



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

رشد و بقای باکتری اسیدلاکتیک تجزیه شده از فرآورده‌های فرعی
روغن نارگیل خالص به عنوان پروبیوتیک برگزیده برای ماکیان

عنوان انگلیسی مقاله :

Growth and Survival of Lactic Acid Bacteria Isolated from Byproduct
of Virgin Coconut Oil as Probiotic Candidate for Poultry



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل
با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

بخشی از ترجمه مقاله

Growth and survival: A temperature in the digestive tract of poultry is a 42°C (Dawson and Whittow, 2000), so that the candidate will be used as probiotic bacteria should be able to grow and survive at that temperature. The effects of temperature incubation on the LABs growth were shown in Fig. 1. All bacteria demonstrated growth at an incubation temperature of 37°C, but at 42°C only Lh1 and Lh4 bacteria can grow. Lh4 grow better than Lh1 at 42°C temperature, it mean Lh4 showed the highest tolerance among the four strains. Tolerance to temperature is vary in every strain. Based on the optimum temperature of growth, LAB are classified into 2 groups: the group mesophilic with an optimum growth temperature is 25°C, maximum temperature is 37-40°C and groups of thermophilic with optimum growth temperature is 37-40°C and the maximum temperature is 45-52°C. Some bacterias have the psychotropic characteristic (the ability to grow at 5°C or less like genus *Leuconostoc* and some facultative heterofermentative *Lactobacillus* species, especially *Lactobacillus sake* (Surono, 2004).

رشد و بقا: دما در مجرای گوارشی ماکیان 42 درجه است (داوسون و یتو، 2000)، بنابراین، نمونه‌ای که به عنوان پروبیوتیک استفاده خواهد شد باید بتواند در این دما رشد کرده و زنده بماند. تأثیرات دمایی شرایط جوجه‌کشی بر رشد باکتری اسیدلاکتیک در شکل 1 نمایش داده شده است. همه‌ی باکتری‌های نمایش داده‌شده در دمایی 37 درجه رشد می‌کنند. اما تنها باکتری‌های Lh1 و Lh4 می‌توانند رشد کنند. در دمایی 42 درجه Lh4 بهتر از Lh1 رشد می‌کند، که این بدان معناست که Lh4 بیشترین مقاومت را در بین 4 گونه باکتری داراست.

مقاومت نسبت به گرما در همه گونه‌های باکتری از هم متفاوت است. بر اساس دمایی بهینه رشد، باکتری‌های اسیدلاکتیک به دو گروه طبقه‌بندی می‌شوند: گروه مزوفیلیک با دمایی رشد بهینه 25 درجه سانتیگراد و دمایی ماکزیمم 37 تا 42 درجه و گروه‌هایی از ترموفیلیک با دمایی رشد بهینه 37 تا 40 درجه و دمایی ماکزیمم 45 تا 52 درجه. برخی از باکتری‌ها خاصیت روانگردانی دارند (توانایی رشد در 5 درجه یا کمتر مانند ژن کانوستوک و و برخی انواع گوناگون کاکتوباسیلوس غیر بیماری‌زا مخصوصاً خود لاکتوباسیلوس (سورونو، 2004)



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت

ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

همچنین برای مشاهده سایر مقالات این رشته [اینجا](#) کلیک نمایید.