

جداسازی و شناسایی مولکولی باکتری‌های اسید لاکتیک تولید کننده اگزوپلی ساکارید از شیر و ماست گوسفندی

الهام ظفر مختاریان^۱، محمود رضازاد باری^{۲*}، صابر امیری^۳

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، موسسه آموزش عالی صبا، ارومیه

۲- دکتری، دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

۳- دانشجوی دکتری میکروبیولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز

(تاریخ دریافت: ۹۵/۰۶/۱۷ تاریخ پذیرش: ۹۷/۰۱/۱۴)

چکیده

محصولات لبنی می‌توانند منبع غنی از انواع باکتری‌های اسید لاکتیکی با خواص کاربردی فراوان باشند که یکی از این ویژگی‌ها تولید اگزوپلی ساکارید است. اگزوپلی ساکاریدها پلیمرهایی با وزن مولکولی بالا هستند که از واحدهای قندی تشکیل شده‌اند و توسط میکروارگانیسم‌ها به محیط اطراف ترشح می‌شوند. اگزوپلی ساکاریدهای تولیدی قادر هستند به عنوان ماده افزودنی دارای اثرات سلامت بخشی و ویژگی بافت دهندگی مورد استفاده قرار گیرند. در این تحقیق باکتری‌های اسید لاکتیکی تولیدکننده اگزوپلی ساکارید (کلنی‌های موکوئیدی و طنابی شکل) از شیر و ماست گوسفندی تهیه شده از روستای تابعه ارومیه جداسازی و شناسایی شدند. برای این منظور، باکتری‌های اسید لاکتیکی پس از کشت بر روی محیط‌های MRS جامد و M17 جامد و جداسازی بر اساس توانایی تولید اگزوپلی ساکارید جهت بررسی تنوع گونه‌ها ابتدا توسط روش‌های فنوتیپی (رنگ آمیزی گرم، تست‌های بیوشیمیایی و فیزیولوژیکی) و سپس با استفاده از واکنش زنجیره‌ای پلیمرز (PCR) شناسایی شدند. ۴ گونه باکتری‌های اسید لاکتیکی جداسازی شده گرم مثبت، کاتالاز منفی بوده و قادر به تولید بیشترین میزان اگزوپلی ساکارید بودند. مقادیر تولید اگزوپلی ساکارید باند شده و آزاد که با روش فنل - اسید سولفوریک اندازه گیری شد، به ترتیب $40/28 \pm 0/28$ تا $65/26 \pm 0/26$ و $105/68 \pm 3/2$ تا $136/35 \pm 0/2$ میلی گرم بر لیتر بود. ماست‌های گوسفندی که در استان آذربایجان غربی به صورت سنتی تولید می‌شوند، حاوی سویه‌هایی با ویژگی تولیدکنندگی اگزوپلی ساکارید هستند که می‌توانند پتانسیل کاربردی در صنعت لبنیات داشته باشند.

کلید واژگان: اگزوپلی ساکارید، باکتری‌های اسید لاکتیکی، محصولات لبنی گوسفندی، واکنش زنجیره‌ای پلیمرز

۱- مقدمه

باکتری‌های اسید لاکتیک (LAB)^۱ گروه بزرگ و هتروژنی را تشکیل می‌دهند که شامل جنس‌هایی مثل لاکتوباسیلوس، انتروکوکوس، لاکتوکوکوس، لاکونوستوک، استرپتوکوکوس و غیره می‌باشند [۱]. این باکتری‌ها به عنوان آغازگر در تولید انواع محصولات لبنی تخمیری و سایر انواع محصولات تخمیری مورد استفاده قرار می‌گیرند [۲].

اگزوپلی‌ساکاریدها شامل دو گروه مهم هتروپلی‌ساکارید و هموپلی‌ساکارید هستند. هتروپلی‌ساکاریدها در ساختمان خود بیش از یک نوع قند منومری دارند و در داخل سلول از قند نوکلئوتید سنتز می‌شوند. هموپلی‌ساکاریدها از یک قند منومری (D-گلوکز یا D- فروکتوز) تشکیل شده و در محیط خارج سلول سنتز می‌شوند [۳و۴]. هموپلی‌ساکاریدهای تولید شده توسط لاکتوباسیل‌ها در دو گروه گلوکان‌ها و فروکتان‌ها طبقه‌بندی می‌گردند. هتروپلی‌ساکاریدها از انواع مختلف منوساکاریدها پدید می‌آیند و گاه در زنجیر پلی‌ساکاریدی، ترکیبات غیر کربوهیدراتی مانند سولفات‌ها و یا استات‌ها یافت می‌شوند [۵و۶]. اختلاف در نوع اگزوپلی‌ساکاریدهای مترشحه می‌تواند منشأ ایجاد بافت‌های متنوع در ماست شود [۵]. اگزوپلی‌ساکاریدهای تولید شده توسط LAB جزو مواد GRAS^۲ هستند [۶]. افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای مواد غذایی تخمیری مثل ماست و پنیر دارای EPS تولیدی توسط LAB به دلیل توجه زیاد به قوام دهنده‌های زیستی است که منجر به تولید بیشتر پلی‌ساکاریدها شده است [۳]. EPS تولیدی توسط LAB خاصیت ژله سازی و قوام دهنده‌گی دارند و همچنین خواص رئولوژیکی مواد غذایی را مانند افزایش گرانیروی، بهبود بافت و کاهش سینریزس بهبود می‌دهد [۷]. مطالعات پیشین نشان داده است که کاربرد گونه‌های LAB تولید کننده EPS منجر به کاهش سینریزس و آب اندازی دلمه در ماست می‌شود زیرا EPS به لحاظ داشتن ساختار پلی-ساکاریدی و وزن مولکولی بالا باعث افزایش جذب آب شده و جدا شدن فاز سرمی از دلمه را کاهش می‌دهند [۸و۹].

ماست گوسفندی از نظر ترکیبات غنی‌تر و پر چرب‌تر از ماست گاوی است، میزان کلسیم آن دو برابر است و پروتئین

بیشتری دارد. این ماست برای پخت و پز ایده‌آل است زیرا درجه حرارت‌های بالاتری را بدون تغییر در بافت تحمل می‌کند. بافت ژلی حاصل از شیر تخمیر شده مانند ماست عمدتاً مهم‌تر از خصوصیات حسی دیگر تلقی می‌شود زیرا بافت مطلوب ادراک ویژگی‌های عطر و طعم را بهبود می‌دهد [۱۰]. بافت ماست متأثر از منبع شیر و فرمولاسیون مورد استفاده، تیمار حرارتی، نوع استارتر تخمیری و شرایط تولید در مقیاس صنعتی بوده و حفظ بافت ماست و جلوگیری از آب اندازی لخته یک مسأله مهم و اساسی در کیفیت آن است. اگزوپلی‌ساکاریدها به دلیل قابلیت زیاد جذب آب، افزایش گرانیروی محصول، به تأخیر انداختن جدایی سرم و در نتیجه کنترل آب اندازی در دوره انبارداری را در پی خواهد داشت [۱۱]. پروفایل حسی این محصول تخمیری در نواحی مختلف، بسیار متنوع است که این امر عمدتاً مربوط به میکروفلورای لاکتیکی متفاوت این محصول می‌باشد. با توجه به محبوبیت ماست بین مصرف کنندگان فرآورده‌های لبنی و با لحاظ کردن خصوصیات ارزشمند بیولوژیکی و تغذیه‌ای آن، هم چنین با توجه به خصوصیات زیست فعالی پلی‌ساکاریدهای مترشحه اهمیت این محصول به عنوان بستری مناسب برای کاربرد آغازگرهای تولید کننده اگزوپلی‌ساکارید بیش از پیش محرز می‌شود. هدف این پژوهش، جداسازی و شناسایی باکتری‌های تولید کننده اگزوپلی‌ساکارید از شیر، ماست و ماست گوسفندی ترش تولید شده به روش سنتی و اندازه‌گیری مقدار اگزوپلی‌ساکارید تولیدی توسط باکتری‌های جداسازی شده است.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- نمونه برداری

در پژوهش حاضر نمونه‌ها، شامل شیرخام گوسفندی (M) و ماست گوسفندی (Y) و ماست ترش گوسفندی (SY)، بر اساس استاندارد ملی ماست شماره ۶۹۵ ماست دارای اسیدیته بیش از ۰/۹ گرم در هر صد گرم ماست و pH کمتر از ۳/۷ [۱۲]، از محصولات لبنی سنتی تهیه شده از روستاهای اطراف ارومیه (روستای لرنی و قصریک) و با رعایت اصول بهداشتی تهیه شد. سپس نمونه‌ها در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد برای انجام آزمایش-

1. Lactic acid bacteria
2. Generally recognized as safe

واکنش زنجیره‌ای پلیمرز با استفاده از PCR⁴ ترموسایکلر (BIOER XP CYCLER) ساخت کشور ژاپن انجام گردید. برای این منظور ۷ μL DNA استخراج شده، ۲/۵ μL از ۲/۵ μL /۱۰ pmol پرایمر Forward (fd1)، ۲/۵ μL از ۲/۵ μL /۱۰ pmol پرایمر reverse (rP2)، ۴ μL از ۲۵ mm MgCl₂، ۰/۲۵ DNA polymerase (Thermo Fisher Scientific)، ۵ μL 10x Buffer، ۲ μL از ۱۰ mm u Taq، ۵۰ μL آمریکا) و ۲۷ μL آب مقطر مخلوط شده و به حجم ۵۰ μL رسید. برنامه دمایی شامل یک Hot short اولیه ۹۴ درجه سانتی-گراد به مدت ۴ دقیقه بود. سپس تا ۳۰ سیکل بعدی با برنامه ۹۴ درجه سانتی-گراد به مدت ۳۱ ثانیه (مرحله واسرشته سازی)، ۶۱ درجه سانتی-گراد به مدت ۳۰ ثانیه (مرحله اتصال)، ۷۲ درجه سانتی-گراد به مدت ۱ دقیقه (مرحله توسعه) ادامه یافت و در نهایت دمای ۷۲ درجه سانتی-گراد به مدت ۷ دقیقه (مرحله توسعه نهایی) اعمال شد [۱۴].

۳-۳-۲- تفکیک قطعات تکثیر یافته با الکتروفورز

برای تفکیک قطعات تکثیر یافته PCR از الکتروفورز (Cleaver، شرکت Cleaver Scientific Ltd، انگلستان) با ژل حاوی آگاروز ۱٪ (وزنی/حجمی) حاوی رنگ اتیدیم بروماید استفاده گردید. نمونه (۲۰ μL) از محصول PCR به همراه ۲ μL loading dye داخل چاهک ریخته شد. الکتروفورز با ولتاژ ۶۰ ولت به مدت ۳۵ دقیقه انجام شد. سپس ژل در دستگاه ژل داگ^۵ قرار داده شده و تشکیل باندها در ۱۵۰۰ مورد بررسی قرار گرفت [۱۴].

۴-۳-۲- توالی یابی و بیوانفورماتیک

عملیات توالی‌یابی با استفاده از پرایمرهای fd1 و rP2 و توسط شرکت ماکروژن، کره جنوبی، انجام شد. به طور متوسط ۸۰۰ bp نوکلئوتید به ازای هر توالی خوانش شده و توسط برنامه بیوانفورماتیکی بلاست^۶ با توالی‌های موجود در بانک اطلاعاتی ژن^۷ در سایت NCBI^۸ مقایسه گردید. جدایه‌هایی با ۹۷٪

های مربوطه به آزمایشگاه میکروبیولوژی پژوهشکده زیست فناوری دانشگاه ارومیه منتقل گردید.

۲-۲- جداسازی و خالص سازی سویه‌های تولید

کننده اگزوپلی ساکارید

جهت غربالگری اولیه شناسایی بر اساس مشخصات فنوتیپ موکوتیدی انجام شد. جهت جداسازی هر کدام از نمونه‌ها، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۹۴۱۵ ابتدا کشت میکروبی از رقت‌های ۱۰^{-۵}، ۱۰^{-۶}، ۱۰^{-۷} با سه بار تکرار تهیه گردید. کشت میکروبی در شرایط بی‌هوازی بر روی محیط کشت‌های MRS جامد (برای جداسازی باکتری‌های میله‌ای) (Sigma-Aldrich، کشور آمریکا) و M17 جامد (برای جداسازی باکتری‌های کوکسی) (Sigma-Aldrich، کشور آمریکا) به صورت پورپلیت انجام شده و در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری شدند. سپس کلنی‌های موکوتیدی و طنابی شکل جدا شده و به محیط‌های MRS مایع و M17 مایع منتقل شده و در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری شدند [۱۳]. سپس آزمون‌های تأییدی و بیوشیمیایی انجام گردید.

۲-۲-۳- شناسایی جدایه‌ها بر اساس آنالیز توالی

ژن 16s rRNA

۱-۳-۲- استخراج DNA

استخراج DNA از محیط‌های کشت MRS مایع و M17 مایع که باکتری در آنها رشد کرده و کدر شده بودند، با استفاده از کیت استخراج اسید نوکلئیک (شرکت Roche، سوئیس) انجام شد.

۲-۳-۲- انجام واکنش زنجیره‌ای پلیمرز و تکثیر ژن 16s

rRNA

برای انجام واکنش زنجیره‌ای پلیمرز، پرایمرهای عمومی^۳ (ماکروژن، کره جنوبی خریداری شده از شرکت تکاپو زیست، ایران) با توالی ژنوم زیر مورد استفاده قرار گرفت:

Forward: fd1 (5'-
AGAGTTTGATCCTGGCTCAG-3')
Reverse: rP2 (5'-
ACGGCTACCTTGTTACGACTT-3')

3. Universal primers

4. Polymerase chain reaction

5. Gel documentation

6. BLAST (Basic Local Alignment Search Tool)

7. Gen Bank

8. National Center for Biotechnology Information

(http://www.NCBI.nlm.nih.gov)

مشابه‌تر توالیشان به عنوان همان گونه و ۹۸٪-۹۹٪ مشابهت به عنوان همان زیر زیرگونه شناسایی شدند [۱۴].

۴-۲- آزمون‌های تاییدی و بیوشیمیایی

برای انجام آزمون‌های تاییدی بر روی جدایه‌های موجود، پس از انجام تست کاتالاز، رنگ آمیزی گرم و بررسی مورفولوژیک، جدایه‌های گرم مثبت، کاتالاز منفی و میله ای برای ادامه آزمون انتخاب شدند. سپس برای شناسایی جدایه‌ها در حد جنس، بررسی رشد در دمای 10°C و 45°C ، غلظت نمک ۶/۵٪ و pHهای ۴/۴ و ۹/۶ انجام پذیرفت [۱۵].

۵-۲- اندازه‌گیری pH

pH محیط‌های کشت MRS مایع و M17 مایع پس از گرمخانه گذاری در دمای 37°C درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۸ ساعت با pH متر (CORNING، مدل ۴۳۰، شرکت Sigma Aldrich، امریکا) اندازه‌گیری شد [۱۶].

۶-۲- اندازه‌گیری مقدار EPS تولید شده

از کلنی‌های باکتری‌هایی رشد یافته در محیط‌های MRS آگار و M17 آگار به محیط کشت MRS مایع تلقیح گردید و در شرایط بی‌هوازی با دمای 37°C درجه به مدت ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری شد. جهت جداسازی انواع آگزوپلی‌ساکاریدها مطابق روش آماتایاکول و همکاران (۲۰۰۶) پس از سانتریفوژ 15000g به مدت ۳۰ دقیقه در دمای 4°C درجه سانتیگراد، قسمت رسوب حاصل از سانتریفوژ حاوی EPS باند شده و قسمت رویی حاوی EPS آزاد بود. جهت جداسازی آگزوپلی‌ساکارید باند شده رسوب حاصل با 5 میلی‌لیتر سرم فیزیولوژی شستشو داده شد. سپس مایع رسوبی به مدت ۱۵ دقیقه، در 15000g سانتریفوژ گردید و با 5 میلی‌لیتر EDTA (۰/۰۵ مولار) مخلوط شد تا سوسپانسیون تشکیل شود، سپس سوسپانسیون بدست آمده به مدت ۴ ساعت در انکوباتور شیکردار (اف جی مدل KMC 65، شرکت فن آزما گستر ایران) در دمای 4°C درجه سانتیگراد قرار گرفت. پس از آن به مدت ۳۰ دقیقه تحت سانتریفوژ 6000g قرار داده شد. برای جداسازی آگزوپلی‌ساکارید آزاد ابتدا سوپرناتانت موجود در لوله آزمایش با 5 میلی‌لیتر تری کلرو استیک اسید ۲۰٪ مخلوط شد و به مدت ۴ ساعت در دمای 4°C درجه سانتیگراد در انکوباتور شیکردار قرار گرفت. بدین طریق

مایع در لوله آزمایش دو فازه شد که به مدت ۲۰ دقیقه سانتریفوژ گردید. در ادامه برای اندازه‌گیری آگزوپلی‌ساکاریدهای آزاد و باند شده به مایع رویی حاصل از جداسازی هر کدام به طور مجزا اتانول سرد 96°C درجه افزوده و به مدت ۲۴ ساعت در دمای 4°C درجه سانتیگراد نگهداری شد، تا ترسیب شود. مجدداً به مدت ۲۰ دقیقه سانتریفوژ شد تا رسوب تشکیل شود و در محیط آزمایشگاه خشک گردید. در نهایت رسوب خشک شده با 10 میلی‌لیتر آب مقطر رقیق گردید و آزمون فنل-اسید سولفوریک مطابق روش کلونین و همکاران (۲۰۰۵) انجام گرفت. به این ترتیب که 1 میلی‌لیتر نمونه با محلول 1 میلی‌لیتر فنل مخلوط شد (۵٪ وزنی/حجمی) و سپس 5 میلی‌لیتر اسید سولفوریک غلیظ افزوده شد. نمونه به مدت ۳۰ دقیقه قبل از اندازه‌گیری جذب در دمای 30°C درجه سانتیگراد در دمای اتاق قرار گرفت و سپس با استفاده از اسپکتروفتومتر در طول موج 485 نانومتر جذب اندازه‌گیری شد. مقدار آگزوپلی‌ساکارید بر اساس منحنی کالیبراسیون استاندارد گلوکز محاسبه گردید. گلوکز به عنوان استاندارد برای آماده‌سازی منحنی کالیبراسیون (۰/۰۶۲ تا یک میلی‌گرم بر میلی‌لیتر) استفاده شد و یک میلی‌لیتر آب مقطر به جای محلول نمونه برای آماده‌سازی کنترل استفاده گردید [۹ و ۱۱].

۷-۲- تجزیه و تحلیل آماری

در پژوهش حاضر نمونه برداری با استفاده طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار انجام شد. تجزیه و تحلیل واریانس (ANOVA) در سطح احتمال ۵٪ و آزمون توکی برای تأیید وجود اختلاف بین میانگین‌ها با استفاده از نرم افزار آماری Minitab نسخه ۱۷/۳ انجام گرفت. همچنین برای رسم نمودارها از نرم افزار Excel 2016 استفاده گردید.

۳- نتایج و بحث

۱-۳- آزمون‌های میکروبی و بیوشیمیایی

نتایج حاصل از رشد کلنی‌های نمونه‌های شیر خام، ماست و ماست ترش گوسفندی با سه بار تکرار در جدول (۱) نشان داده شده است.

Table 1 Number of colonies grown in MRS and M17 agar (CFU.ml⁻¹)

Sample	M17 agar medium			MRS agar medium		
	Dilution 10 ⁻⁷	Dilution 10 ⁻⁶	Dilution 10 ⁻⁵	Dilution 10 ⁻⁷	Dilution 10 ⁻⁶	Dilution 10 ⁻⁵
M	0.3 ± 0.47	2.3 ± 1.7	4.3 ± 1.7	0	2.3 ± 1.7	4 ± 1.82
Y	1 ± 0.82	4.7 ± 2.9	9.3 ± 4.9	0.7 ± 0.94	1.3 ± 0.47	2.6 ± 2.05
SY	9.7 ± 1.25	15 ± 2.4	17.7 ± 2.05	1.7 ± 2.36	4.3 ± 1.07	3.3 ± 2.36

(M: Sheep's milk, Y: Sheep's yogurt, SY: Sheep's sour yoghurt)

مثبت بوده و قادر به تحمل نمک طعام ۶/۵٪ بودند، در حالیکه اکثر باکتری‌های اسید لاکتیک کاتالاز منفی و گرم مثبت می‌باشند. محیط‌های کشت MRS جامد و M17 جامد به ترتیب با هدف جداسازی باکتری‌های میله ای و کوکسی استفاده شد. باکتری‌های اسید لاکتیکی در محیط MRS بهتر رشد کردند. از میان ۲۲ گونه متعلق به LAB جداسازی شده از نمونه ها، ۷ گونه دارای توانایی تولید آگروپولی ساکارید بودند که با آزمون‌های بیوشیمیایی انجام شده نیز مطابقت داشت. نکته قابل توجه این است که در شیر خام گوسفند نیز تعدادی از باکتری‌های تولید کننده آگروپولی ساکارید وجود داشت و این باکتری‌ها علاوه بر محصولات تخمیری و ماست در شیر خام گوسفندی نیز یافت شدند. در واقع شیر گوسفند خود منبع غنی از LAB تولید کننده EPS می باشد و زمانی که برای تولید محصولات لبنی همچون ماست با آغازگر همراه می شود قدرت تولید کنندگی EPS افزایش می یابد و مقدار تولید EPS به طرز چشمگیری افزایش می یابد. از ۷ نوع باکتری جدا شده، *Lactobacillus* و *Lactobacillus casei* و *rhamnosus* در بعضی موارد رفتار کاتالاز مثبت و در بعضی موارد کاتالاز منفی از خود نشان داده اند که بسته به نوع ماده غذایی و محیط و شرایط کشت این خاصیت متفاوت بوده است [۲۱، ۲۲ و ۲۳].

نتایج حاصل از رنگ آمیزی گرم نشان داد باکتری‌های موجود در نمونه های مورد آزمایش از نوع باکتری‌های اسید لاکتیک کوکسی و گرم مثبت بودند. باکتری‌های اسید لاکتیک باکتری‌هایی گرم مثبت، کاتالاز منفی، با شکل Cocci یا Bacilli هستند که اسید لاکتیک را به عنوان محصول اصلی عمده در طول تخمیر تولید می‌کنند [۱۷ و ۱۸]. عدالتیان و همکاران (۲۰۱۲) در مطالعه‌ای نشان دادند که محیط MRS آگار برای باکتری‌های جنس لاکتو باسیلوس مناسب بوده و این جنس در این محیط غالب می‌باشد [۱۹]. مطابق جدول (۲) همه جدایه های میله ای شکل توانایی رشد در pH=4.4 را دارا بودند و همچنین جدایه های کوکسی شکل قادر به رشد در دمای ۱۰⁰ °C، نمک ۶/۵٪ و pH=4.4 را داشتند [۲۰]. تغییرات pH پس از تلقیح ۲ درصدی کلنی‌های تولید کننده آگروپولی ساکارید در محیط کشت MRS مایع و M17 مایع، بعد از ۴۸ ساعت اندازه گیری گردید، pH اولیه محیط کشت MRS مایع، ۶/۲ در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد و M17 مایع برابر ۶/۹ در همان دما بود. نتایج حاصل بعد از تلقیح کلنی‌ها در جدول (۲) درج شده است. بررسی میکروسکوپی باکتری‌های اسید لاکتیکی جداسازی شده، نشان داد سویه های جدا سازی شده غیر متحرک و گرم مثبت بودند. همچنین از نظر ویژگی‌های بیوشیمیایی، عمدتاً کاتالاز منفی و در دو مورد کاتالاز

Table 2 Biochemical characteristics of the isolated strains

Sample	pH change at M17 broth	pH change at MRS broth	Growth at pH 9.6	Growth at pH 4.4	Growth in medium with 6.5 % NaCl	Growth at 45 °C	Growth at 15 °C
M	4.8	4.6	-	+	+	+	+
Y	5.2	4.2	-	+	+	+	-
SY	5.3	4.2	-	+	+	+	-

(M: Sheep's milk, Y: Sheep's yogurt, SY: Sheep's sour yoghurt)

شناسایی (در حد گونه) جدایه ها یکی از مهم ترین کاربردهای آنالیز توالی ژن 16s rRNA می باشد. پس از تکثیر ژن 16s rRNA با استفاده از واکنش PCR برای استخراج شده

۲-۳- شناسایی جدایه ها با روش مولکولی

نریمانی و همکاران در سال ۱۳۹۴، در پژوهشی در مجموع ۱۴ سویه لاکتوباسیلوس به عنوان فلور میکروبی طبیعی دارای پتانسیل پروبیوتیکی جداسازی شده از شیر و ماست سنتی در منطقه خوی گزارش کردند که شامل زیر گونه هایی از سویه های لاکتوباسیلوس پلاتناروم نیز بود [۲۴]. دعوتی در سال ۱۳۹۶ در پژوهشی اتروکوکوس فاسیوم، اتروکوکوس دورانس، پدیدوکوکوس اسیدی لاکتیزی، لاکتوباسیلوس پاراپلاتناروم، لاکتوباسیلوس فریتوشنسز، لاکتوباسیلوس جانسونی و لاکتوباسیلوس دلبروکی را از ماست گوسفندی عشایر الوند جداسازی کرد [۲۵]. در مطالعه ای کرمشاهی و همکاران در سال ۲۰۱۲ انجام دادند، لاکتوباسیلوس بوچنری را از ماست جداسازی کردند [۲۶].

از جدایه های مورد نظر، آمپلیکون های به دست آمده خالص سازی شده و محصول نهایی بر روی ژل آگارز برده شد. شکل (۱) نشان دهنده نتیجه الکتروفورز محصول نهایی خالص سازی شده از حاصل از تکثیر ژن 16s rRNA با استفاده از واکنش PCR می باشد. همانطور که مشاهده می شود طول باندهای به دست آمده در محدوده ۱۵۰۰ - ۱۲۰۰ bp قرار دارد که نشان دهنده مورد تایید بودن نتیجه شناسایی است (شکل ۱). تعیین توالی جدایه ها نشان داد که جدایه های انتخاب شده شامل چهار گونه *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnissus*, *Lactobacillus buchneri* و *Lactobacillus plantarum* بودند (جدول ۳). که با نتایج آزمون های بیوشیمیایی مطابقت داشتند (باکتری هایی گرم مثبت و کاتالاز مثبت که توانایی تولید آگزوپلی ساکارید را دارا هستند).

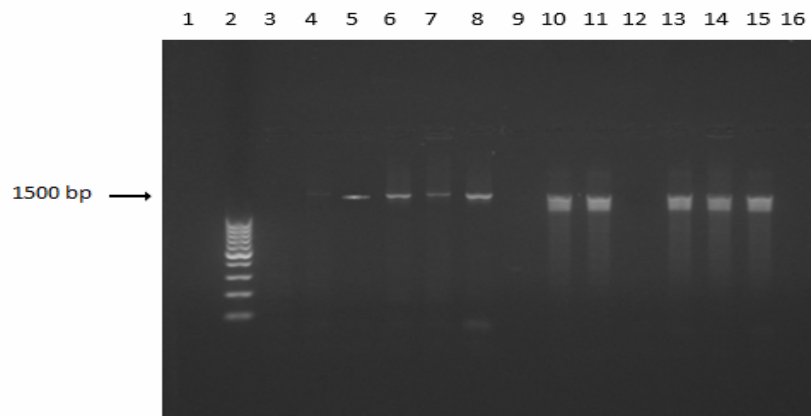


Fig 1 PCR product of 16s rRNA (1500 bp) from 4 isolates that are reproduced using universal primers (fd1 and rP2). Row 2: DNA marker 1Kb, row 4: *L. rhamnosus* M1, row 5: *L. buchneri* M3, row 6: *L. plantarum* M4, row 7: *L. casei* M2, row 8: *L. plantarum* SY1, row 10: *L. casei* Y2, row 11: *L. casei* SY2, row 13: *L. rhamnosus* SY3, row 14: *L. rhamnosus* Y1 and row 15: *L. buchneri* Y3.

Table 3 Identities of pure isolates

Isolated code	Closest relative	Identity (%)
M1	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	99
M2	<i>Lactobacillus casei</i>	99
M3	<i>Lactobacillus buchneri</i>	99
M4	<i>Lactobacillus plantarum</i>	99
Y1	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	97
Y2	<i>Lactobacillus casei</i>	97
Y3	<i>Lactobacillus buchneri</i>	97
SY1	<i>Lactobacillus plantarum</i>	99
SY2	<i>Lactobacillus casei</i>	98
SY3	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	98

(M: Sheep's milk, Y: Sheep's yogurt, SY: Sheep's sour yoghurt)

۳-۳- میزان اگزوپلی ساکاریدهای تولید شده

اگزوپلی ساکاریدهای آزاد در ماست ترش و شیر با هم اختلاف معنی دار نداشتند ($p > 0.05$) ولی میزان اگزوپلی ساکاریدها در ماست تازه با شیر و ماست ترش اختلاف معنی داری از نظر آماری نشان داد ($p < 0.05$). مقادیر اگزوپلی ساکارید باند شده تولیدی توسط جدایه‌های حاصل از شیر، ماست و ماست ترش به ترتیب $0.21 \pm 65/26$ ، $0.24 \pm 47/51$ و $0.24 \pm 40/28$ میلی-گرم بر لیتر و مقادیر اگزوپلی ساکارید آزاد تولید شده توسط جدایه‌های حاصل از شیر، ماست و ماست ترش به ترتیب $0.32 \pm 109/19$ ، $0.24 \pm 136/35$ و $0.02 \pm 105/68$ میلی-گرم بر لیتر بود. در مطالعات سایر محققان مشخص شده است که شیر گوسفندی از لحاظ مقدار تولید اگزوپلی ساکارید تفاوت قابل ملاحظه‌ای با سایر شیرها دارد [۲۷]. نتایج بررسی های سایر محققان نشان داده است که گونه‌ها و زیر گونه‌های مختلف باکتری‌های اسید لاکتیک مقادیر متفاوتی از پلی ساکارید در محیط شیر تولید می‌کنند. همچنین شرایط رشد از قبیل دما و زمان گرمخانه گذاری، ترکیبات مغذی محیط کشت، نسبت مایه تلقیح و pH محیط کشت بر بازده تولید اگزوپلی ساکاریدهای مترشحه و نوع ترکیب آن مؤثر است. به همین دلیل مقادیر اگزوپلی ساکارید جدا شده از محیط تخمیری از ۲۰ تا ۴۰۰ میلی گرم بر لیتر متغیر است [۲۸]. در این تحقیق محدوده اگزوپلی ساکارید تولیدی بین ۴۰ تا ۱۴۰ میلی گرم بر لیتر است که با نتایج آمانایاکول و همکاران همخوانی داشت [۹].

با توجه به شکل (۲) مقادیر تولیدی اگزوپلی ساکارید باند شده در نمونه‌های مورد بررسی از $0.2 \pm 40/28$ تا $0.47 \pm 65/26$ میلی گرم بر لیتر و مقادیر تولیدی اگزوپلی ساکارید آزاد در نمونه‌های مختلف از $0.2 \pm 136/35$ تا $0.02 \pm 105/68$ میلی گرم بر لیتر بود. کمترین مقدار اگزوپلی ساکارید آزاد مربوط به ماست ترش و بیشترین مقدار آن مربوط به ماست بود و کمترین مقدار اگزوپلی ساکارید باند شده مربوط به ماست ترش و بیشترین مقدار آن مربوط به شیر بود. با توجه به جدول (۲) و شکل (۲) و مقایسه داده ها می‌توان نتیجه گرفت که هر چه میزان pH در نمونه ها پایین تر باشد، مقدار تولید اگزوپلی ساکارید افزایش می‌یابد. در واقع باکتری‌های اسید لاکتیک در محیط اسیدی توانایی تولید اگزوپلی ساکارید بیشتری دارند ولی در این مورد ماست ترش از این اصل پیروی نمی‌کند و در مورد هر دو نوع اگزوپلی ساکارید (آزاد و باند شده) حداقل مقدار تولیدی را به خود اختصاص داده است لذا می‌توان این گونه بیان کرد که مقدار کاهش pH تا یک حدی می‌تواند با افزایش تولید اگزوپلی ساکارید در ارتباط باشد و چنانچه مقدار pH به کمتر از ۴/۲ مقدار برسد اثر عکس خواهد داشت بطوریکه موجب کاهش مقدار اگزوپلی ساکارید خواهد شد. نتایج حاصل از آنالیز واریانس و مقایسه میانگین‌ها به روش توکی نشان داد که اگزوپلی ساکاریدهای باند شده در هر سه نمونه ماست مورد مطالعه با هم تفاوت معنی دار داشت ($p < 0.05$).

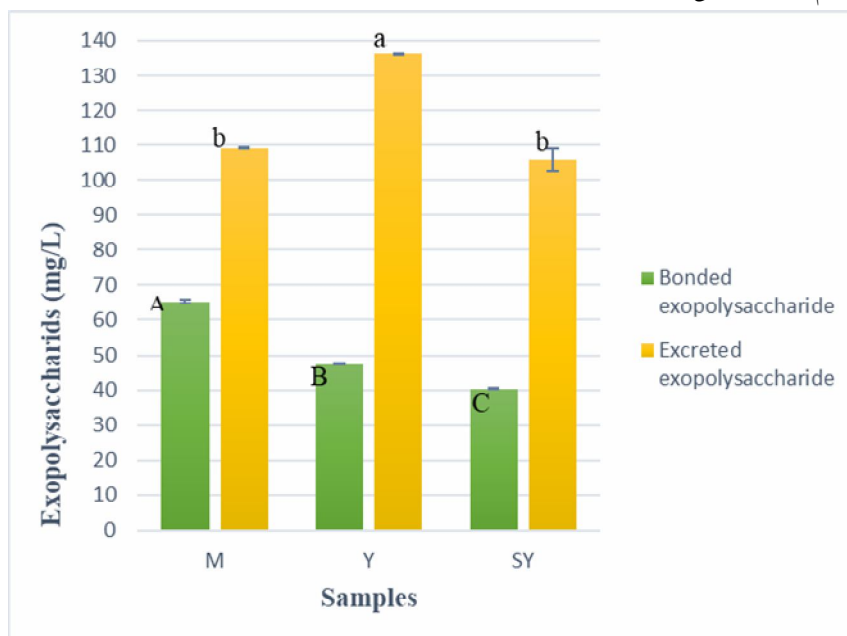


Fig 2 Bonded and excreted exopolysaccharides produced in different samples (M: Sheep's milk, Y: Sheep's yogurt, SY: Sheep's sour yoghurt)

کارشناسان محترم آزمایشگاه‌های دانشگاه غیر دولتی صبا ارومیه اعلام می‌دارند.

۴- نتیجه گیری

باکتری‌های اسید لاکتیک نقش مهمی در غذاهای تخمیری لبنی دارند. تلاش برای جداسازی و شناسایی باکتری‌های جدید با خواص مطلوب بیشتر، نشان داده است که باکتری‌های اسید لاکتیک در میان تولید کنندگان EPS نقش مهمی ایفا می‌کنند. در صنایع غذایی آگزوپلی ساکارید میکروبی به عنوان استحکام دهنده، قوام دهنده، پایدار کننده یا امولسیفایر یا بافت دهنده بکار می‌روند. با توجه به اهمیت بافت در افزایش بازار پسنندی محصولات لبنی از جمله ماست و هم چنین با توجه به گرایش مصرف کنندگان به محصولات کاملاً طبیعی اهمیت کاربرد باکتری‌های اسید لاکتیک تولید کننده آگزوپلی ساکارید بیش از پیش محرز می‌شود. در پژوهش حاضر جهت غربالگری اولیه از محیط‌های کشت MRS جامد و M17 جامد استفاده شد. ۷ گونه باکتری‌های اسید لاکتیک جداسازی شده گرم مثبت، کاتالاز منفی بودند. مقادیر آگزوپلی ساکارید باند شده و آزاد تولیدی توسط جدایه‌های حاصل از شیر، ماست و ماست ترش گوسفندی به ترتیب $0.21 \pm 0.26/65$ ، $0.24 \pm 0.51/47$ و $0.24 \pm 0.28/40$ میلی‌گرم بر لیتر و $0.32 \pm 0.19/109$ ، $0.24 \pm 0.36/35$ و $0.02 \pm 0.68/105$ میلی‌گرم بر لیتر بود. همچنین مقادیر pH در نتیجه رشد جدایه‌های مختلف با هم تفاوت داشت که همگی بر مقدار تولید آگزوپلی ساکارید تأثیر گذاشت. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که باکتری‌های اسید لاکتیک مزوفیل جدا شده از شیر و ماست گوسفندی از پتانسیل بالایی برای تولید آگزوپلی ساکارید برخوردار بودند. به طور کلی علی‌رغم دیدگاه عمومی در رابطه با افزایش ماده خشک غیر چرب شیر و چربی برای کاهش آب‌اندازی، تأثیر آگزوپلی ساکاریدها در این زمینه بسیار حائز اهمیت است. از لحاظ صنعتی نیز می‌توان از استارترهای تولید کننده آگزوپلی ساکارید برای تولید ماست با ماده خشک کم و ماست کم چرب که از لحاظ اقتصادی مقرون به صرفه است، استفاده کرد.

۵- تشکر و قدردانی

بدینوسیله نویسندگان مراتب سپاس و قدردانی خود را از زحمات آقایان مهندس هادی بهرامی و خانم دکتر لعلیا رضازاد باری

۶- منابع

- [1] Lahtinen, S., Ouwehand, A. C., Salminen, S., & von Wright, A. (Eds.). 2011. Lactic acid bacteria: microbiological and functional aspects. CRC Press.
- [2] Cesselin, B., Derré-Bobillot, A., Fernandez, A., Lamberet, G., Lechardeur, D., Yamamoto, Y., and Gaudu, P. 2011. Responses of lactic acid bacteria to oxidative stress. *In Stress Responses of Lactic Acid Bacteria. Springer US*, 24(6): 111-127.
- [3] De Vuyst, L., De Vin, F., Vaningelgem, F. and Degeest, B. 2001. Recent developments in the biosynthesis and applications of heteropolysaccharides from lactic acid bacteria. *International Dairy Journal*, 11(9): 687-707.
- [4] Monsan, P., Bozonnet, S., Albenne, C., Joucla, G., Willemot, R. M. and Remaud-Siméon, M. 2001. Homopolysaccharides from lactic acid bacteria. *International Dairy Journal*, 11(9): 675-685.
- [5] Baruah, R., Das, D., & Goyal, A. 2016. Heteropolysaccharides from Lactic Acid Bacteria: Current Trends and Applications. *J Prob Health*, 4(141), 2.
- [6] Moscovici, M. 2015. Present and future medical applications of microbial exopolysaccharides. *Frontiers in microbiology*, 6.
- [7] Badel, S., Bernardi, T. and Michaud, P. 2011. New perspectives for Lactobacilli exopolysaccharides. *Biotechnology advances*, 29(1): 54-66.
- [8] Han, X., Yang, Z., Jing, X., Yu, P., Zhang, Y., Yi, H., & Zhang, L. 2016. Improvement of the texture of yogurt by use of exopolysaccharide producing lactic acid bacteria. *BioMed research international*.
- [9] Amatayakul, T., Halmos, A. L., Sherkat, F. and Shah, N. P. 2006. Physical characteristics of yoghurts made using exopolysaccharide-producing starter cultures and varying casein to whey protein ratios. *International Dairy Journal*, 16(1): 40-51.

- Sharp, M.E., Holt, J.G., Eds.; Williams and Wilkins: Baltimore pp: 1071–1075.
- [21] Kraatz, M. 2011. Isolation of Lactic Acid Related Bacteria from the Pig Mucosal Proximal Gastrointestinal Tract, Including *Olsenella Umbonata* Sp. Nov. and *Veillonella Magna* Sp. Nov. Logos Verlag Berlin GmbH.
- [22] Marshall, V. M., Laws, A. P., Gu, Y., Levander, F., Rådström, P., De Vuyst, L., ... and Elvin, M. 2001. Exopolysaccharide, producing strains of thermophilic lactic acid bacteria cluster into groups according to their EPS structure. *Letters in applied microbiology*, 32(6), 433-437.
- [23] Grand M., Küffer M. and Baumgartner A. 2003. Quantitative analysis and molecular identification of bifidobacteria strains in probiotic milk products. *Eur. Food Res. Technol.* 217, 90–92.
- [24] Narimani T., Tarinejad A. and Hejazi M. A. 2015. Isolation and biochemical and molecular identification of *Lactobacillus* bacteria with probiotic potential from traditional cow milk and yogurt of Khoi city. *JFST No. 48*, Vol. 12.
- [25] Davati, N. 2018. Isolation and Identification of Indigenous Lactic Acid Bacteria from Traditional Yogurt Produced from Ewe's Milk from Alvand Nomads Region and Evaluation of Their Acidifying Potential. *JFST No. 74*, Vol. 15.
- [26] Kermanshahi RK, Peymanfar S. 2012. Isolation and identification of lactobacilli from cheese, yoghurt and silage by 16S rDNA gene and study of bacteriocin and biosurfactant production. *Jundishapur Journal of Microbiology*, 5:528-32.
- [27] Zhang, Y. U., Li, S., Zhang, C., Luo, Y., Zhang, H., & Yang, Z. 2011. Growth and exopolysaccharide production by *Lactobacillus fermentum* F6 in skim milk. *African Journal of Biotechnology*, 10(11), 2080-2091.
- [28] Tedini, M., Sheikh Zayn al-Din, M., Takani, Sh. and Soleimani-Zad, P. 2005. Comparison of polysaccharide content of lactic bacteria in some samples of traditional, industrial and manufactured yoghurt in the laboratory and its effect on the physical properties of the product. *Water and Soil Science (Science and Technology of Agriculture and Natural Resources)*: 13(48): 207-217.
- [10] Pereira, R., Matia-Merino, L., Jones, V. and Singh, H. 2006. Influence of fat on the perceived texture of set acid milk gels: A sensory perspective. *Food Hydrocolloids*, 20(2): 305-313.
- [11] Kelvin, K, T., Haisman, D., Archer, R. and Singh, H. 2005. Evaluation and modification of existing methods for the quantification of exopolysaccharides in milk-based media. *Food Res. Int.* 38: 605-613.
- [12] ISIRI. Standard No. 695, 2008, Yogurt - Features and Methods of Examination (Revision). Tehran: *Institute of Standards and Industrial Research of Iran*.
- [13] ISIRI. Standard No. No. 9415, 2007, Sample Preparation Method, Primary suspensions and decimal dilutions for microbiological tests. Tehran: *Institute of Standards and Industrial Research of Iran*.
- [14] Flusberg, B. A., Webster, D. R., Lee, J. H., Travers, K. J., Olivares, E. C., Clark, T. A., ... and Turner, S. W. 2010. Direct detection of DNA methylation during single-molecule, real-time sequencing. *Nature methods*, 7(6), 461-465.
- [15] Axelsson, L. 2004. Lactic acid bacteria: classification and physiology. In: *Lactic acid bacteria. Microbiology and functional aspects*. Salminen S, von Wright A. (3th Edition). Marcel Dekker, New York, pp: 1–72.
- [16] Akbari, A. Etemadi, F. Dadfama, F. Rituals, Application of General Methods of Food Microbiological Tests. Standard No. 2325. Print 5.
- [17] Eiteman, M. A., & Ramalingam, S. 2015. Microbial production of lactic acid. *Biotechnology letters*, 37(5), 955-972.
- [18] De Vuyst, L., & Vancanneyt, M. 2007. Biodiversity and identification of sourdough lactic acid bacteria. *Food Microbiology*, 24(2), 120-127.
- [19] Edalatian, M. R., HabibiNajafi, M. B., Mortazavi, S. A., Nasiri, M. R., Basami, M. R. and Hashemi, S. M. 2012. Isolation and identification of the indigenous lactic acid bacteria from Lighvan cheese. *Journal of Food Industry and Science*, 9 (37): 9- 22. [inFarc]
- [20] Garvie, E. I. 1986. Genus *Leuconostoc*. In *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, 8th ed., Vol. 2; Sneath, P.H.A., Mair, N.S.,

Isolation and molecular identification of exopolysaccharide producing lactic acid bacteria from sheep milk and yogurt

Zafar mokhtarian, E. ¹, Rezazadeh Bari, M. ^{2*}, Amiri, S. ³

1. Graduate Student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Saba Institute of Higher Education, Urmia, Iran
2. Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Urmia University, Urmia, Iran
3. PhD student, Food Biotechnology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Tabriz, Tabriz, Iran

(Received: 2016/09/07 Accepted:2018/04/02)

Dairy products can be a rich source of diverse lactic acid bacteria (LAB) with high functional properties, such as exopolysaccharide (EPS) production. EPS are high molecular weight polymers that are composed of sugar units and are secreted by microorganisms into the surrounding environment. Produced EPS can be used as an additive by a health effect and texturing properties. In this study, exopolysaccharide producing LAB (ropy and mucoid colonies) were isolated and identified from raw sheep milk and sheep yogurt that made in rural areas of Urmia. For this purpose, lactic acid bacteria cultured on MRS agar and M17 agar media and then isolated on the basis of the ability to produce exopolysaccharides to study the diversity of species by phenotypic methods (Gram stain, biochemical and physiological tests) and then identified by polymerase chain reaction (PCR). The 4 strains of LAB isolated were Gram-positive as well as catalase negative and were able to produce large amounts of EPS. The amounts of bonded and abandoned exopolysaccharides which measured by phenol/sulfuric acid method, were 40.28 ± 0.2 to 65.26 ± 0.47 mg/L and 105.68 ± 3.2 to 136.35 ± 0.2 mg/L, respectively. Sheep yogurt which manufactured traditionally in West Azerbaijan province, contained exopolysaccharide producing strains that can have the potential to use in the dairy industry.

Keywords: Exopolysaccharide, Lactic acid bacteria, Sheep dairy products, Polymerase chain reaction.

* Corresponding Author E-Mail Address: m.rezazadehbari@urmia.ac.ir