

غربالگری باکتری های استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس جدا شده از فرآورده های لبنی سنتی خراسان بر مبنای تولید فولات

فاطمه حسینی

دانشجو کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

دکتر محمدباقر حبیبی نجفی

استاد، دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

دکتر محمدرضا عدالتیان دوم

دانشیار، دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

چکیده

فولات واژه ای است که برای مجموع ترکیبات دارای فعالیت زیستی مشابه به کار می رود. فولات (پلی گلوتامات ها)، تمام اشکال ویتامین های این خانواده را به طور طبیعی شامل می شود. به عبارت دیگر اسید فولیک شکلی از فولات است که به فرم اکسیده می باشد، این ترکیب پایدار بوده و به راحتی توسط انسان قابل جذب می باشد (مونوگلوتامات). مشتقات مونو تا پلی گلوتامات به طور طبیعی در بسیاری از مواد غذایی وجود دارند (Gregory, 1989). روش های مختلفی برای اندازه گیری فولات وجود دارد. در این پژوهش با استفاده از روش سنجش میکروبی اندازه گیری مقدار تولید فولات توسط باکتری های اسید لاکتیک مورد ارزیابی قرار گرفت. در این مطالعه ۲۷ سویه باکتریایی جدا شده از فرآورده های لبنی سنتی جنوب خراسان (۱۲ سویه باکتری استرپتوکوکوس ترموفیلوس و ۱۵ سویه لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس) مورد مطالعه و بررسی قرار گرفت. نتایج بدست آمده از این ارزیابی نشان داد که سویه های باکتریایی لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه بولگاریکوس توانایی بیشتری در تولید فولات داشتند.

واژگان کلیدی: فولات، سنجش میکروبی، استرپتوکوکوس ترموفیلوس، لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس