

عصاره خرما؛ منبع باکتری‌های پروبیوتیک



پژوهشگران با انجام یک مطالعه بر روی سه نوع خرماي مضافتي، پيارم و زاهدي، عنوان کردند که خرما مي‌تواند منبعي براي باکتری‌های پروبیوتیک باشد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از نشریه پژوهش‌های سلولی و مولکولی؛ پروبیوتیک‌ها؛ میکروارگانيسم‌های زنده‌ای هستند که در صورت مصرف به میزان کافی، باعث سلامتی می‌شوند. تاثیر مفید باکتری‌های پروبیوتیک بر سلامت انسان و حیوان به نحو گسترده مورد مطالعه قرار گرفته و در موارد مختلف تایید شده است.

پروبیوتیک‌ها را می‌توان از منابع مختلفی مانند لبنیات و میوه‌ها استخراج کرد. بررسی‌های اولیه حاکی از آن است که خرما می‌تواند یکی از مواد غذایی مهم برای دستیابی باکتری‌های پروبیوتیک «باسیلوس» و «اسید لاکتیک» باشد.

بر همین اساس پژوهشگران با انجام یک مطالعه، امکان استخراج باکتری‌های پروبیوتیک اسید لاکتیک و باسیلوس را از عصاره آبی سه نوع خرماي «مضافتي»، «پيارم» و «زاهدي» بررسی کردند.

برای انجام این مطالعه، ابتدا در آزمایشگاه عصاره آبی خرما، استخراج شد و سپس برای جداسازی باکتری‌ها، عصاره‌های استخراج‌شده،

به محیط‌های کشت، انتقال داده شدند. پس از پنج روز کشت، مشاهده شد که کلونی‌ها یا مجموعه‌های باکتریایی در محیط کشت، شکل گرفتند. با انجام بررسی‌های میکروسکوپی، کلونی‌هایی که از نظر ظاهری مشابه باکتری‌های مورد نظر بودند، جداسازی شدند و مورد بررسی‌های دقیق‌تر بیوشیمیایی و مولکولی قرار گرفتند.

مشاهدات این آزمایشات نشان داد که باکتری‌های جدا شده از عصاره خرماي مضافتي متعلق به خانواده «لوکونوستوک مزانترئیدس»، باکتری‌های جدا شده از خرماي پيarm متعلق به خانواده «باسیلوس سوبتلیس» و باکتری‌های جدا شده از خرماي زاهدي متعلق به خانواده «پدیوکوکوس پاروالوس» بودند. ارزیابی‌های انجام شده حاکی از این بود که هر سه نوع باکتری ویژگی‌های پروبیوتیک داشتند.

پژوهشگران این مطالعه با توجه به نتایج به دست آمده می‌گویند: بررسی‌های انجام‌شده نشان می‌دهد که خرما در مجموعه غذاهای پروبیوتیک قرار دارد و می‌توان عصاره آبی خرما را برای غنی‌سازی و تهیه موادغذایی پروبیوتیک به کار برد.

به گفته این محققان؛ با توجه به ویژگی‌های باکتری‌های پروبیوتیک، می‌توان عصاره آبی خرما و یا گوشت خرما را برای جلوگیری از بیماری‌ها توصیه کرد.

در انجام این تحقیق مینا سیف‌زاده و محمد ربانی؛ پژوهشگران گروه زیست‌شناسی دانشگاه اصفهان و علی اصغر خانی‌پور از پژوهشکده آبی‌پروری آب‌های داخلی بندرانزلی با یکدیگر مشارکت داشتند.

یافته‌های این مطالعه تابستان سال جاری به صورت مقاله علمی با عنوان «شناسایی باکتری‌های پروبیوتیک عصاره آبی خرماهای مضافتي، پیarm و زاهدي» در نشریه پژوهش‌های سلولی و مولکولی (زیست‌شناسی ایران) منتشر شده است.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت

منبع: نشریه پژوهش‌های سلولی و مولکولی