تعداد کلی به ترتیب به حدود 106 ml/cfu و $3/7 \leq 105$ و $2/4$ بدست آمد. حداکثر میانگین قطر هاله عدم رشد در روش نقطه ای ۴۹ میلی متر بود، در حالی که در روش چاهک به $20/3$ میلی متر رسید. بیشترین اثر مهاري بر روی باکتری بیماری زای استافیلوکوکوس اورئوس و سودوموناس آئروژینوزا و کمترین اثر مهاري بر روی کلبسیلا پنومونیه و استافیلوکوکوس اورئوس مقاوم به متیسیلین مشاهده شد. نتیجه گیری: هر دو سویه لاکتوباسیلوس غلظت های نمک طعام را تا ۵٪ به خوبی تحمل کردند، اما لاکتوباسیلوس کازئی نسبت به لاکتوباسیلوس فرمنتوم در غلظت های بالاتر نمک طعام مقاومت بیشتری داشت. هر دو لاکتوباسیلوس اثر ضد میکروبی قابل توجهی از خود نشان دادند اما با افزایش غلظت های نمک طعام قطر هاله عدم رشد کوچکتر شد. علت این مسئله را احتمالاً در کاهش رشد سلول و به دنبال آن کاهش تولید اسید لاکتیک در مایع رویی استفاده شده در روش چاهک

دانست. در روش نقطه ای قطر هاله عدم رشد در غلظت های بدون نمک طعام و غلظت های بالاتر نمک طعام یکسان بود.

واژه های کلیدی: واژگان کلیدی: رشد باکتری- اثر ضد باکتریایی- نمک طعام- خمیر ترش- لاکتوباسیلوس

SID



سرویس های
ویژه



سرویس ترجمه
تخصصی



کارگاه های
آموزشی



بلاگ
مرکز اطلاعات علمی



عضویت در
خبرنامه



فیلم های
آموزشی

کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی



مباحث پیشرفته یادگیری عمیق؛
شبکه های توجه گرافی
(Graph Attention Networks)



کارگاه آنلاین آموزش استفاده از
وب آوساینس



کارگاه آنلاین مقاله روزمره انگلیسی