
合肥研究院发现戊糖片球菌具有抑制5种食源致病菌的能力

作者：writer 来源：中国科学院

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/14950.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

近期，中国科学院合肥物质科学研究院等离子体物理研究所陈祥松课题组在益生菌应用于植物基饮品的特性研究中取得进展。相关研究成果以*Evaluation of Pediococcus pentosaceus strains as probiotic adjunct cultures for soybean milk post-fermentation*为题，发表在*Food Research International*上。

该研究将自主筛选的戊糖片球菌生理功能和特性及其对植物基发酵豆浆后酵期间影响进行了评价。研究表明，在本实验中，食源筛选获得的食物类菌株戊糖片球菌（QK-1）具有抑制5种食源致病菌的能力，该5种食源致病菌分别是肠炎沙门氏菌亚种肠炎亚种、小肠结肠炎耶尔森氏菌、痢疾志贺菌、大肠杆菌和金黄色葡萄球菌。在模拟胃、肠道环境下，QK-1存活率均可达到90%以上，且菌株不具有溶血性等性能，满足益生菌要求。QK-1具有不利用蔗糖特性，将其直接投到豆浆发酵乳中，在贮藏期的28天内对产品进行检测发现，随贮存时间的增加，发酵豆浆的pH值略有降低、滴定酸度略有增加趋势，黏度稳定且无分层现象，气味无差别。

QK-1是一株很好的辅助培养物菌株，具有较多的商业化应用场景。

[论文链接](#)

研究团队单位：合肥物质科学研究院

更多 科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发