

## عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی فلورلاکتیکی پنیر لیقوان از تولید تا رسیدن

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 9، شماره 37 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

چکیده در این تحقیق، ده نمونه شیر، دلمه، پنیر تازه (یک روزه) و پنیر رسیده (۹۰ روزه) لیقوان به عنوان یکی از معروف ترین و مشهورترین پنیرهای حاصل از شیر خام گوسفند و فاقد استارتر جهت بررسی فلورلاکتیکی آن، مورد مطالعه قرار گرفتند. جهت بررسی جنس های لاکتوباسیلوس از محیط MRS، لاکتوکوکوس از محیط M17، پدیوکوکوس از محیط MRS، لویکونوستوک از محیط MRS+vancomycin و انتروکوکوس از محیط کشت KAA استفاده شد. سویه های جدا شده به کمک رنگ آمیزی گرم و تست کاتالاز، مورفولوژی، رنگ و پیگمان کلونی، تولید گاز دی اکسیدکربن از گلوکز، رشد در دمای ۱۰ و ۴۵ درجه سانتیگراد، رشد در غلظت نمک ۵/۶ درصد، رشد در pH ۶/۹، هیدرولیز آرژنین و سیترات تا حد جنس شناسایی شدند. چند کلونی به صورت تصادفی از هر محیط کشت دارای بالاترین درجه رقت، انتخاب و با انجام تست های تکمیلی تأیید شدند. جنس های انتروکوکوس (۶۸/۳۳٪)، لاکتوباسیلوس (۶۸/۳۳٪) و لاکتوکوکوس (۳۱/۲۶٪) به عنوان فراوان ترین جنس ها در تمام مراحل تولید شناسایی شدند. در نهایت با استفاده از آزمون تخمیرقند و کربوهیدرات با استفاده از کیت های CH ۵۰ API و STREP ۲۰ API جدایه های مورد نظر تا حد گونه و زیر گونه شناسایی شدند. در مجموع ۹۵ سویه در کل مراحل تولید جداسازی و شناسایی شدند. نتایج حاصل از سیستم های API، گونه های ذیل را در تمام مراحل تولید مشخص کرد. لاکتوباسیلوس پلانتاروم، لاکتوباسیلوس برویس، لاکتوباسیلوس پاراکازئی زیر گونه پاراکازئی، لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه دلبروکی، لاکتوباسیلوس فروکتیورنس، لاکتوکوکوس لاکتیس زیرگونه لاکتیس، انتروکوکوس فاسیوم، انتروکوکوس فکالیس، انتروکوکوس دورانس، پدیوکوکوس پنتوزاسئوس، لویکونوستوک لاکتیس و لویکونوستوک مزنترویدیس. تغییرات باکتریهای اسید لاکتیک الگویی را مشخص کرد به طوری که لاکتوکوکوسی ها و لاکتوباسیلوس ها در اولین مرحله غالب بودند و در مراحل پایان دوره رسیدن انتروکوکوس ها جایگزین شدند. فراوان ترین گونه ها در تمام مراحل تولید به ترتیب عبارت بودند از: لاکتوکوکوس لاکتیس زیر گونه لاکتیس (۲۶/۲۵٪)، لاکتوباسیلوس پلانتاروم (۲۰٪)، انتروکوکوس فاسیوم (۷۸/۱۵٪) و انتروکوکوس فکالیس (۷۸/۱۵٪). بنابراین اینگونه به نظر می رسد که این گونه های غالب نقش مهمی را در رسیدگی و تولید پنیر لیقوان به عهده دارند و پتانسیل کاربرد این گونه ها در صنعت وجود دارد.

## کلمات کلیدی:

Key words: Lactic acid bacteria, Lighvan, Production stage, Raw milk cheese

کلید واژگان: باکتری های اسید لاکتیک، پنیر لیقوان، مراحل تولید، پنیر شیر خام

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825775>

