

عنوان مقاله:

جداسازی و تعیین خصوصیات پروبیوتیکی باسیلوس های بومی ایران، جدا شده از مرغ داری های شهرستان اراک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

مسعود کرمی - دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی دانشگاه آزاد لاهیجان

ناصر قائمی - دانشیار دانشگاه تهران پردیس علوم، گروه بیوتکنولوژی

پروانه جعفری - اسیدیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد اراک، گروه میکروبیولوژی

امیر مظفری ثابت نور - دانشیار دانشگاه علوم پزشکی ایران، گروه میکروب شناسی

خلاصه مقاله:

باکتری های پروبیوتیک خوراکی با توانائی تغییر فلور میکروبی روده نقش مهمی در سلامت بدن بازی می کنند. پس از مصرف، در ناحیه روده ساکن شده و اثرات مفید خود را اعمال می نمایند. همچنین پروبیوتیک ها جایگزین مناسبی برای آنتی بیوتیک ها هستند. هدف این تحقیق غربال سازی باسیلوس های بومی اراک جدا شده از مرغ داری ها و ارزیابی خصوصیات پروبیوتیک آن ها می باشد. در این تحقیق 41 نمونه از فضولات تازه از 8 مرغ داری مختلف جمع آوری شد. پس از غنی سازی و تیمار حرارتی، باکتری های اسپوردار غربال شدند. سپس خصوصیات پروبیوتیکی سویه ها (مقاومت به اسید، صفرا، پپسین و عصاره سنگدان و تولید ترکیبات ضد میکروبی) تعیین شد. در این تحقیق 140 سویه باسیلوس غربال و 14 سویه به واسطه عدم همولیز در مطالعات بعدی استفاده شد. بررسی خصوصیات پروبیوتیکی نشان داد که بیشتر سویه ها توانایی رشد در 10% نمک را داشته، سویه 7 بیش از 91/7% به اسید کلریدریک مقاوم بوده در حالی که سویه 9 و 10، 100% به نمک های صفراوی (کولات و داکسی کولات سدیم) مقاوم بودند. سویه های انتخابی به عصاره سنگدان و پپسین مقاوم بوده (بیش از 80% و توانایی اتصال آن ها به سلول های روده تحت بررسی است. تمامی سویه ها دارای فعالیت ضد میکروبی علیه پاتوژن های معمول مرغ داری ها همانند سالمونلا و E.coli بودند. این مطالعه نشان داد که سویه های انتخابی بالقوه پروبیوتیک بوده و پس از تست های تکمیلی و آزمایش میدانی می توانند به عنوان پروبیوتیک طیور استفاده شوند در حالی که توانایی ممانعت از بیماری های متداول طیور را دارا می باشند.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، غربالی سازی، باسیلوس، فعالیت ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/168912>

