



دانشکده دامپزشکی

پایان نامه برای دریافت درجه‌ی دکترای حرفه‌ای دامپزشکی

شماره ثبت: ۲۱

سال تحصیلی: ۱۳۹۴

عنوان:

جداسازی و شناسایی باکتری‌های اسیدلاکتیک پنیر سنتی شمال سمنان
(خیکی)، با استفاده از روش‌های کشت و تست‌های بیوشیمیایی

استاد راهنما:

دکتر مهنوش پارسایی مهر

نگارنده:

مریم خزایی

استاد راهنمای اول: دکتر مهنوش پارسایی مهر استادیار، دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

استاد مشاور: دکتر اشکان جبلی جوان استادیار، دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

داور: دکتر خاطره کفشدوزان استادیار، دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

داور: دکتر علی مهدوی استادیار، دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

خلاصه فارسی:

هدف از این مطالعه جداسازی و شناسایی خصوصیات فنوتیپیکی جدایه‌های باکتری‌های اسیدلاکتیک از پنیر سنتی سمنان (خیکی) بود. تعداد ۱۴ نمونه پنیر سنتی از بیلاق‌های شمال سمنان جمع‌آوری گردید. بعد از آماده‌سازی نمونه‌های پنیر، رقت‌سازی و کشت در محیط MRS agar صورت گرفت. پرگنه‌های گرم مثبت و کاتالاز منفی جدا شده، بر پایه ویژگی‌های مورفولوژی، کشت، فیزیولوژی، بیوشیمیایی و الگوی تخمیر کربوهیدرات‌ها آزمایش گردیدند. از ۱۴ نمونه پنیر، ۱۰۵ ایزوله جدا گردید که ۵۸ ایزوله (۵۵٪/۲۴) متعلق به جنس لاکتوباسیل و ۴۷ ایزوله (۴۴٪/۱۷۶) متعلق به جنس انتروکوکوس بودند. گونه‌های غالب لاکتوباسیلوس شناسایی شده شامل: لاکتوباسیلوس پلانتروم (۳۶٪/۲۰)، لاکتوباسیلوس دلبروکی (۲۹٪/۳۱)، لاکتوباسیلوس هلوتیکوس (۲۰٪/۶۸)، لاکتوباسیلوس کازئی (۵٪/۱۷)، لاکتوباسیلوس رامنوسوس (۳٪/۴۴) و گونه‌های غالب انتروکوکوس شامل: انتروکوکوس فیسیوم (۷۴٪/۴۷) و انتروکوکوس دورانس (۲۵٪/۵۳) بودند. نتایج این تحقیق نشان داد که این فراورده لبنی سنتی تنوع میکروبی خاص خود را داشته و می‌تواند گامی در جهت تولید کشت‌های آغازگر لاکتیکی تجاری به منظور حفظ ویژگی‌های خاص ارگانولپتیکی پنیر سنتی سمنان باشد.

واژه‌های کلیدی: باکتری‌های اسیدلاکتیک، لاکتوباسیلوس، انتروکوکوس، پنیر سنتی سمنان، خصوصیات

فنوتیپیک