

بررسی تنوع جمعیتی باکتری های اسید لاکتیک آش کارده با استفاده از روش تکثیر ژن 16S rRNA و تعیین فعالیت ضد میکروبی ترکیبات شبه باکتریوسینی

فریده طباطبایی یزدی^{۱*}، علیرضا وسیعی^۲، بهروز علیزاده بهبهانی^۲، سید علی مرتضوی^۳،
فروزان طباطبایی یزدی^۴

۱- دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۲- دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۳- استاد و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

۴- عضو گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

(تاریخ دریافت: ۹۳/۱۲/۸ تاریخ پذیرش: ۹۴/۲/۸)

چکیده

هدف از این پژوهش شناسایی فلور لاکتیکی آش کارده به عنوان یک ماده غذایی سستی-تخمیری، و سپس بررسی فعالیت ضد میکروبی برخی از سویه ها بود. در مجموع ۱۴۰ جدایه گرم مثبت و کاتالاز منفی انتخاب و برای گروه بندی آن ها، آزمون های فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی و تخمیر کربوهیدرات (۱۰ نوع متفاوت) انجام پذیرفت، بر اساس نتایج به دست آمده ۱۴۰ جدایه به ۹ گروه تقسیم بندی شدند. از هر گروه چند جدایه انتخاب و ژن ناحیه 16SrRNA آن ها به کمک پرایمرهای عمومی و با تکنیک PCR تکثیر داده شد. تنوع باکتری های اسید لاکتیک آش کارده شامل: لاکتوباسیلوس فرمنتوم (۳۰/۰۰٪)، لاکتوباسیلوس پلاتناروم (۲۸/۵۷٪)، لاکتوباسیلوس برویس (۱۵/۰۰٪)، ویسلا سیباریا (۸/۵۷٪)، انتروکوکوس فاسیوم و فکالیس (۷/۱۴٪)، لاکونوستوک سیتروم و مزترئوئیدوس زیرگونه مزترئوئیدوس (۶/۴۲٪) و پدیوکوکوس پتوزاسئوس (۴/۲۸٪) بود. فعالیت بازدارندگی بیست جدایه باکتری اسید لاکتیک به دست آمده از آش کارده در مقابل باکتری های شاخص بیماری زا مورد بررسی قرار گرفت. شانزده جدایه در روش نقطه گذاری و ۱۴ جدایه در روش نفوذ در چاهک در برابر حداقل یکی از باکتری های شاخص خاصیت بازدارندگی از خود نشان دادند. پنج جدایه که شامل گونه های انتروکوکوس فاسیوم (۱)، انتروکوکوس فکالیس (۱)، پدیوکوکوس پتوزاسئوس (۱) و لاکتوباسیلوس پلاتناروم (۲) بیشترین اثر آنتاگونیستی را بر باکتری شاخص لیستریا اینوکوا نشان دادند. فعالیت ضد میکروبی سوپرناتانت جدایه لاکتوباسیلوس پلاتناروم دارای بالاترین مقاومت حرارتی بود. همچنین دو جدایه انتروکوکوس فاسیوم و فکالیس فعالیت خود را در pH خنثی حفظ کرده بودند. فعالیت ضد میکروبی سوپرناتانت تنها سویه ای که تحت تاثیر آنزیم پروتئیناز K قرار نگرفت، مربوط به لاکتوباسیلوس پلاتناروم بود. نتایج نشان می دهند از سوپرناتانت برخی جدایه های مورد آزمون قرار گرفته می توان به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در محصولات غذایی استفاده نمود.

کلید واژگان: آش کارده، باکتری های اسید لاکتیک، 16S rRNA، اثر بازدارندگی، باکتریوسین

۱- مقدمه

به صورت سنتی غذاهای تخمیری برای افزایش زمان ماندگاری تولید می شوند. امروزه طیف وسیعی از غذاهای تخمیری در سراسر دنیا تولید و مصرف می شود که خصوصیت آنها بستگی به مواد اولیه، نوع افزودنی ها و شرایط تخمیر دارد [۱]. همانند بسیاری از کشورهای خاورمیانه، ایران سابقه طولانی در تولید غذاهای تخمیری دارد که اغلب به صورت فصلی تهیه و مصرف می شود. آش کارده یکی از انواع آش های ایرانی است که در محدوده جنوب غربی زاگرس پخته می شود و در مناطق مختلف روش های پخت متفاوتی دارد. طرز تهیه آش کارده در خوزستان به این صورت است که ابتدا، کاردین (گیاه محلی که در تهیه این غذا استفاده می شود) را همراه با آرد گندم می کوبند، سپس با اضافه کردن دوغ به مدت دو روز در محیطی گرم نگه داری می کنند. به آن برنج پخته شده اضافه می کنند و در انتها پیاز سرخ شده را به آن می افزایند. فرایند تولید آش کارده به صورت سنتی و خود به خودی می باشد که توسط میکروارگانیسم هایی آغاز می شود که به صورت اتفاقی در اجزای اولیه وجود دارند و عمدتاً مربوط به باکتری های خانواده اسید لاکتیک می باشند. باکتری های متعلق به این خانواده گرم مثبت، کاتالاز منفی، غیر اسپورزا، مقاوم به اسید، بی هوازی اختیاری و به شکل کوکسی یا باسیل که اسید لاکتیک را به عنوان محصول نهایی و اصلی تخمیر کربوهیدرات ها تولید می کنند. باکتری های اسید لاکتیک، احتمالاً فراوان ترین گروه از باکتری های مرتبط با انسان هستند [۲]. خاستگاه ذاتی این باکتری ها سطوح موکوسی، به خصوص لوله و دستگاه گوارش انسان همچنین مواد غذایی مرتبط با گیاهان (میوه ها، سبزی ها و دانه های غلات) و شیر و گوشت می باشند [۳]. از آنجایی که کاربرد روش های فنوتیپی در شناسایی باکتری ها بسیار وقت گیر و طولانی است و نتایج حاصل عموماً از دقت بالایی برخوردار نمی باشد و نمی تواند به طور کامل و دقیق باکتری ها را در سطح گونه تفکیک نماید، لذا بهتر است جهت شناسایی باکتری ها از روش های مولکولی استفاده شود. امروزه استفاده از روش های مولکولی و مخصوصاً روش آنالیز ژن 16S rRNA در جداسازی و شناسایی میکروبی گسترش زیادی پیدا کرده است [۴]. باکتری های اسید لاکتیک توانایی تولید ترکیبات بازدارنده از جمله اسید

لاکتیک، دی استیل، استالدهید، هیدروژن پراکسید و باکتریوسین را دارا می باشند. باکتریوسین ها، پپتیدهایی با خاصیت ضد میکروبی می باشند. این مولکول ها عوامل تاثیر گذار بر سیستم ایمنی بوده که عمدتاً تاثیر خود را از طریق برهمکنش با غشا سلول زنده و در نتیجه نابودی سلول میکروبی اعمال می نمایند. این پپتیدها از طریق ریبوزوم سنتز می گردند [۵]. باکتریوسین ها بر اساس خواص بیوشیمیایی و ویژگی های ژنتیکی در سه گروه اصلی طبقه بندی می شوند: لانتی بیوتیک ها^۱ که خود به دو نوع A و B تقسیم می شود که نوع A مولکول های خطی و نوع B مولکول-های کروی دارند، باکتریوسین های پپتیدی و مقاوم به گرما که سه نوع a، b، و c می باشند، و گروه سوم که باکتریوسین های پروتئینی هستند [۶]. هدف از انجام این پژوهش جداسازی و شناسایی باکتری های اسید لاکتیک آش کارده با استفاده از روش های مبتنی بر کشت و مولکولی، بررسی تاثیر ترکیبات ضد میکروبی باکتریوسینی یا شبه باکتریوسینی این سویه ها بر روی باکتری های شاخص پاتوژن و در نهایت بررسی اثر برخی فاکتورهای فیزیکی و شیمیایی مانند درجه حرارت های مختلف، سطوح مختلف pH و اثر آنزیم پروتئیناز K بر روی مقاومت این ترکیبات می می باشد.

۲- مواد و روش

۲-۱- جداسازی، طبقه بندی و شناسایی

باکتری های اسید لاکتیک

این پژوهش آزمایشگاهی در سال ۱۳۹۳، در دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد انجام پذیرفت. در این مطالعه ابتدا ۱۵ نمونه آش کارده از استان خوزستان تهیه شد (با رعایت شرایط استاندارد). ده گرم از نمونه به ۹۰ میلی لیتر از آب پیتون ۰/۱٪ منتقل (مرک، آلمان) و پس از هموژنیزه کردن (مدل Seaward، آلمان) کشت سطحی از رقت های مختلف بر روی محیط کشت MRS Agar در دو تکرار انجام شد. به این ترتیب که روی هر پلیت ۱۰۰ میکرولیتر از هر رقت ریخته و پخش شد. در دو دمای ۳۰ و ۴۵ درجه سانتی گراد به مدت ۴۸ ساعت در شرایط بی

1. Lantibiotic

توسعه: دمای 72°C به مدت ۲ دقیقه، ۳۳ سیکل؛ توسعه نهایی: دمای 72°C به مدت ۱۰ دقیقه، یک سیکل. جهت الکتروفورز از ژل آگارز ۱٪ استفاده شد. پس از ارزیابی صحت انجام واکنش PCR توسط الکتروفورز و مشاهده‌ی باند در موقعیت ۱۵۰۰ جفت بازی محصولات واکنش PCR جهت تعیین توالی به صورت خوانش یک طرفه از پرایمر 27F، به شرکت Macrogen کره ارسال شدند. توالی‌های بدست آمده با توالی‌های موجود در بانک اطلاعاتی (NCBI)، BLAST شده و مشابه‌ترین سویه به جدایه‌ی موردنظر تعیین گردید.

۲-۲- بررسی خواص ضد میکروبی

بیست جدایه از جنس و گونه‌هایی که در تخمیر آش کارده نقش داشتند انتخاب و آزمون‌های ذیل در ارتباط با آن‌ها انجام پذیرفت.

۲-۲-۱- روش نقطه گذاری

ابتدا جدایه‌های باکتری‌های اسید لاکتیک در محیط‌های کشت اختصاصی مایع با قندی برابر حداکثر ۰/۲ درصد گلوکز کشت داده شدند. پس از گذشت یک شب و قرار گرفتن باکتری‌ها در فاز لگاریتمی حدود ۵ میکرولیتر برداشته و روی سطح پلیت‌هایی با محیط کشت اختصاصی باکتری‌های اسید لاکتیک مانند BHI agar نقطه گذاری شدند و بعد از آن محیط‌های کشت به مدت ۲۴ ساعت در دمای 30°C درجه سانتی گراد گرمخانه گذاری گردیدند. پس از گذشت زمان در نظر گرفته شده برای گرمخانه گذاری و رشد مناسب جدایه‌ها، سطح محیط‌های کشت توسط یک لایه آگار نرم که به میزان ۰/۲۵ درصد با میکروارگانیزم شاخص (جدول ۱) تلقیح شده، پوشانده شد. در ادامه پلیت‌ها تحت شرایط بهینه‌ی رشد میکروارگانیزم شاخص، گرمخانه گذاری گردیدند و در نهایت ۸ الی ۲۴ ساعت خواص ضد باکتریایی آنها مشاهده گردید [۹].

هوای گرمخانه گذاری شد تا شرایط برای رشد باکتری‌های نامطلوب سخت تر گردد. از پلیت‌های دارای بالاترین رقت، کلنی‌هایی که از نظر شکل ظاهری، حاشیه‌ی کلنی، رنگ و سایر ویژگی‌های مورفولوژیکی متفاوت بودند، انتخاب شده و سپس هر کدام در پلیت جداگانه کشت خطی داده شدند و پس از چند بار کشت خطی کلنی‌های تک از هر جدایه به دست آمد. برای نگهداری جدایه‌ها به مدت طولانی، جدایه‌ها در MRS broth حاوی گلیسرول ۱۵٪ (V/V) در دمای -80°C درجه سانتی گراد نگهداری شدند [۷]. تست‌های مورفولوژیکی شامل رنگ آمیزی گرم و آزمون‌های بیوشیمیایی شامل تست کاتالاز، رشد در دمای مختلف 10°C و 45°C ، زنده ماننی در pH های ۴/۴ و ۹/۶ در محیط کشت MRS broth، آزمایش لوله دورهام جهت بررسی تولید گاز CO_2 در این محیط و هم چنین رشد در غلظت نمک ۶/۵ درصد انجام پذیرفت. گروه‌بندی باکتری‌های اسید لاکتیک با استفاده از ده نوع قند متفاوت (گلوکز، ساکارز، گالاکتوز، فروکتوز، لاکتوز، مالتوز، سوربیتول، رافینوز، مانیتول و ملی بیوز) و با استفاده از محیط کشت فنل رد براث (کازئین پپتون+ سدیم کلرید+ فنل رد) (کیولب، کانادا) انجام پذیرفت [۸]. بعد از فعال سازی جدایه‌ها، استخراج DNA با استفاده از کیت استخراج Genomic DNA isolation VI (دنا زیست آسیا، ایران) و مطابق دستورالعمل کیت انجام پذیرفت. از پرایمرهای عمومی زیر برای تکثیر ژن 16S rRNA استفاده گردید:

پرایمر پیشرو (Forward): GAG AGT TTG ATC
CTG GCT CAG
پرایمر معکوس (Reverse): GAA AGG AGG TGA
TCC AGC CG

میکروتیوب حاوی ۲۵ میکرولیتر از واکنش‌دهنده‌های PCR را داخل دستگاه ترموسایکلر Sensquest (Germany) قرار داده و برنامه‌ی دمایی و تعداد سیکل‌های داده شده به دستگاه به این گونه بود: فعال سازی در دمای 95°C به مدت ۵ دقیقه، یک سیکل؛ واسرشته سازی: دمای 94°C به مدت ۳۰ ثانیه (دنا تورا سیون)، اتصال پرایمر: دمای 54°C به مدت ۳۰ ثانیه،

جدول ۱ میکروارگانیسم های شاخص

شماره	میکروارگانیسم	شناسه
۱	<i>staphylococcus aureus</i>	ATCC 25923
۲	<i>Listeria innocua</i>	ATCC 33090
۳	<i>Escherichia coli</i>	ATCC 25922
۴	<i>Salmonella typhi</i>	PTCC 1609
۵	<i>Bacillus cereus</i>	PTCC 1015
۶	<i>Bacillus subtilis</i>	PTCC 1720

۲-۲-۲- روش نفوذ در چاهک

در این روش باکتری هایی که در رو نقطه گذاری با ایجاد هاله روشن، خاصیت ضد باکتریایی نشان داده بودند، مورد آزمایش قرار گرفتند. محیط های کشت مایع تلقیح شده به مدت ۱۰ دقیقه با $RCF = 8000$ در دمای ۴ درجه سانتی گراد سانتریفوژ شدند. بعد از ایجاد چاهک، ۵۰ میکرولیتر از سوپرناتانت خنثی شده و استریل شده توسط فیلتر غشایی در BHI داخل این چاهک ها ریخته شد. پلیت ها به مدت ۸ ساعت قبل از گرمخانه گذاری جهت جذب کامل ماده بازدارنده، در دمای یخچال (۴ درجه سانتی گراد) نگهداری شدند. در ادامه پلیت ها تحت شرایط بهینه رشد میکروارگانیسم شاخص، گرمخانه گذاری گردیدند و در نهایت پس از ۸ الی ۲۴ ساعت با توجه به سرعت رشد میکروارگانیسم شاخص، خواص ضد باکتریایی آنها مشاهده شد؛ به این صورت که وجود هاله ی شفاف در اطراف چاهک ها نشان دهنده ی عدم رشد میکروارگانیسم شاخص بود [۹].

۳-۲- بررسی طبیعت ترکیبات ضد میکروبی

۳-۲-۲- تاثیر دماهای مختلف بر عصاره فاقد سلول

باکتریایی

جهت بررسی مقاومت ماده بازدارنده به گرما، مایع عاری از سلول باکتری هایی که در روش چاهک با ایجاد هاله روشن خاصیت ضدباکتریایی ناشی از مواد شبه باکتریوسین نشان دادند، در حرارت ۳۰، ۶۵ و ۱۰۰ درجه سانتی گراد قرار گرفت و به ترتیب پس از ۹۰، ۳۰ و ۱۵ دقیقه خاصیت بازدارندگی آن ها در

مقابل باکتری شاخص به روش چاهک مورد بررسی قرار گرفت [۱۰].

۲-۲-۴- تاثیر سطوح مختلف pH بر عصاره فاقد سلول باکتریایی

جهت بررسی اثر pH بر فعالیت مواد شبه باکتریوسینی با استفاده از HCl و NaOH استریل ۱ مولار، از مایع عاری از سلول باکتری مورد نظرم در pH های ۳ تا ۱۱ تهیه شد. محیط کشت برین هارت اینفوژن مایع با pH تنظیم شده در محدوده مذکور به عنوان شاهد در این آزمایش استفاده شد. نمونه ها در دمای ۴ درجه سانتی گراد برای مدت ۲۴ ساعت نگهداری شدند. سپس فعالیت هر نمونه با روش چاهک مورد بررسی قرار گرفت [۱۱].

۲-۲-۵- تاثیر آنزیم پروتئیناز K بر عصاره فاقد سلول سلول باکتریایی

به منظور بررسی حساسیت آنزیمی ترکیبات شبه باکتریوسینی تولید شده توسط باکتری های اسید لاکتیک، آنزیم پروتئیناز K به سوپرناتانت فاقد سلول با غلظت نهایی ۱ میلی گرم بر میلی لیتر افزوده شد. نمونه های شاهد شامل محیط استریل و آنزیم و محلول تیمار نشده سوپرناتانت عاری از سلول بودند. تمامی نمونه ها در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد برای ۱ ساعت گرمخانه گذاری شدند سپس آنزیم توسط حرارت در دمای ۱۰۰ درجه سانتی گراد طی ۱۵ دقیقه غیرفعال شدند. خاصیت بازدارندگی پالوده کشت با روش نفوذ در چاهک نیز در برابر باکتری شاخص مورد بررسی قرار گرفت [۱۲].

۲-۴- روش آماری

طرح آماری به کار رفته، طرح کاملاً تصادفی با آزمون فاکتوریل بود. آزمایشات تماماً در دو تکرار انجام پذیرفت. داده‌ها با استفاده از نرم افزارهای Excel و Minitab ۱۷ آنالیز شدند.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- جداسازی، طبقه بندی و شناسایی

باکتری‌های اسید لاکتیک

ابتدا ۲۲۵ ایزوله از نمونه‌های آش کارده جداسازی شد، که با کمک آزمون‌های گرم و کاتالاز این تعداد کاهش یافت. در مجموع ۱۴۰ جدایه از نمونه‌های آش کارده که شکل کلنی‌های آن‌ها با باکتری‌های اسید لاکتیک هم‌خوانی داشت، از نظر ویژگی‌های بیوشیمیایی مورد بررسی قرار گرفتند که با توجه به نتایج به دست آمده، جدایه‌ها متعلق به ۵ جنس لاکتوباسیلوس، ویسلا، انتروکوکوس، پیدیوکوکوس و انتروکوکوس بودند. آن دسته از

جدایه‌هایی که در زیر میکروسکوپ میله‌ای شکل بودند در گروه لاکتوباسیلوس طبقه‌بندی شدند. کوکوباسیل‌های کوتاه گرم مثبت، کاتالاز منفی و هتروفرمنتاتیو که در دماهای ۱۰°C و ۴۵°C قادر به رشد بودند، اما در pH=۹/۶ رشد نکردند، به عنوان ویسلا شناسایی گردیدند. آن دسته از جدایه‌هایی که به صورت تتراد بودند به عنوان پیدیوکوکوس، و همچنین جدایه‌های کوکسی و هتروفرمنتاتیو به عنوان جنس لاکونوستوک در نظر گرفته شدند. از بین جدایه‌های کوکسی شکل فقط یک جدایه‌قادر به تولید گاز بود که متعلق به جنس لاکونوستوک بود. جدایه‌های متعلق به جنس انتروکوکوس در pH= ۹/۶ رشد کردند، در حالیکه بقیه جدایه‌های کوکسی شکل رشدی از خود نشان ندادند. سپس با استفاده از آزمون تخمیر قند این ۱۴۰ جدایه به ۹ گروه طبقه‌بندی شدند (مبنای انتخاب و مقایسه‌ی قندها جلد سوم کتاب Bergey's Manual of Systematic بود). نتایج مربوط به آزمون‌های بیوشیمیایی، فیزیولوژیکی و تخمیر قند در جدول ۲، آورده شده است.

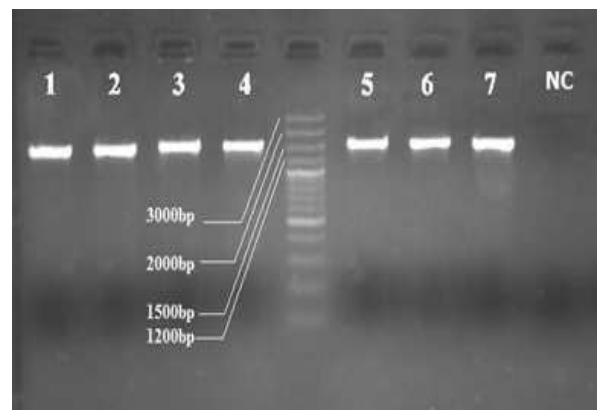
جدول ۲ نتایج مربوط به آزمون‌های فیزیولوژیکی، بیوشیمیایی و تخمیر قند مربوط به جدایه‌های باکتری‌های اسید لاکتیک ایزوله شده از آش کارده

شماره گروه	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹
تعداد جدایه‌ها	۴۲	۴۰	۲۱	۱۲	۶	۶	۳	۶	۴
رشد در ۱۰ °C	-	+	+	+	-	+	+	+	+
رشد در ۴۵ °C	+	-	-	+	۲*	-	-	+	+
رشد در pH=۴/۴	-	+	+	۴	+	۲	۱	+	+
رشد در pH=۹/۶	۳۱	۱۲	۱۳	-	-	-	-	+	+
رشد در غلظت ۶/۵ نمک	-	۳۱	۷	۹	+	۳	-	+	+
تولید گاز CO ₂ از گلوکز	+	۱۰	+	+	-	+	+	-	-
گلوکز	+	+	+	۸	+	+	+	+	+
ساکارز	+	+	+	+	+	+	+	-	+
گالاکتوز	+	+	۲۰	+	+	+	-	+	+
فروکتوز	+	+	+	۳	+	+	۲	+	+
لاکتوز	+	+	+	+	۴	+	-	+	+
مالتوز	+	+	+	+	+	+	+	-	+
سوربیتول	۳۵	+	+	+	-	+	-	-	-
رافینوز	+	+	-	+	-	-	-	-	-
مانیتول	۱۵	+	-	+	-	۵	۱	۴	+
ملی‌بیوز	+	۱۲	+	-	-	-	-	-	-

*تعداد جدایه‌هایی که به آزمون مربوطه جواب مثبت دادند

متعدد تخمیری گیاهی گزارش شده است. به علت استفاده از گیاه کارده در فرمولاسیون این غذای تخمیری انتظار وجود این گونه در بین اعضای فلور لاکتیکی آش کرده وجود داشت (۱۴ و ۱۵). سوبه های جنس ویسلا نیز به طور گسترده ای در طبیعت پراکنده هستند. ویسلا اولین جنس از خانواده باکتری های اسید لاکتیک می باشد که می تواند در هر دو گروه کروی و میله ای طبقه بندی گردد. ویسلا سیاریا در غذاهای تخمیری بسیاری (کاساوا^۲، خمیر ترش و نوشیدنی ژاپنی الکی شوچو^۳) یافت شده است [۱۶-۱۸]. ویسلا و لاکونوستوک در مراحل ابتدایی تخمیر حضور دارند و می توانند در فرایند تولید اسید نقش داشته باشند. توانایی رقابت بسیار کم اعضای جنس لاکونوستوک با سایر باکتری های اسید لاکتیک و همچنین عدم توانایی رشد در pH های پایین از جمله دلایل درصد پایین حضور این جنس در مواد غذایی تخمیری سستی می باشد [۱۹]. مقاومت بالای انتروکوکوس ها نسبت به دمای بالا توجه کننده حضور این جنس در آش کرده می باشد. تا مدت زمان بسیار طولانی حضور جنس انتروکوکوس در مواد غذایی به عنوان عدم ایجاد شرایط بهداشتی مناسب در طول فرایند آماده سازی و تولید محصول در نظر گرفته می شد. اما امروزه حضور گونه هایی مانند انتروکوکوس فکالیس و فاسیوم در محصولات غذایی صرفا به عنوان آلودگی در نظر گرفته نمی شوند. بنابراین انتروکوکوس ها می توانند به عنوان بخش طبیعی از فلور میکروبی یک ماده غذایی در نظر گرفته شوند [۱]. آرایش تتراد به عنوان یک نکته مهم در شناسایی جنس پدیوکوکوس نقش دارد. پدیوکوکوس پتوزاسئوس در بسیاری از تخمیرهای گیاهی نقش دارد و در تخمیر آش کرده نیز حضور داشت، که می توان آن را به تحمل غلظت زیاد نمک و قدرت تطبیق بالای این سوبه با شرایط اسیدی نسبت داد [۲۰]. در این پژوهش، از روش های مبتنی بر کشت و همچنین روش آنالیز ژن 16S rRNA برای شناسایی فلور لاکتیکی آش کرده استفاده شد. هر روش مزایا و معایب خاص خود را داراست.

با توجه به گروه بندی که توسط آزمایش های مبتنی بر کشت به دست آمد، از هر گروه چند جدایه انتخاب و مورد آزمون قرار گرفت. ابتدا DNA جدایه های مورد نظر استخراج شد. در مرحله ی بعد با کمک پرایمرهای عمومی تکثیر ژن 16S rRNA انجام گرفت. باندهای ایجاد شده از نظر اندازه در مکان ۱۵۰۰ جفت بازی بودند (شکل ۱).



شکل ۱ باندهای ۱۵۰۰bp حاصل از تکثیر ژن 16S rRNA. NC: کنترل منفی

نتایج توالی یابی نشان داد که گونه غالب متعلق به جنس لاکتوباسیلوس و گونه های فرمتتوم (۳۰/۰۰٪) و پلاتناروم (۵۷/۲۸٪) و برویس (۱۵/۰۰٪) می باشد. بقیه باکتری ها متعلق بودند به جنس های ویسلا سیاریا (۸/۵۷٪)، انتروکوکوس فاسیوم و فکالیس (۷/۱۴٪)، لاکونوستوک سیتروم و مزترئیدوس زیرگونه مزترئیدوس (۶/۴۲٪) و پدیوکوکوس پتوزاسئوس (۴/۲۸٪). محصولات تخمیری متعلق به مناطق جغرافیایی مختلف دارای خصوصیات منحصر بفردی هستند. فلور لاکتیکی به وسیله شرایط آب و هوایی خاص منطقه ای که در آن ماده غذایی تولید می شود، تحت تاثیر قرار می گیرد [۱۳]. در این مطالعه، ۵۸/۸۴٪ از جدایه ها توانایی رشد در دمای ۴۵ درجه سانتی گراد را دارا بودند. مقاومت لاکتوباسیلوس فرمتتوم در دمای ۴۵ درجه سانتی گراد بیانگر این مسئله است که چگونه آن ها با توجه به آب و هوای گرم استان خوزستان می توانند به عنوان فلور غالب در آش کرده شناخته شوند. وجود لاکتوباسیلوس پلاتناروم در غذاهای

2. Cassava
3. Shochu

روش‌های شناسایی سنتی مبتنی بر خصوصیات مورفولوژیکی، فیزیولوژیکی، تست‌های بیوشیمیایی و تخمیر کربوهیدرات‌ها وقت‌گیر و نه چندان دقیق و موثق می‌باشند. همین‌طور، توالی‌یابی ژن 16S rRNA روش سریع و قابل اعتمادی می‌باشد اگر چه ممکن است نتایج حاصل از این روش گیج‌کننده باشند که علت آن، اطلاعات وسیع مرتبط با توالی‌های ژنی در بانک‌های اطلاعاتی می‌باشد. بنابراین، استفاده از روش‌های پلی‌فازیک برای شناسایی هر سویه ضروری به نظر می‌رسد.

۳-۲- بررسی خواص ضد باکتریایی جدایه‌های آش کارده

نتایج حاصل از این پژوهش نشان‌گر این موضوع می‌باشد که در آزمون نقطه گذاری از میان ۲۰ سویه مورد آزمون قرار گرفته، ۱۶ سویه حداقل بر یکی از باکتری‌های شاخص موثر بوده است (جدول ۳). به عبارتی دیگر، باکتری *S. aureus* توسط ۶ جدایه، باکتری *E. coli* توسط ۹ جدایه، باکتری *L. innocua* توسط ۷ جدایه، باکتری *S. typhi* توسط ۴ جدایه، باکتری *B. cereus* توسط ۷ جدایه و باکتری *B. subtilis* توسط ۳ جدایه ممانعت گردیدند. همان‌گونه که از نتایج مشخص است در بین باکتری‌های شاخص بیماریزا، باکتری *E. coli* بیشتر از بقیه تحت تاثیر قرار گرفته است. دو جدایه *Ent. Faecium* و *Lb. Plantarum* بیشترین اثر بازدارندگی را بر روی باکتری *L. innocua* نشان دادند. طیف بازدارندگی وسیعی که باکتری‌های بیماری‌زا و عامل فساد ناشی از مواد غذایی را در بر می‌گیرد، اشاره به عمومی بودن خاصیت بازدارندگی که جزئی از عوامل وابسته به کلنی می‌باشد، دارد. این مواد بازدارنده به غیر از باکتریوسین یا ترکیبات شبه باکتریوسین می‌توانند تولید اسید و یا هیدروژن پراکسید را در بر گیرند [۲۱].

باکتری‌های جنس انتروکوکوس توانایی زیادی در تولید ترکیباتی با فعالیت ضد میکروبی بالا را دارا می‌باشند. بسیاری از این باکتری‌ها گروه ناهمگن و متفاوتی از پپتیدهای ضد میکروبی که نوعی باکتریوسین است تولید می‌کنند که عموماً به این مواد انتروسین اطلاق می‌شود. انتروسین‌ها دارای طیف متفاوتی از فعالیت بازدارندگی، ساختار و مکانیسم تولید و ترشح می‌باشند. در اصل، انتروسین‌ها پپتیدهایی کوچک، آبگریز، مقاوم به حرارت و دارای پتانسیل تکنولوژیکی جالب هستند. فعالیت انتروسین در مقابل *Listeria monocytogenes* و برخی انتروکوکسی‌های تولیدکننده ی باکتریوسین مورد ارزیابی قرار گرفته و امروزه از آن به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در فرآورده‌های تخمیری، لبنی و گوشتی استفاده شود. کاهش pH در مواد غذایی تخمیری که به وسیله باکتری‌های اسید لاکتیک انجام می‌پذیرد، یک عامل مهم و اساسی در ایمنی مواد غذایی محسوب می‌شود. از اینرو، این عامل می‌تواند منجر به حذف باکتری‌های ناخواسته و حتی پاتوژن‌ها شود. این موضوع از آنجایی حائز اهمیت شده است که باکتری‌های اسید لاکتیک در زیستگاه‌هایی با ویژگی‌های مطلوب همانند بالا بودن فعالیت آبی (aw) و مغذی بودن قادر به بقا می‌باشند، این چنین محیطی برای تکثیر سایر باکتری‌ها نیز مطلوب می‌باشد. به هر حال، توانایی باکتری‌های اسید لاکتیک در مهار گونه‌ها به طور موثر تنها ناشی از توانایی آنها برای کاهش pH نمی‌باشد بلکه به طبیعت اسیدهای آلی که آنها تولید می‌نمایند نیز بستگی دارد. همچنین، دیگر مواد ضد میکروبی مانند متابولیت‌های اکسیژن‌زا (به عنوان مثال هیدروژن پراکسید)، باکتریوسین‌ها، دی استیل، استالدهید و ایزومرهای اسیدهای آمینه می‌توانند باعث افزایش فعالیت بازدارندگی باکتری‌های اسید لاکتیک گردند [۲۲].

جدول ۳ قطر هاله بازدارندگی حاصل از آزمون Agar spot

شماره	نام باکتری	<i>S. aureus</i>	<i>E. coli</i>	<i>L. innocua</i>	<i>S. typhi</i>	<i>B. cereus</i>	<i>B. subtilis</i>
۱	<i>Ent. faecium</i>	+	+	+	+	+	+
۲	<i>Lb. fermentum</i>	+	+	+	+	+	+
۳	<i>Ent. faecium</i>	+	+	+	+	+	+
۴	<i>Lb. plantarum</i>	+	+	+	+	+	+
۵	<i>Ent. faecalis</i>	+	+	+	+	+	+
۶	<i>P. pentosaceus</i>	+	+	+	+	+	+
۷	<i>Ent. faecium</i>	+	+	+	+	+	+
۸	<i>Lb. fermentum</i>	+	+	+	+	+	+
۹	<i>Lb. brevis</i>	+	+	+	+	+	+
۱۰	<i>Ent. faecalis</i>	+	+	+	+	+	+
۱۱	<i>P. pentosaceus</i>	+	+	+	+	+	+
۱۲	<i>Lb. fermentum</i>	+	+	+	+	+	+
۱۳	<i>Lb. plantarum</i>	+	+	+	+	+	+
۱۴	<i>Ent. faecalis</i>	+	+	+	+	+	+
۱۵	<i>P. pentosaceus</i>	+	+	+	+	+	+
۱۶	<i>Ent. faecium</i>	+	+	+	+	+	+

*تعداد علامت های مثبت بیانگر قطر هاله بزرگتر و در نتیجه مبین قطر هاله بزرگتر می باشد. علامت منفی: عدم ایجاد هاله شفاف

از جدایه هایی که بر هیچ یک از باکتری های شاخص تاثیر بازدارندگی نداشتند در جدول فوق آورده نشده اند

قرار گرفتند. در این آزمون عصاره فاقد سلول باکتری ها از نظر تولید هاله شفاف مورد آزمون قرار گرفتند. جدول ۴ نتایج حاصل از آزمون چاهک را برای ۱۶ جدایه باکتری اسید لاکتیک نشان می دهد.

همانگونه که ذکر شد ایجاد هاله شفاف بازدارندگی ممکن است به دلایلی بغیر از تولید باکتریوسین مربوط باشد بنابراین با استناد به نتایج حاصل از آزمون نقطه گذاری نمی توان به طور قطعی و نهایی اظهار نظر نمود. لذا تمام جدایه هایی که با روش قبل نتیجه مثبت از خود نشان دادند، در قالب آزمون چاهک مورد بررسی

جدول ۴ قطر هاله بازدارندگی حاصل از آزمون نفوذ در چاهک

شماره	نام باکتری	<i>S. aureus</i>	<i>E. coli</i>	<i>L. innocua</i>	<i>S. typhi</i>	<i>B. cereus</i>	<i>B. subtilis</i>
۱	<i>Ent. faecium</i>	-	-	+	-	-	-
۲	<i>P. pentosaceus</i>	+	-	-	+	-	-
۳	<i>Ent. faecium</i>	-	+w*	-	+	+w	-
۴	<i>Lb. plantarum</i>	-	-	++	-	-	+
۵	<i>Ent. faecalis</i>	-	-	+++	-	-	-
۶	<i>P. pentosaceus</i>	-	+w	-	-	+	-
۷	<i>Ent. faecium</i>	+	-	-	-	+	-
۸	<i>Lb. fermentum</i>	-	+	-	-	-	+
۹	<i>Lb. brevis</i>	-	+	-	+w	-	-
۱۰	<i>Ent. faecalis</i>	-	-	-	-	-	+
۱۱	<i>P. pentosaceus</i>	-	+	++	-	-	-
۱۲	<i>Lb. fermentum</i>	-	+w	-	-	-	-
۱۳	<i>Lb. plantarum</i>	-	+	+++	-	+w	+w
۱۴	<i>Ent. faecalis</i>	-	+w	-	-	-	-

*w=weak: تشکیل هاله شفاف به صورت ضعیف و کم

تعداد علامت‌های مثبت بیانگر قطر هاله بزرگتر و در نتیجه مبین قطر هاله بزرگتر می‌باشد. علامت منفی: عدم ایجاد هاله شفاف

خود بروز می‌دهند که علت آن ساختار غشای خارجی این دسته از باکتری‌هاست. هر چند مطالعات اخیر و اثر نیسین و سایر باکتریوسین‌ها بر روی باکتری‌های گرم منفی موجب افزایش توجهات به این مسئله شده است [۲۳ و ۲۴]. همانگونه که مشاهده می‌گردد نتایج حاصل از نفوذ در چاهک با نتایج حاصل از نقطه گذاری متفاوت است. علت آن است که در روش نقطه گذاری به غیر از ترکیبات بازدارنده پروتئینی یا همان باکتریوسین-ها یا ترکیبات شبه باکتریوسینی، ترکیبات دیگری از جمله اسیدهای آلی، پر اکسید هیدروژن و اسیدهای چرب نیز می‌توانند باعث بروز خاصیت ضد میکروبی شوند.

در مرحله بعد و برای بررسی تاثیر درجه حرارت، pH و آنزیم پروتئاز بر روی خاصیت ضد میکروبی و بازدارندگی سوپرناتانت فاقد سلول، فقط آن دسته از جدایه‌هایی انتخاب شدند که بر روی باکتری شاخص *لیستریا/ینوکوا* موثر بوده و هاله شفاف بازدارندگی تولید کرده بودند.

۳-۴- بررسی طبیعت ترکیبات ضد میکروبی

نتایج حاصل از تاثیر دماهای مختلف (30°C به مدت ۹۰ دقیقه، 65°C به مدت ۳۰ دقیقه، 100°C به مدت ۱۵ دقیقه و دمای

با توجه به جدول ۴، در میان باکتری‌های شاخص بیماری‌زا باکتری *E. coli* توسط بیشترین تعداد جدایه باکتری اسید لاکتیک (۸ جدایه) و *S. aureus* توسط کمترین تعداد جدایه‌ها (۲ جدایه) ممانعت شدند. عدالتیان و همکاران (۲۰۱۲) به نتایج مشابهی دست یافتند. مطالعه آن‌ها بر روی جدایه‌های حاصل از پنیر کردی نشان داد که هیچ یک از جدایه‌های انتروکوکوس نتوانستند بر روی باکتری شاخص *S. aureus* اثر ممانعتی ایجاد کنند. اثر بازدارندگی بر روی باکتری *E. coli* ضعیف بود و بالاترین اثر ممانعت کنندگی بر روی *لیستریا* مشاهده شد [۹]. خای و همکاران (۲۰۱۱) جدایه‌های باکتری‌های اسید لاکتیک را از نوعی شیر تخمیری جداسازی نمودند و سپس فعالیت ضد میکروبی آن‌ها را بر روی سویه‌های شاخص بیماری‌زا بررسی کردند. نتایج تحقیقاتشان نشان داد جدایه‌های انتروکوکوس مخصوصاً *انتروکوکوس فاسیوم*، که در محصولات غذایی زیادی وجود دارند و ویژگی‌های مثبت تکنولوژیکی و پروبیوتیکی آن‌ها شناخته شده است، کاندیداهای خوبی برای فعالیت علیه *لیستریا مونوسیترنرز* موجود در غذاها می‌باشند [۲۳]. باکتری‌های اسید لاکتیک عموماً در برابر باکتری‌های گرم منفی فعالیت کمتری از

۱۲۱C° به مدت ۱۵ دقیقه) بر خاصیت بازدارندگی مواد شبه باکتریوسین سویه های بازدارنده در جدول ۴ نشان داده شده است. پنج جدایه ای که در جدول شماره ۴ تاثیرات ضد باکتریایی

جدول ۵ تاثیر تیمارهای دمایی مختلف بر خاصیت بازدارندگی مواد ضد میکروبی موجود در سوپرناتانت فاقد سلول (اندازه گیری بر حسب میلی متر)

Indicator bacteria: <i>Listeria innocua</i>					عامل		شماره
<i>Lb. plantarum</i>	<i>P. pentosaceus</i>	<i>Ent. faecalis</i>	<i>Lb. plantarum</i>	<i>Ent. faecium</i>	زمان (دقیقه)	حرارت (C°)	
۷/۹۴±۰/۵۱	۸/۵۱±۰/۵۱	۸/۹۰±۰/۲۸	۸/۷۹±۰/۲۹	۹/۰۸±۰/۲۳	۹۰	۳۰	۱
۷/۵۴±۰/۳۴	۷/۵۶±۰/۴۸	۷/۸۰±۰/۴۹	۷/۸۹±۰/۴۶	۸/۱۶±۰/۳۶	۳۰	۶۵	۲
۵/۰۱±۰/۲۵	۴/۷۱±۰/۲۶	۵/۰۲±۰/۳۸	۴/۸۵±۰/۴۹	۵/۰۴±۰/۴۱	۱۵	۱۰۰	۳
۴/۴۷±۰/۳۹	۴/۷۵±۰/۲۸	۴/۶۷±۰/۴۵	۴/۷۶±۰/۳۶	۴/۹۶±۰/۳۷	۱۵	۱۲۱	۴
۸/۵۷±۰/۵۳	۸/۹۱±۰/۴۳	۹/۶۶±۰/۳۶	۹/۵۸±۰/۳۷	۱۰/۱۸±۰/۴۹	نمونه شاهد*		۵

اعداد میانگین دو تکرار به همراه انحراف معیار آنها هستند
*سوپرناتانتی که هیچ تیمار حرارتی بر روی آن اعمال نشده است

پلاتاروم به عنوان مقاومت ترین سوپرناتانت در برابر حرارت شناخته شدند. به طور کلی اکثر باکتریوسین ها یا ترکیبات شبه باکتریوسینی به علت ماهیت پپتیدی و همچنین وزن مولکولی پایینی که دارند، با افزایش دما شاهد روند کاهشی در فعالیت ضد میکروبی آنها خواهیم بود [۲۵].

جهت بررسی فعالیت ترکیبات باکتریوسینی یا شبه باکتریوسینی در مقابل سطوح مختلف pH، مقاومت عصاره فاقد سلول در pHهای مختلف ۳، ۵، ۷، ۹ و ۱۱ مورد بررسی قرار گرفت. نتایج به دست آمده در جدول ۶ مشخص شده است.

جدول ۶ بررسی سطوح مختلف pH بر ترکیبات دارای فعالیت ضد میکروبی موجود در سوپرناتانت فاقد سلول جدایه ها بر حسب قطر ممانعت کننده از رشد (میلی متر)

Indicator bacteria: <i>Listeria innocua</i>										نام باکتری	شماره
pH=11		pH=9		pH=7		pH=5		pH=3			
CFS	شاهد	CFS	شاهد	CFS	شاهد	CFS	شاهد	CFS*	شاهد*		
.	.	.	.	۶/۴۸±۰/۶۵	.	۱۰/۹۷±۰/۳۱	۶/۴۹±۰/۲۹	۱۳/۰۶±۰/۱۹	۸/۰۲±۰/۲۴	<i>Ent.faecium</i>	۱
.	.	.	.	.	.	۹/۵۸±۰/۳۸	۵/۹۲±۰/۲۵	۱۲/۴۵±۰/۶۳	۸/۵۷±۰/۳۱	<i>Lb. plantarum</i>	۲
.	.	.	.	۵/۵۰±۰/۴۲	.	۸/۷۹±۰/۲۷	۷/۲۲±۰/۲۸	۱۱/۹۴±۰/۲۶	۹/۱۵±۰/۲۰	<i>Ent. faecalis</i>	۳
.	.	.	.	.	.	۱۰/۰۱±۰/۴۱	۴/۹۹±۰/۳۲	۱۲/۹۰±۰/۲۸	۸/۴۶±۰/۴۰	<i>P. pentosaceus</i>	۴
.	.	.	.	.	.	۹/۸۰±۰/۲۶	۵/۵۳±۰/۲۷	۱۱/۷۰±۰/۴۰	۸/۰۱±۰/۲۱	<i>Lb. plantarum</i>	۵

اعداد میانگین دو تکرار به همراه انحراف معیار آنها هستند
*سوپرناتانتی که هیچ تیمار حرارتی بر روی آن اعمال نشده است
*سوپرناتانت عاری از سلول

سوپرناتانت فاقد سلول ۵ جدایه و بر روی باکتری شاخص لیستریا/ینوکورا مورد ارزیابی قرار گرفت. غذاهایی که در فرمولاسیون آنها از نگهدارنده های شیمیایی استفاده شده، نگرانی مصرف کنندگان را بر می انگیزد و این نیاز را در صنعت ایجاد می کند که در جهت تولید غذاهای طبیعی و یا کمتر فرآوری شده حرکت نماید. در نتیجه امروزه تمام توجهات به استفاده از مواد ضد میکروبی طبیعی جلب شده است. به همین دلیل استفاده از مواد ضد میکروبی پپتیدی حاصل از باکتری های اسید لاکتیک (LAB) مورد توجه قرار گرفته است. با توجه به نتایج به دست می توان از این قابلیت ضد میکروبی باکتری های اسید لاکتیک یا سوپرناتانت آنها به عنوان نگهدارنده طبیعی بهره برد.

۵- تقدیر و تشکر

مقاله علمی _ پژوهشی حاضر مستخرج از طرح پژوهشی با کد ۲/۳۲۲۱۵ مصوب در دانشگاه فردوسی مشهد می باشد. نویسندگان مقاله بر خود لازم می دانند که از معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد به دلیل مساعدت های مالی جهت اجرای این طرح پژوهشی صمیمانه تشکر و قدردانی نمایند.

۶- منابع

- [1] Zamfir, M., Vancanneyt, M., Makras, L., Vaningelmem, F., Lefebvre, K., Pot, B., Swings, J and De Vuyst, L. (2006). "Biodiversity of lactic acid bacteria in Romanian dairy products." Systematic and applied microbiology 29(6): 487-495.
- [2] Tabatabaei Yazdi F, Mohebbi M, Mortazavi SA, Alizadeh Behbahani B, Ghaitaranpour A, Jouki M. 2012. Isolation, identification and comparison of lactic acid bacteria from fermented be produced in Iran Kimchi with Korean commercial samples: introduction of a probiotic product. Scientific Journal of Biological Sciences. 1(6): 120-125.
- [3] Visessanguan, W., Benjakul, S., Riebroy, S., Thepkasikul, P., 2004. Changes in composition and functional properties of proteins and their contributions to Nhamcharacteristics. Meat Science 66, 579-588.

نتایج به دست آمده بیانگر این موضوع است که بیشترین فعالیت ضد میکروبی سوپرناتانت عاری از سلول جدایه های آش کارده مربوط به pH=3 می باشد و هر چقدر به سمت pH های خنثی و قلیایی حرکت کنیم از میزان فعالیت ممانعت کنندگی آن ها کم می شود. دلیل فعالیت بالاتر ضد میکروبی در pH اسیدی مربوط به اسیدیته ناشی از تولید اسید لاکتیک می باشد. تاگ و همکاران، بیان داشتند باکتریوسین ها از لحاظ حساسیت نسبت به pH به صورت قابل ملاحظه ای با یکدیگر اختلاف دارند [۲۶]. عبدالباسط و جمیلا (۲۰۰۸) فعالیت ضد میکروبی جدایه های باکتری های اسید لاکتیک جدا شده از نوعی شیر تخمیری متعلق به الجزایر را مورد بررسی قرار دادند. نتایج آنها نشان داد فعالیت ضد میکروبی ترکیبات از pH ۳ تا ۱۰ فعال هستند اما بیشترین فعالیت در تحت شرایط اسیدی بوده و با افزایش قلیاییت فعالیت آنتاگونیستی کاهش یافته است [۲۷]. نتایج حاصل از بررسی اثر آنزیم پروتئیناز K بر روی خاصیت ضد میکروبی سوپرناتانت جدایه ها نشان دهنده این موضوع بود که بجز یک مورد (لاکتوباسیلوس پلانٹاروم)، هاله بازدارندگی مربوط به بقیه جدایه ها صفر شده بودند. این نتایج مبین این موضوع می باشد که ترکیبات ضد میکروبی مورد آزمون قرار گرفته ماهیت پروتئینی دارند چرا که تحت تاثیر یک آنزیم پروتئولیتیک قرار گرفته اند [۲۸].

۴- نتیجه گیری

در این پژوهش برای اولین بار ۱۴۰ سویه باکتری اسید لاکتیک از آش کارده جداسازی و با استفاده از توالی یابی ژن 16S rRNA تعیین هویت گردید. فلور غالب به جنس لاکتوباسیلوس فرمتتوم تعلق داشت. مطالعه بر روی تنوع جمعیتی و میکروبی غذاهای سنتی از جهت افزایش اطلاعات در مورد طبیعت سویه های موجود و نگهداری آنها در قالب بانک میکروبی بومی بسیار قابل اهمیت می باشد. ویژگی های ضد میکروبی بعضی از جدایه های اسید لاکتیک در این تحقیق با استفاده از روش های نقطه گذاری و نفوذ در چاهک مورد بررسی قرار گرفت. سپس ویژگی های ذاتی ماده باکتریوسینی یا شبه باکتریوسینی با استفاده از آزمون های مقاومت به حرارت، pH و آنزیم پروتئیناز K بر روی

- International Journal of Food Microbiology, 105(3):389-398.
- [13] KURMANN, J.A. 1984. The production of fermented milk in the world: aspects of the production of fermented milks. International Dairy Federation Bulletin. 179, 16-26.
- [14] McDonald, L.C., Fleming, H.P., Hassan, H.M., 1990. Acid tolerance of *Leuconostoc mesenteroides* and *Lactobacillus plantarum*. Applied and Environmental Microbiology 56, 2120-2124.
- [15] MOLIN, G. 2001. Probiotics in foods not containing milk or milk constituents, with special reference to *Lactobacillus plantarum* 299v1-3. American Society for Clinical Nutrition. 73 (2), 380-385.
- [16] Bjorkroth, K. J., Schillinger, U., Geisen, R., Weiss, N., Hoste, B., Holzapfel, W.H., Korkeala, H., and Vandamme, P., 2002. Taxonomic study of *Weissella confusa* and description of *Weissella cibaria* sp. nov., detected in food and clinical samples. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 52(1):141-148.
- [17] De Vuyst, L., Schrijvers, V., Paramithiotis, S., Hoste, B., Vancanneyt, M., Swings, J., Kalantzopoulos, G., Tsakalidou, E., and Messens, W., 2002. The biodiversity of lactic acid bacteria in Greek traditional wheat sourdoughs is reflected in both composition and metabolite formation. Applied and Environmental Microbiology, 68: 6059-6069.
- [18] Kostinek, M., Specht, I., Edward, V. A., Schillinger, U., Hertel, C., Holzapfel, W.H., and Franz, C.M., 2005. Diversity and technological properties of predominant lactic acid bacteria from fermented cassava used for the preparation of Gari, a traditional African food. Systematic and Applied Microbiology, 28: 527-540.
- [19] Srionnual, S., Yanagida, F., Lin, L.-H., Hsiao, K.-N., Chen, Y.-S., 2007. Weissellicin 110, a newly discovered bacteriocin from *Weissella cibaria* 110, isolated from plaasom, a fermented fish product from Thailand. Applied and Environmental Microbiology 7, 2247-2250.
- [20] Daeschel, M. A., Anderson, R. E., and Fleming, H. P. 1987. Microbial ecology of
- [4] Chakrabarti P, Das B K and Kapil A (2009) Application of 16S rDNA based seminested PCR for diagnosis of acute bacterial meningitis. Indian Journal of Medical Research 129 (2) 182.
- [5] De Vuyst, L. and Leroy, F., 2007. Bacteriocins from lactic acid bacteria: production, purification, and food applications. Journal of molecular microbiology and biotechnology, 13 (4), 194-199.
- [6] Riley, M. A., Chavan. M. A. 2007. Bacteriocins, Ecology and Evolution, Springer-Verlag Berlin Heidelberg. pp:53-81.
- [7] Sengun, I.Y., Nielsen, D.S., Karapinar, M., Jakobsen, M., 2009. Identification of lactic acid bacteria isolated from Tarhana, a traditional Turkish fermented food. International Journal of Food Microbiology 135(2), 105-111.
- [8] Fitzsimons, N.A., Cogan, T.M., Condon, S., Beresford, T., 1999. Phenotypic and genotypic characterization of non-starter lactic acid bacteria in mature cheddar cheese. Applied and Environmental Microbiology 65, 3418 - 3426.
- [9] Edalatian, M. R., Habibi Najafi, M. B., Mortazavi, S. A., Alegría, A., Delgado, S., Bassami, M. R., Mayo, B. 2012. Production of bacteriocins by *Enterococcus* spp. isolated from traditional, Iranian, raw milk cheeses, and detection of their encoding genes. Eur Food Res Technol, 234:789-796.
- [10] Cardoso, M. D. L. M., Manzo, R. M., Tonarelli, G. G., and Sionetta, A. C. 2012. Characterisation of a cell-free supernatant obtained from cultures of *Enterococcus faecalis* DBFIQ E24 with antagonistic activity against bacteria, yeasts and moulds. International Journal of Dairy Technology, 65(4), pp:568-577.
- [11] Lou, F., Feng, S., Qun, S., Xiang, W., Zhao, J., Zhang, J., and Yang, Z. 2011. Screening for bacteriocin-producing lactic acid bacteria from kurut, a traditional naturally-fermented yak milk from Qinghai-Tibet plateau. Food Control, 22, pp: 50-53.
- [12] Ghrairi, T., Frère, J., Berjeaud, J.M. and Manai, M., 2005. Lactococcin MMT24, a novel two-peptide bacteriocin produced by *Lactococcus lactis* isolated from rigouta cheese.

- against Gram-negative bacteria. *Trends. Food. Sci. Technol.* 8(5): 146-150.
- [25] Martí'n-Platero A M, Valdivia E, Ruíz-Rodríguez M, Soler J J, Martí'n- Vivaldi M, Maqueda M and Martí'nez-Bueno M. 2006. Characterization of antimicrobial substances produced by *Enterococcus faecalis* MRR 10-3, isolated from the uropygial gland of the hoopoe (Upupaepops). *Applied and Environmental Microbiology* 72 4245–4249.
- [26] Tagg JR, Dajani AS, Wannamaker LW (1976). Bacteriocins of Grampositive bacteria. *Bacteriol Rev.* 40: 722-756.
- [27] Abdelbasset, M. and K. Djamila (2008). "Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk "Raïb". *African Journal of Biotechnology* 7(16).
- [28] Bromberg R, Moreno I, Zaganini CL, Delboni RR, de Oliveira J (2004). Isolation of bacteriocin-producing lactic acid bacteria from meat and meat products and its spectrum of inhibitory activity. *Braz. J. Microbiol.* 35: 137-144.
- fermenting plant material. *Federation of European Microbiological Societies*, 46: 357-367.
- [21] Alegría, A., Alvarez-Martín, P., Sacristán, N., Fernández, E., Delgado, S., Mayo, B. 2009. Diversity and evolution of the microbial populations during manufacture and ripening of Casín, a traditional Spanish, starter-free cheese made from cow's milk. *International Journal of Food Microbiology*, 136: 44-51.
- [22] Cleveland, J., Montville, T.J., Nes, I.F. and Chikindas, M.L., 2001. Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation . *International Journal of Food Microbiology*, 71(1): 1-20.
- [23] Khay, E. O., Idamor, M., Pastrana Castro, L, m., Bernárdez, p, f., Senhaji, N, S. and Abrini, J. (2013). "Antimicrobial activities of the bacteriocin-like substances produced by lactic acid bacteria isolated from Moroccan dromedary milk." *African Journal of Biotechnology* 10(51): 10447-10455.
- [24] Helander IM, Von Wright A, Mattila-Sandholm TM (1997). Potential of lactic acid bacteria and novel antimicrobials

Diversity of Lactic Acid Bacteria communities in "Ash kardeh" with using 16s rRNA gene sequence analysis and antimicrobial activity evaluation of like-bacteriocin compounds

Tabatabaei Yazdi, F.^{1*}, Vasiee, A. R.², Alizadeh Behbahani, B.², Mortazavi, S. A.³,
Tabatabaei Yazdi, F.⁴

1. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad
2. Ph.D Student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad
3. Prof, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad
4. Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

(Received: 93/12/8 Accepted: 94/2/8)

The aim of this work was identified lactic flora as a traditional fermented food and then evaluates antimicrobial activities of some strains. A total of 140 Gram-positive and catalase-negative isolates were subjected to grouping by physiological and biochemical tests and carbohydrates fermentation. Based on the results these 140 isolates were divided into 9 groups. Two or three isolates were selected from each group and 16S rRNA was amplified using universal primers. Diversity of lactic acid bacteria in horreh was as follows: *Lactobacillus fermentum* (30.00%), *Lactobacillus plantarum* (28.57%), *Lactobacillus brevis* (15.00%), *Weissella cibaria* (8.57%), *Enterococcus (faecium and faecalis)* (7.14 %), *Leuconostoc (citreum and mesenteroides subsp. Mesenteroides)* (6.42%) and *Pediococcus pentosaceus* (4.28%). Antagonistic activity of 20 isolates (strains) of lactic acid bacteria obtained from horreh was evaluated against food-borne bacteria. Sixteen isolates in Agar spot method and 14 isolates in well diffusion assay showed antibacterial activity against at least one of these indicators. Eight isolates including: *Ent. faecium* (1), *Ent. faecalis* (1), *P. pentosaceus* (1) and *Lb. plantarum* (2) exhibited the highest antagonistic activity toward *Listeria innocua*. Antagonistic activity of cell free supernatant (CFS) from *Lb. plantarum* showed the highest thermal stability. Also, two isolates belonging to: *Ent. faecium*, *Ent. Faecalis* presented antibacterial activity at pH=7. Only, the supernatant of *Lb. plantarum* was not influenced by proteinase K. The results showed that the supernatant of some isolates tested can be used as a bio preservative in food products.

Keywords: Ash kardeh, Lactic acid bacteria, 16s rRNA, Antagonistic activity, Bacteriocin,

*Corresponding Author E-Mail Address: tabatabai@um.ac.ir