

اثر لاكتوباسیلوس کازئی و لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس بر رشد و تولید انتروتوکسین استافیلوکوکوس اورئوس

مهنوش پارسايی مهر^۱، علی میثاقی^{۲*}، افشین آخوندزاده^۱، تقی زهرايی صالحی^۲، محمد حسین مدرسي^۳، حسن گندمی^۱، فهیمه فیروز بخت^۴، ستاره کرکودی^۴، رضا اسدالله نژاد^۴

۱ گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران

۲ گروه میکروب شناسی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران

۳ گروه ژنتیک دانشکده پزشکی، دانشگاه تهران

۴ دانشجوی دکتری عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران

(تاریخ دریافت: ۸۹/۶/۱۹ تاریخ پذیرش: ۸۹/۷/۲۲)

چکیده

مسومیت های باکتریایی ناشی از مواد غذایی از مشکلات دایج در جامعه انسانی هستند که بخش عمده ای از آنها توسط انتروتوکسین های استافیلوکوکوس اورئوس ایجاد می شوند. از طرفی اخیراً تأثیر بازدارنده برخی از پروبیوتیک ها (که اثرات مغذیشان بر سلامتی به خوبی شناخته شده اند) بر روی تعدادی از باکتری های بیماری زای مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته است. در این تحقیق اثر سویه های پروبیوتیک لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاكتوباسیلوس کازئی بر رشد و تولید انتروتوکسین باکتری استافیلوکوکوس اورئوس (ATCC 29213) مورد بررسی قرار گرفت. دز تلقيق پروبیوتیک ها 10^8 cfu/ml و دز تلقيق استافیلوکوکوس اورئوس 10^6 cfu/ml بود و پس از تلقيق در محیط TSB و گرم خانه گذاری در دو دمای ۲۵ و ۳۵ درجه سانتی گراد، در زمان های صفر، ۲۴، ۴۸ و ۷۲ ساعت، از کشت مخلوط موجود در محیط TSB در محیط های اختصاصی BP و MRS کشت داده شد و تعداد استافیلوکوکوس اورئوس در Baird parker(BP) بعد از ۲۴ ساعت و تعداد لاكتوباسیلوس در MRS بعد از ۴۸ ساعت شمارش شد. استافیلوکوکوس اورئوس بدون حضور پروبیوتیک ها به عنوان کنترل گرم خانه گذاری شد. پروبیوتیک هادر این مطالعه، رشد استافیلوکوکوس اورئوس (ATCC 29213) را نسبت به نمونه کنترل ۳ لوگ در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد و ۲ لوگ در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد کاهش دادند که این نتایج از نظر آماری معنی دار است ($P < 0.05$). سویه های پروبیوتیکی تولید انتروتوکسین های A، C و E را در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد مهار کرده اند و همچنین در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد انتروتوکسین نوع E و A توسط لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس و فقط انتروتوکسین E توسط لاكتوباسیلوس کازئی مهار شد. نتایج این مطالعه نشان می دهد که پروبیوتیک ها، رشد استافیلوکوکوس اورئوس و تولید انتروتوکسین بوسیله این میکرووارگانیسم را به صورت معنی داری مهار کرده است. این امر می تواند نمایانگر نقش ضد میکروبی پروبیوتیک ها در مواد غذایی باشد.

کلید واژگان: لاكتوباسیلوس کازئی، لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس، استافیلوکوکوس اورئوس، انتروتوکسین

*مسئول مکاتبات: misaghia@vetmed.ut.ac.ir

انتروتوکسین استافیلوکوکی شناخته شده است. که شامل (SEs) استافیلوکوکی های A,B,C,D,E,G,H,I,J,K,L,M,N,O,Q.. مطالعات اخیر نشان داده که همه آنها نقشی در مسمومیت غذایی ایفا نمی کنند. در این میان، انتروتوکسین های کلاسیک (A,B,C,D,E) نقش بیشتری در مسمومیت های غذایی دارند. این انتروتوکسین ها، اگزوپروتئین های مقاوم به حرارت هستند که سندرم گاستروانتریت در انسان ایجاد می کنند. بیشترین توکسین درگیر در مسمومیت های غذایی استافیلوکوکی، انتروتوکسین A میباشد [۳,۲].

۲- روش کار

در این مطالعه اثر باکتری های پروپیوتیک لاكتوپاسیلوس کازئی ۰۱ و لاكتوپاسیلوس اسیدوفیلوس (LA5) بر روی رشد و تولید ATCC 29213 انتروتوکسین باکتری استافیلوکوکوس ارئوس در محیط آبگوشت تربیتیکاز سوی (TSB) به مدت ۳ روز در زمان های صفر، ۸، ۲۴، ۴۸ و ۷۲ ساعت، پس از کشت مورد ارزیابی قرار گرفت.

۱-۲- آماده سازی دز تلقیح باکتریایی

باکتری استافیلوکوکوس ارئوس باکتری از گروه میکروبیولوژی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران تهیه گردید و جهت تهیه دز تلقیح به محیط آبگوشت TSB منتقل و به مدت ۱۸ ساعت در ۳۷ درجه سانتی گراد، گرمخانه گذاری صورت گرفت. مجدداً کشت دومی از این کشت ۱۸ ساعته اول در محیط آبگوشت TSB دیگری تهیه و به مدت ۱۸ ساعت در ۳۷ درجه سانتی گراد گرمخانه گذاری شد. سپس لوله های کوت حاوی ۵ میلی لیتر محیط آبگوشت TSB استریل تهیه شد.

مقادیر مختلفی از ۱۸ ساعته دوم کشت آبگوشت TSB به آنها اضافه گردید. و با استفاده از دستگاه اسپکتروفوتومتر (Milton Roy Company USA) در طول موج ۶۰۰ نانومتر، جذب نوری لوله های مذکور خوانده شد و ضمناً محتويات این لوله ها مورد شمارش باکتریایی به روش کشت پورپلیت قرار گرفت تا لوله کوت حاوی تقریباً 1×10^7 باکتری در هر میلی لیتر مشخص شود.

۱- مقدمه

پروپیوتیک ها به عنوان میکروارگانیسم های زنده ای شناخته شده اند که در معده، ترشحات صفر او و پانکراس وجود دارند. به سلولهای اپیتلیال متصل می شوند و در روده انسان کلونیزه می گردند.

بسیاری از گونه های پروپیوتیک به گروه بزرگی از باکتری ها به نام باکتری های اسیدلاتکتیک تعلق دارند. دیگر پروپیوتیک ها شامل (مخمرها از جمله ساکارومایسین بولاردی) و انانو باکتری ها (انتروکوکوس فاسیوم وباسیلوس سابتلیس) می باشند [۱,۲]. معیار اصلی جهت انتخاب پروپیوتیک ها برای مصارف غذایی شامل حفظ کارایی در شرایط محیطی گوناگون، قابلیت تولید در مقیاس صنعتی، ثبات خصوصیت و بقا طی دوره انبارداری، قابلیت زنده ماندن در روده و مقاومت در برابر اسید معده و صفراء، اعمال اثرات سودمند بر میزان، داشتن منشا انسانی، عدم بیماری زایی، سهولت و سرعت تکثیر در آزمایشگاه و بدنه موجود زنده، مقاومت در برابر آنتی بیوتیک های متداول، عدم انتقال مواد رثتیکی به میکروبها بیماری زا مثل فاکتورهای مقاومتی، توانایی چسبیدن به دیواره روده، تولید مواد ضد میکروبی و اثر پادزیستی در برابر میکروبها بیماری زا در نظر گرفته شده است. پروپیوتیک ها دارای خواص متعددی می باشند. از جمله خاصیت ضد میکروبی، کاهش عدم تحمل لاكتوز، کاهش سطح کلسترول سرم خون، فعالیت ضد جهشی، فعالیت ضد سلطانی، تحریک سیستم ایمنی پروپیوتیک ها با تولید مواد بازدارنده و ضد میکروبی (اسیدهای آلی، پراکسید هیدروژن، ضد باکتری ها، آنتی بیوتیک ها و دکائزوگه کننده اسیدهای صفرای)، ایجاد رقابت برای جذب غذا و اشغال سایت های ویژه در روده با میکروارگانیسم های مضر اثرات خود را اعمال می کنند [۳-۶].

مسمومیت های غذایی یکی از عملده ترین بیماری های جوامع بشری محسوب می شوند. تعدادی از ایضدمی های مسمومیت های غذایی با منشا باکتریایی توسط انتروتوکسین استافیلوکوکوس اورئوس ایجاد می شود. به دلیل میزان بالای انتقال این باکتری از طریق انسان، فقدان معیارهای مناسب بهداشتی طی آماده سازی غذا، هنوز استافیلوکوکوس یک علت مهم مسمومیت های غذایی در سراسر جهان را به خود اختصاص می دهد. تاکنون ۱۸ نوع

۳- نتایج

در این بررسی تاثیر لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس کازئی با دز تلقیح 10^8 * ۱ بر روی رشد و تولید انتروتوکسین باکتری استافیلوكوکوس ارئوس ATCC 29213 با دز تلقیح 10^5 * ۱ به صورت کشت همزمان و در محیط آبگوشت TSB در زمان های صفر، ۲۴، ۴۸ و ۷۲ ساعت پس از کشت دو دمای ۲۵ و ۳۵ درجه سانتی گراد بررسی شد نتایج پس از شمارش باکتری استافیلوكوکوس ارئوس در محیط B.P و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس کازئی در محیط MRS در جدول شماره ۱ و ۲ ارائه شده است.

بر طبق نتایج لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در دمای ۲۵ و ۳۵ درجه سانتی گراد در ساعت ۲۴، ۴۸ و ۷۲ ساعت پس از کشت به ترتیب ۳ لوگ و ۲ لوگ رشد استافیلوكوکوس ارئوس را نسبت به گروه کنترل کاهش داده است که این مقدار از نظر آماری معنی دار است ($P<0.05$). مقایسه اثر لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بر رشد استافیلوكوکوس ارئوس در دو دمای ۲۵ و ۳۵ درجه سانتی گراد نشان می دهد که، لاکتوباسیل های مورد استفاده در این مطالعه در دمای ۲۵ درجه نسبت به دمای ۳۵ درجه دارای اثر ممانعت کنندگی برجسته تری بر رشد استافیلوكوکوس ارئوس بوده اند.

بررسی اثر ممانعت کنندگی لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس بر روی تولید انواع انتروتوکسین استافیلوكوکوس ارئوس پس از ۷۲ ساعت در دو دمای ۲۵ و ۳۵ درجه سانتی گراد که در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد پس از ۷۲ ساعت از نظر حضور انتروتوکسین های A، C و E، مثبت بوده و پرپویوتیک ها توانستند در این دما، در محیط کشت مخلوط تولید این انتروتوکسین ها را مهار کنند. همینطور با بررسی نمونه مربوط به کنترل استافیلوكوکوس ارئوس در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد مشاهده شد که این نمونه از نظر حضور انتروتوکسین های A و E مثبت بود. که در این دما لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس به خوبی توانست تولید انتروتوکسین نوع E و A را مهار کند.

باکتری های لاکتوباسیلوس کازئی و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس نیز از طریق گروه ژنتیک دانشکده پژوهشگاه دانشگاه تهران تهیه گردید و مشابه با استافیلوكوکوس ارئوس دز تلقیح آنها تهیه گردید.

۲-۲- تهیه و گرمخانه گذاری کشت همزمان (مخلوط)

ابتدا در محیط آبگوشت TSB کشت مخلوطی به طور همزمان از استافیلوكوکوس ارئوس و لاکتوباسیلوس کازئی با دزهای تلقیح 10^5 cfu/ml و 10^5 cfu/ml به ترتیب تهیه گردید و سپس کشت فوق الذکر در دمای ۲۵ و ۳۵ درجه سانتی گراد به مدت ۷۲ ساعت گرم خانه گذاری شد و در ساعت های صفر، ۲۴، ۴۸ و ۷۲ پس از تهیه رقت و با استفاده از محیط های اختصاصی BPA (برای استافیلوكوکوس ارئوس) و MRS (برای لاکتوباسیلوس کازئی) تعداد استافیلوكوکوس ارئوس و لاکتوباسیلوس کازئی مورد شمارش قرار گرفت. سویه استافیلوكوکوس ارئوس بدون باکتری پرپویوتیک نیز به عنوان یک کنترل گرمخانه گذاری شد. کل آزمایش ۳ بار تکرار شد.

تهیه نمونه جهت سنجش انتروتوکسین استافیلوكوکوس ارئوس: با استفاده از فیلتر استریل یکبار مصرف عصاره محیط مخلوط را پس از ۷۲ ساعت به عنوان نمونه، برای بررسی حضور انتروتوکسین تهیه کردیم. به این ترتیب که از لوله آبگوشت TSB حاوی استافیلوكوکوس ارئوس و پرپویوتیک و کنترل که به مدت ۷۲ ساعت گرمخانه گذاری شده بود، بعد از مخلوط نمودن توسط شیکر لوله، با استفاده از سرنگ استریل مقداری از نمونه را برداشت کرده و با استفاده از فیلتر یک بار مصرف آن را فیلتر نموده و عصاره را جهت سنجش آنتروتوکسین با استفاده از کیت الایزای ریدا اسکرین مورد بررسی قرار دادیم.

۳-۲- تجزیه و تحلیل آماری

با استفاده از نرم افزار SPSS ۱۵، اطلاعات حاصل از پاسخ رشد باکتریها به کمک آزمون آنالیز واریانس (ANOVA) و آنالیز رگرسیون و یافته های مربوط به سنجش آنتروتوکسین باکتری مورد مطالعه با استفاده از آزمون مربع کای، مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت.

جدول ۱ نتایج شمارش استافیلوکوکوس ارئوس با لاكتوباسیلوس کازئی و لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس $\log(\text{cfu}/\text{ml})$ در کشت های مخلوط و کنترل در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد

نوع کشت				
تعداد باکتری بر حسب $\log(\text{cfu}/\text{ml})$				
ساعت ۷۲	ساعت ۴۸	ساعت ۲۴	ساعت صفر	
۹/۴	۹/۵	۹/۴	۵/۳	استافیلوکوکوس ارئوس در کشت کنترل
۷/۱	۶/۸	۶/۴	۵/۱	استافیلوکوکوس ارئوس در کشت مخلوط با لاكتوباسیلوس کازئی
۸/۹	۸/۹	۸/۸	۸/۴	لاكتوباسیلوس کازئی در کشت مخلوط
۸/۸	۸/۷	۸/۹	۸/۳	لاكتوباسیلوس کازئی در کشت کنترل
۵/۶	۵/۹	۶	۵/۲	استافیلوکوکوس ارئوس در کشت مخلوط با لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس
۸/۵	۸/۸	۸/۹	۸	لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس در کشت مخلوط
۹/۳	۹/۱	۹	۸/۳	لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس در کشت کنترل

جدول ۲ نتایج شمارش استافیلوکوکوس ارئوس با لاكتوباسیلوس کازئی و لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس $\log(\text{cfu}/\text{ml})$ در کشت های مخلوط و کنترل در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد

نوع کشت				
تعداد باکتری بر حسب $\log(\text{cfu}/\text{ml})$				
ساعت ۷۲	ساعت ۴۸	ساعت ۲۴	ساعت صفر	
۹/۵	۹/۴	۸/۵	۵/۱	استافیلوکوکوس ارئوس در کشت کنترل
۷/۵	۷/۶	۶/۷	۵/۰۴	استافیلوکوکوس ارئوس در کشت مخلوط با لاكتوباسیلوس کازئی
۸/۵	۸/۴	۸/۸	۸/۵	لاكتوباسیلوس کازئی در کشت کنترل
۸/۶	۸/۴	۸/۸	۸/۴	لاكتوباسیلوس کازئی در کشت مخلوط
۶/۲	۶	۶/۸	۵/۲	استافیلوکوکوس ارئوس در کشت مخلوط با لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس
۸/۳	۸/۳	۸/۵	۸/۷	لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس در کشت مخلوط
۸/۳	۸/۴	۸/۳	۸/۸	لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس در کشت کنترل

شده اثر مهاری بر روی استافیلولکوکوس اورئوس در هر دو دما داشت و در دمای ۲۵ درجه سانتیگراد پس از ۷۲ ساعت ۳ لوگ و در دمای ۳۵ درجه سانتیگراد پس از ۷۲ ساعت ۲ لوگ تعداد استافیلولکوکوس اورئوس را نسبت به کنترل کاهش داد. و از طرفی جمعیت لاكتوباسیل ها تقریباً در کشت های مخلوط با کنترل مشابه بودند.

این نتایج با مطالعات صورت گرفته همخوانی کامل دارد و نسبت به برخی از کارهایی که قبل انجام شده، در این مطالعه اثر ممانعت رشد بیشتری مشاهده شده است. نتایج مطالعه حاضر نشان می دهد که تاثیر بازدارنده ای پروبیوتیک ها بر رشد استافیلولکوکوس اورئوس در دمای ۲۵ درجه سانتیگراد بیشتر می باشد که این امر با نتیجه سامشیما و همکاران در سال ۱۹۹۷ مطابقت دارد. آنها تاثیر سویه های لاكتوباسیل جدا شده از روده (لاكتوباسیلوس رامنوسوس، پاراکازئی و اسیدوفیلوس) را در دمای ۲۰ و ۳۵ در مقابل استافیلولکوکوس اورئوس بررسی کردند و گزارش نمودند اثر ممانعت کننده ای در دمای ۲۰ درجه سانتیگراد بیشتر از ۳۵ درجه سانتیگراد بوده است [۱۱-۱۳].

گومزالر فوندوس و همکاران (۱۹۹۴) طی آزمایشی تاثیر سه سویه استارتتر تجاری را بر رشد و تولید انتروتوکسین های D، C، B، A استافیلولکوکوس اورئوس بررسی کردند.

رشد ۴ سویه استافیلولکوکوس اورئوس که تولید کننده ۳ نوع انتروتوکسین بودند، توسط ۳ نوع استارتتر تجاری که در صنعت گوشت به کار می رفت، در دمای ۳۰ درجه سانتیگراد در شرایط رشد آبگوشت، به طور نسبی مهار شد [۵].

نیسکانن و نورمی در ۱۹۷۶ گزارش دادند که استفاده از مخلوط استارتتر کالچر لاكتوباسیل و میکروکوکسی، تولید انتروتوکسین A را مهار کرده ولی مانع تولید انتروتوکسین C نمی شود [۱۴].

در این تحقیق انتروتوکسین زایی استافیلولکوکوس اورئوس نیز تحت تاثیر قرار گرفت و میزان تولید انتروتوکسین های A و C و E در ۲۵ درجه و انتروتوکسین های A و E در ۳۵ درجه در محیط کشت همزمان استافیلولکوکوس اورئوس و سویه های پروبیوتیکی مهار گردید.

در حالیکه لاكتوباسیلوس کازئی فقط تولید انتروتوکسین نوع E را مهار کند بنابراین بر اساس نتایج بدست آمده در این مطالعه، لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاكتوباسیلوس کازئی تاثیر معنی داری در ممانعت از رشد استافیلولکوکوس اورئوس که یکی از مهم ترین عوامل مسمومیت غذایی است، را داشته و بعلاوه توانستند تولید انتروتوکسین های C, A و E در ۳۵ درجه سانتیگراد و A, E در ۲۵ درجه سانتیگراد را مهار کنند.

۴- بحث

بررسی های مختلفی در مورد اثر پروبیوتیک های متفاوت بر روی پاتوژن های مهم غذایی در محیط کشت و غذا انجام گرفته است. از جمله در پژوهش انجام شده توسط میلتی و همکاران در سال ۲۰۰۷ آثار ضد میکروبی لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس بر لیستریا منوسیتوژن بررسی گردید [۸].

سالواتیرا و همکاران در سال ۲۰۰۴ به بررسی اثر لاكتوباسیلوس کازئی و لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست در ۲ غلاظت $10^9 \times 10^7 \times 10^5$ cfu/g، روی رشد استافیلولکوکوس اورئوس پرداختند و مشاهده کردند که pH و جمعیت باکتری های اسید لاكتیک در طول آزمایش ثابت بوده و جمعیت استافیلولکوکوس اورئوس در ماست حاوی این پروبیوتیک ها در هر دو غلاظت طی مدت ۸ روز به سطحی غیر قابل تشخیص کاهش پیدا کرده، اما در ماست بدون پروبیوتیک حتی ۲۴ روز پس از تلقیح استاف، باز هم استافیلولکوکوس اورئوس قابل تشخیص بود [۹].

آلماز و همکاران (۲۰۰۸) نیز تاثیر ۴ سویه لاكتوباسیلوس گاروئی، ۳ سویه لاكتوباسیلوس لاكتیس و ۱ سویه انتروکوکوس فکالیس را بر رشد استافیلولکوکس اورئوس SA15 در شیر میکروفیلتر شده بررسی کردند. آنها ادعا نمودند که تمام سویه های ذکر شده رشد استاف را پس از ۶ ساعت مهار نمودند و لاكتوباسیلوس گاروئیه موثر ترین سویه در مهار استافیلولکوکوس اورئوس بود [۱۰].

ما نیز در این مطالعه، اثر مهاری لاكتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاكتوباسیلوس کازئی را در دمای ۲۵ و ۳۵ بر روی استافیلولکوکوس اورئوس ATCC 29213 بررسی نمودیم و همان گونه که نتایج نشان می دهد سویه ی پروبیوتیک استفاده

- juice. *Digestive Liver Disease*; 38: 134 (abstract).
- [7].Dinges, M. M., Orwin, P. M., Schlievert, P. M. 2000. Exotoxins of *Staphylococcus aureus*. *Clinical Microbiology Review.*, 13: 16-34.
- [8]. Millet, L., Saubusse, M., Didienne, R., Tessier, L., & Montel, M. C. 2007. Control of *Listeria monocytogenes* in raw-milk cheeses. *International Journal Food Microbiology*,108: 105-114.
- [9].Salvatierra, M., Molina, A., Gamboa Mdel, M., Arias, M. L. (2004) Evaluation of the effect of probiotic cultures on two different yogurt brands over a known population of *Staphylococcus aureus* and the production of thermonuclease. Centro de Investigacion en enfermeda des Tropicales. facultad de Microbiologia. Universidad de Costa Rica. 54(3):298-302.
- [10].Even, S., Charlier, C., Nouaille, S., Ben Zakour, N. L., Cretenet, M., Cousin, FJ., Gautier, M., Cocaiqn-Bousquet, M., Loubiere, P., Le Loir, Y. (2009) *Staphylococcus aureus* virulence expression is impaired by *Lactococcus lactis* in mixed cultures. *Applied Environmental Microbiology*, 75(13):4459-72.
- [11].Thomas, L. V., Wimpenny, J. W. T., Davis, J. G. 1993. Effect of three preservatives on the growth of *Bacillus cereus*, Vero cytotoxigenic *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*, on plates with gradients of pH and sodium chloride concentration. *International Journal Food Microbiology*, 17:289-301.
- [12].Villani, F., Aponte, M., Blaiotta, G., Mauriello, G., Pepe, O., Moschetti, G. 2001. Detection and characterization of a bacteriocin, garviecin L1-5, produced by *Lactococcus garvieae* isolated from raw cow's milk. *Journal Applied Microbiology*, 90:430-439.
- [13].Pauli, A. (2001) Antimicrobial properties of essential oil constituents. *International Journal Aromather*. 11: 126-133.
- [14].Niskanen, A., Nurmi, E., 1976. Effect of starter culture on staphylococcal enterotoxin and thermonuclease production in dry sausage. *Appl. and Environmen. Microbiol.*, 31: 11–20.

به طور کلی نتایج این تحقیق بیانگر تاثیر بازدارندگی سویه های پروبیوتیکی بر رشد و انتروتوكسین زایی استافیلوکوکوس ارئوس می باشد و نشان دهنده امکان استفاده از این باکتری ها به عنوان یک عامل مهار کننده رشد باکتریایی در مواد غذایی می باشد. به هر حال قبل از استفاده عملی از این باکتری ها، تحقیقات بیشتری در محیط های آزمایشگاهی و مدل های غذایی باید انجام پذیرد..

- منابع

- [1].Valeur N, Engel P, Carbajal N, Connolly E, Ladefoged. K. 2004. Colonization and immunomodulation by *Lactobacillus reuteri* ATCC 55730 in the human gastrointestinal tract. *Applied Environmental Microbiology*, 70:1176-8.
- [2].Alander M., Satokar R., Korpela R., Saxelin M., Vilpponen-salmela T; Mattila-Sandholm, T. 1999.Persistence of colonisation of human colonic mucosa by a probiotic strain, *Lactobacillus. rhamnosus* GG, after oral consumption.*Applied Environmental Microbiology*; 65: 351-354.
- [3].Tatini, S. R., Jezeski, J. J., Olson, J. C. J., Casman, E. P. 1971. Factors influencing the production of staphylococcal enterotoxin A in milk. *J. Dairy Science*, 54: 312–320.
- [4].Korshunov, V.M., Potashnik, L.V., Efimov, B.A., Korshunova, O.V., Sameianov VV, Gyr, K., Frei, R.(2001) Intestinal micro ecology of the adult population of Mongolia, Switzerland, and Russia. *Microbiology Epidemiology Immunology.*, 1:71-73.
- [5].Gomza`lez-Fandos, E., Otero, A., Sierra, M. Garcì`a-Lo`pez, M ,Prieto, M.2002. Effect of three commercial starters on growth of *Staphylococcus aureus* and enterotoxins (A-D) and thermonuclease production in broth. *International journal of food microbiology*, 24:321-327 .
- [6]. Del Piano M, Ballera M, Anderloni A , Carmagnola S, Montino F, Garello E. 2006. In vitro sensitivity of probiotics of human gastric

Effect of *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus acidophilus* on growth and enterotoxin production of *Staphylococcus aureus*

Parsaeimehr, M. ¹, Misaghi, A. ^{1*}, Afshin Akhondzade, A. ¹, Zahraei Salehi, T. ², Modaresi, M. H. ³, Gandomi, H. ¹, Firuzbakht, F. ⁴, Karkudi, S. ⁴, Assadollah nezhad, R. ⁴

1. Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Tehran.

2. Department of Microbiology, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Tehran.

3. Department of Genetic, Faculty of medicine, University of Tehran, Tehran.

4. Student of Veterinary Medicine, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Tehran.

(Received:89/6/19 Accepted: 89/7/22)

Food born intoxications are kind of current problem in human society and most of them are caused by enterotoxins of *Staphylococcus aureus*. Also probiotics(Lactic acid bacteria) have been known as health and immune system modulator. In this experiment we assessed the effects of *Lactobacillus acidophilus* LA5 and *Lactobacillus casei* 10⁵cfu/ml on growth of *Staphylococcus aureus* 10⁵cfu/ml at 25 °C and 35°C in TSB. Then samples from the co cultured and control were pour plated in Baird parker agar and MRS agar to compute the bacterial count at 0, 8, 24, 48, 72 hours after incubation. We found that *Lactobacillus acidophilus* (LA₅) *Lactobacillus casei* inhibited the growth of *Staphylococcus aureus* 29213 and comparing to controls reduced number of *S. aureus* cells was by 3 logs in 25 °C and 2 logs in 35 °C. enterotoxin production by *S. aureus* was also inhibited in both temperatures of 25 and 35 °C due to ELIZA rida screen test. *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus casei* inhibited the production of entrotoxins A, C and E at 25 °C and A and/or C at 35 °C. In conclusion, the results of this study revealed the effectiveness of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus casei* in inhibition of *Staphylococcus aureus* growth and enterotoxin production proposed their potential application as antibacterial in food.

Key words: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, enterotoxin, *Staphylococcus aureus*

* Corresponding Author E-Mail address: misaghia@vetmed.ut.ac.ir