发现植物乳杆菌比短乳杆菌有更高的抗菌活性

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/17569.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！

发现植物乳杆菌比短乳杆菌有更高的抗菌活性。发酵蔬菜蕴含丰富的乳酸菌资源。陕西省微生物研究所薛文娇课题组从16份自然发酵蔬菜样品中分离得到74株产酸、杆状革兰氏阳性菌，其中26株在低pH和高胆盐条件下表现出较高的存活率。他们经对其进行16S rRNA测序和系统发育树分析表明，15株为植物乳杆菌，9株为短乳杆菌，其余2株为绿色魏斯氏菌；又通过研究详细评估15株植物乳杆菌和9株短乳杆菌在模拟胃肠溶液中的存活率、细胞表面疏水性、自聚集性、与病原菌的共聚集性、与Caco-2细胞的粘附性、抗菌活性、抗生素敏感性、自由基清除能力、α-葡萄糖苷酶抑制性以及胆固醇同化等益生特性，首次发现植物乳杆菌通常比短乳杆菌具有更高的抗菌活性、α-葡萄糖苷酶抑制能力和抗生素敏感性。

其相关研究结果近日发表在新出版的《微生物学前沿》（Frontiers in Microbiology）上。

该研究领域的相关专家认为，该项研究首次从多角度系统评估了陕西手工发酵蔬菜中乳酸菌菌株的体外益生潜能，发现多个菌株表现出优良的胃肠环境适应性、定殖能力和特定的健康益处，具有用于功能性食品生产的巨大潜力，特别是为新型益生菌食品生产和传统发酵食品质量提升方面提供了更多不同功能特性的新型益生菌。（来源：中国科学报张行勇）

相关论文信息：https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.774903

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：薛文娇等 来源：《微生物学前沿》

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

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发