



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: مرضیه هوشنگی جعفرآباد، ۱۳۹۶

مقایسه انواع باکتری‌های پروبیوتیکی ماست معمولی و ماست کفیردار

هدف از این پژوهش مقایسه انواع باکتری‌های پروبیوتیکی ماست معمولی و ماست کفیردار نمونه‌های سبزواری بود. در نهایت، نتایج آزمایش‌های مطالعه نشان داد که در نمونه‌های ماست‌های کفیردار باکتری‌ها و مخمرهای لاکتوباسیلوس دلبروکی؛ آکتینوباکتر اورینتالیس؛ ساکچارینگ اس پی پی؛ استرپتوکوکوس؛ لاکتوکوکوس لایتیس؛ لاکتوباسیلوس ژینوفیلوس؛ استرپتوکوکوس ترموفیلوس؛ لاکتوباسیلوس پاراکازی؛ لاکتوباسیلوس پلنتاروم وجود دارد. در ارتباط با مقایسه انواع باکتری‌های پروبیوتیکی ماست معمولی و ماست کفیردار، به طور میانگین در نمونه‌های مختلف، میزان مقاومت به اسید و نمک‌های صفاوی ماست‌های کفیردار نسبت به ماست‌های معمولی بیشتر می‌باشد. بیوتکنولوژی را می‌توان استفاده از موجودات زنده برای تبدیل یک ماده کم‌ارزش به یک ماده پر ارزش و یا تولید یک ماده با ارزش غذایی و دارویی در جهت منافع انسانی تعریف نمود. یکی از کاربردهای مهم بیوتکنولوژی افزایش کیفیت و تولید محصولات غذایی با ارزش می‌باشد.

امروزه تنوع بسیار زیادی از محصولات غذایی تولید شده با استفاده از فناوری زیستی وجود دارد. به عنوان مثال در سال 2003 ارزش بازار جهانی امولسیون‌کننده‌های غذایی بیش از یک میلیارد دلار بوده است که در این بین لیسیتین (پرمصرفترین امولسیفایر غذایی) که یکی از فرآورده‌های مهم بیوتکنولوژی به شمار می‌رود به تنهایی رقمی بیش از 250 میلیون دلار را به خود اختصاص داده است. در حال حاضر با استفاده از میکروارگانیسم‌ها و روش‌های بیوتکنولوژی سالانه بیش از 270000 تن اسید سیتریک به ارزش حدود 1.4 میلیارد دلار در جهان تولید می‌شود که بخش اعظم آن در صنایع غذایی به مصرف می‌رسد.

کلیدواژه‌ها: ماست، پروبیوتیک، کبد، باکتری، لاکتوباسیلوس، جوانه زنی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۳۰۵۶۰۹۵۲۰۱۲

تاریخ دفاع: ۱۳۹۶/۱۱/۰۲

رشته‌ی تحصیلی: زیست‌فناوری (بیوتکنولوژی)

دانشکده: علوم پایه

استاد راهنما: دکتر محمدرضا سعیدی اصل

استاد مشاور: دکتر علی‌اکبر جنت‌آبادی

M.A. Thesis:

Antimicrobial effect of probiotic bacteria in yogurt and kefir buttermilk products



The aim of this study was to compare the probiotic bacteria of normal yogurt and kefir type yogurt in Sabzevar samples. The results of the experiments showed that in samples of kefir yoghurts, the bacteria and yeasts of *Lactobacillus delbrueckii*; *Acinetobacter anitratus*; *Succury spp*; *Osipectoscus*; *Lactococcus litis*; *Lactobacillus*; *Lactobacillus aydophilus*; *Streptococcus thymophilus*; *Lactobacillus paracasus*. ; The aim of this study was to compare the probiotic bacteria of normal yogurt and kefir type yogurt in Sabzevar samples. The results of the experiments showed that in samples of kefir yoghurts, the bacteria and yeasts of *Lactobacillus delbrueckii*; *Acinetobacter anitratus*; *Succury spp*; *Osipectoscus*; *Lactococcus litis*; *Lactobacillus*; *Lactobacillus aydophilus*; *Streptococcus thymophilus*; *Lactobacillus paracasus*. ; *Lactobacillus plantarum*; Regarding the comparison of probiotic bacterial species of ordinary yogurt and kefir yogurt, the average of different isolates, the acid resistance and bile salts of kefir yoghurts is higher than that of ordinary yoghurts *Lactobacillus plantarum*; Regarding the comparison of probiotic bacterial species of ordinary yogurt and kefir yogurt, the average of different isolates, the acid resistance and bile salt of kefir yoghurts is higher than that of ordinary yoghurts.