

خاصیت پروبیوتیک در یک محصول لبنی سنتی



پژوهشگران با انجام مطالعاتی باکتری‌هایی با خاصیت پروبیوتیک از محصول لبنی سنتی «کومه» جداسازی کردند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایسنا، فرآورده‌های تخمیری مانند ماست، کفیر، دوغ و ... که از قدیم به طور سنتی مصرف می‌شده، امروزه به علم بیوتکنولوژی راه پیدا کرده است.

اثرات درمانی و خواص سلامتی بخش پروبیوتیک‌ها؛ به دلیل اینکه باعث تحریک رشد میکروارگانیسم‌های مفید روده، کاهش جمعیت باکتری‌های مضر و کمک به مکانیسم‌های طبیعی بدن می‌شود، اهمیت زیادی دارد.

باکتری‌های پروبیوتیک، باکتری‌هایی هستند که در دستگاه گوارش انسان وجود دارند و به دلیل تاثیراتی که بر پاسخ‌های ایمنی بدن دارند، مورد توجه قرار گرفته‌اند. طبق استاندارد ملی غذایی، این باکتری‌ها باید در طول مدت زمان ماندگاری غذا و در طول عبور از اسید معده، آنزیم‌ها و ... زنده بمانند و به محل فعالیت خود (روده) برسند.

یکی از محصولات لبنی سنتی، «کومه» است که در روستاهای منطقه نائین در استان اصفهان، از شیر گوسفند تهیه می‌شود. این محصول در کیسه‌هایی از پوست گوسفند تولید می‌شود و به همین دلیل دوره

نگهداری طولانی دارد.

تصور می‌شود که این محصول دارای باکتری‌های لاکتوباسیل با قابلیت پروبیوتیک باشد. به همین دلیل پژوهشگران صنایع غذایی، با بررسی محصول لبنی سنتی کومه، آن را از نظر وجود باکتری‌های لاکتوباسیل بررسی کردند.

در این بررسی‌ها از این محصول ۱۵ جدایه باکتریایی، جداسازی شد. بررسی مقاومت باکتری‌ها در شرایط اسیدی نشان داد که شش جدایه باکتریایی مقاومت خوبی در شرایط اسیدی ($\text{pH}=2.5$) داشتند.

نتیجه به دست‌آمده در بررسی‌های مقاومت باکتری‌ها به نمک‌های صفراوی نشان داد که ۶۰ درصد از جدایه‌های باکتریایی به نمک‌های صفراوی حساسیت داشتند.

همچنین مشخص شد که جدایه‌های باکتری لاکتوباسیلوس شناسایی‌شده از مقاومت آنتی‌بیوتیکی بالایی برخوردار هستند و فعالیت ضد میکروبی خوبی نیز در برابر باکتری‌های بیماری‌زا نشان می‌دهند. به علاوه در این مطالعه عنوان شد که این جدایه‌های باکتریایی، می‌توانند تا ۷۰ درصد کلسترول محیطی را کاهش دهند.

پژوهشگران این مطالعه با توجه به نتایج به دست‌آمده می‌گویند: کومه دارای پتانسیل زیادی برای جداسازی جدایه‌های پروبیوتیکی است و جدایه‌های باکتریایی فعالی از نظر پروبیوتیکی دارد.

این محققان معتقدند که جدایه‌های به دست‌آمده از این محصول قابلیت‌های متنوعی را برای ایجاد سلامتی دستگاه گوارش مثل فعالیت‌های ضد پاتوژن، ایجاد شرایط اسیدی و همچنین قابلیت تجزیه کلسترول، دارد.

در این مطالعه نینا شمشاد و لیلا روزبه نصیرایی؛ پژوهشگران گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور و رضا مجیدزاده؛ پژوهشگر گروه علوم دامی دانشگاه فردوسی مشهد، مشارکت داشتند.

یافته‌های این مطالعه بهمن ماه سال جاری به صورت مقاله علمی پژوهشی با عنوان «جداسازی باکتری‌های لاکتوباسیل با قابلیت پروبیوتیکی از محصول لبنی سنتی نائین (کومه)» در مجله میکروپشناسی پزشکی ایران، منتشر شده است.

سرویس خبری: صنعت غذا

