

## عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد جهش زایی سویه های مختلف لاکتوباسیلوس

## محل انتشار:

اولین همایش ملی پروبیوتیک و محصولات فراویژه (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

مریم تاج آبادی ابراهیمی - دانشکده علوم پایه، گروه زیست شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و

مهدی زندکریمی - کارشناس میکروبیولوژی

مهدی روحی بیرون - کارشناس میکروبیولوژی

میترا هاتفی

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق، خصوصیات ضد جهش زایی بیست و یک گونه از باکتری های لاکتیک که از محصولات تخمیری جدا شده بودند، مورد بررسی قرار گرفت. بالاترین میزان ممانعت از جهش زایی در سویه پروبیوتیکی لاکتوباسیلوس کازئی با 72 میزان ممانعت از جهش مشاهده گردید. در ابتدا بیست و یک گونه جدا شده از محصولات تخمیری مورد آزمون اولیه قرار گرفتند ولی پانزده گونه برتری چشم گیری داشتند، بنابراین بقیه آزمون ها با آن ها ادامه یافت. همچنین از سویه *Salmonella typhimurium* TA100 برای بررسی خواص ضد جهش زایی استفاده گردید. این سویه حامل یک جهش انتخابی در اپرون هیستیدین خود می باشد. سویه های جهش یافته His (-) بر روی محیط کشت حاوی حداقل مواد معدنی و گلوکز در حضور ماده شیمیایی جهش زای مورد آزمایش کشت داده شدند. به این ترتیب فقط آن دسته از باکتری هایی که با جهش برگشتی His (+) شده بودند، قادر به رشد و تشکیل کلنی بودند. وجود ماده ضد جهش (عصاره محیط کشت سویه های مختلف لاکتوباسیلوس) در کنار ماده جهش زا، میزان جهش برگشتی را کاهش داده که با استفاده از فرمول می توان درصد ممانعت از جهش را محاسبه کرد. علاوه بر این وجود اختلاف معنی دار بین متوسط تعداد کلنی های برگشتی در هر پلیت در ارتباط با ماده جهش زا، توسط نرم افزار آماری spss و با استفاده از آزمون آنالیز واریانس یک طرفه، تجزیه و تحلیل گردید. یافته های حاصل از آزمون های ضد جهش زایی در *in vitro* نشان داد که سویه لاکتوباسیلوس کازئی جدا شده از محصولات تخمیری داخلی، دارای ارزش پروبیوتیکی بالایی بوده و در مقایسه با بقیه نمونه ها اثرات ضد جهش زایی بیشتری را از خود نشان می دهد، به طوری که درصد ممانعت از جهش در مورد این سویه 72% گزارش گردید. از سوی دیگر، کمترین میزان ممانعت از جهش یعنی 10% در لاکتوباسیلوس رامنوزوس مشاهده گردید. با توجه به این که در مورد سویه پروبیوتیک بومی ایران خواص زیادی همچون مقاومت در برابر اسید و صفرا، تولید باکتریوسین و کاهش کلسترول در طی تحقیقات مختلفی به اثبات رسیده است و از سوی دیگر نتایج بررسی های این مقاله، خواص ضد جهش زایی بسیار خوب این سویه را در برابر ماده جهش زای آزید سدیم نشان می دهد، لذا می توان نتیجه گرفت که جداسازی و افزودن این سویه می تواند خواص پروبیوتیکی ویژه ای به مواد غذایی دارای آن بدهد.

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس کازئی، سالمونلا تیفی موربوم، اثر ضد جهش زایی، آزمون ایمز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/168906>



