

عنوان مقاله:

مطالعه امکان تولید پروتئین تک یاخته با استفاده از مخمرهای *Saccharomyces cerevisiae* و *Saccharomyces carlsbergensis* از آب ماهی تغلیظ شده (stick water) از کارخانجات آرد ماهی کیلکا در استان مازندران

محل انتشار:

مجله زیست شناسی جانوری تجربی، دوره 5، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهدی بابازاده میکلا - مربی، گروه منابع طبیعی-شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

مهدی سلطانی - استاد، گروه بهداشت و بیماری های آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

ابوالقاسم کمالی - استاد، گروه منابع طبیعی-شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران، ایران

محمدرضا سعیدی اصل - دانشیار، گروه بهداشت و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه با توجه به رشد سریع جمعیت، محققان در جستجوی منابع ارزان قیمت پروتئین می باشند. یکی از این منابع، پروتئین تک یاخته است. این تحقیق به مطالعه فرایند تولید پروتئین تک یاخته با استفاده از مخمرهای *Saccharomyces cerevisiae* و *Saccharomyces carlsbergensis* پرداخته است این مخمرها به عنوان ایده آل ترین و پرکاربردترین میکروارگانیسم های یوکاریوتی برای مطالعه بیولوژیکی شناخته شده است. در مطالعه حاضر پساب تولید شده در کارخانه آرد ماهی کیلکا (Stick Water)، استان مازندران جمع آوری و در آزمایشگاه به بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آن پرداخته شد. محیط کشت تهیه شده برای مخمرها YGB (Yest Extract Glucose Broth) بود. به منظور ارزیابی رشد مخمرها از محیط کنترل و محیط حاوی ۵۰ و ۱۰۰ درصد Stick Water استفاده شد. محصول تولید شده از نظر درصد ماده خشک، پروتئین، رطوبت، خاکستر و پروفایل اسید آمینه مورد ارزیابی قرار گرفت. به منظور تجزیه و تحلیل نتایج از نرم افزار SPSS و برای ارزیابی نتایج درون گروهی از تست Anova استفاده شد. در تحقیق حاضر میزان تولید پروتئین تک یاخته در مخمر *Saccharomyces carlsbergensis* (۳۶/۵۶ درصد)، اندکی بیشتر از مخمر *Saccharomyces cerevisiae* (۳۵/۵۴ درصد) بود ولی اختلاف معناداری بین آنها مشاهده نشد.

کلمات کلیدی:

پروتئین تک یاخته، مخمر، Stick water، محیط کشت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1851947>

