

آشنایی با پروبیوتیک ها (نمونه 1 تحقیقاتی)

غنی سازی پروبیوتیکی آب هویج زرد ایرانی (زردک) توسط چهار گونه لاکتوباسیلوس

بهین امیدی 1، محمدرضا فاضلی 2، محمدعلی آموزگار 3 و حسین جمالifer 4

1. کارشناسی ارشد میکروبیولوژی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قم، ایران. Behin_Omidi@yahoo.com

2. دانشیار میکروبیولوژی، دانشکده داروسازی، گروه کنترل غذا و دارو، دانشگاه تهران، ایران.

3. دانشیار میکروبیولوژی، دانشکده علوم پایه، گروه میکروبیولوژی، دانشگاه تهران، ایران

4. کارشناسی ارشد میکروبیولوژی، دانشکده داروسازی دانشگاه تهران، ایران

چکیده

پروبیوتیک ها میکروارگانیسم های زنده ای هستند که دارای اثرات مفید در سلامت فرد می باشند. امروزه با در نظر داشتن خواص مفید پروبیوتیک ها تهیه مواد غذایی که توسط پروبیوتیک ها، غنی شده باشند، بسیار مورد توجه قرار گرفته است. در بین مواد غذایی نوشیدنی ها به علت تمایل بیشتر افراد به مصرف آنها از اهمیت بالایی برخوردار می باشد. در این تحقیق آب هویج زرد ایرانی توسط 4 گونه لاکتوباسیلوس پروبیوتیکه گردید. کینتیک رشد لاکتوباسیلوسها در آب هویج هر 2 ساعت یکبار توسط روش شمارش صفحه ای و روش پورپلیت بررسی و ثبت شد. ماندگاری لاکتوباسیلوس ها در آب هویج زرد ایرانی به مدت 96 روز در دمای 4 و 25 و 37 درجه هر 48 ساعت یکبار بررسی و ثبت گردید.

pH قند و اسیدلاکتیک در قبل و بعد از پروبیوتیکه شدن و در طی مدت نگهداری بررسی گردید. هر 4 گونه توانایی رشد در آب هویج زرد ایرانی را داشتند و در بین آنها لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس پایدارتر از سایرین شناخته شد و دمای 4 درجه سانتیگراد بهترین دما جهت نگهداری بدست آمد.

نام باکتری مورد استفاده ATCC/ PTCC

Lactobacillus casei ATCC : 39392 /PTCC : 1608

Lactobacillus acidophilus ATCC : 4356 /PTCC 1643

Lactobacillus plantarum ATCC : 8014 /PTCC : 1058

Lactobacillus fermented ATCC : 9338/ PTCC : 1638

علاقه مندان جهت مطالعه متن کامل مقاله می توانند فایل زیر را باز کنند.



6002713890607.pdf

<https://www.uploader.net/files/fd59bcb3c028e6d064b92ef9b58d7c78/Acrobat-Document.pdf.html>



گردآوری: خانم نادیا روانبخش
کارشناس اداره نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی میثابور