

# XÁC ĐỊNH CHỦNG VI KHUẨN LACTIC CHỊU NHIỆT SINH CHẤT KHÁNG KHUẨN VÀ AMYLASE NGOẠI BÀO

Nguyễn Thị Lâm Đoàn

## TÓM TẮT

Vi khuẩn lactic là nguồn tiềm năng sản sinh chất kháng khuẩn và enzyme để sử dụng trong công nghệ thực phẩm vì chúng được coi là nhóm vi khuẩn an toàn. Nghiên cứu này đã tuyển chọn được 24 chủng có khả năng chịu nhiệt 50°C từ 91 chủng vi khuẩn lactic phân lập từ mề trong đó chủng TD3.6 có khả năng sinh chất kháng khuẩn ức chế mạnh với 04 vi khuẩn kiểm định *Lactobacillus plantarum*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes* và *Escherichia coli* và sinh amylase ngoại bào cao. Tiến hành khảo sát ảnh hưởng một số điều kiện môi trường nuôi cấy đến khả năng sinh tổng hợp amylase ngoại bào, kết quả cho thấy nồng độ tinh bột tan 1,5%, pH 6, nhiệt độ nuôi cấy 45°C chủng TD3.6 sinh amylase mạnh nhất. Dịch enzyme thô của chủng có khả năng phân hủy tinh bột tốt ở nhiệt độ 45°C. Đặc điểm hình thái, sinh lý và sinh hóa cho thấy TD3.6 có nhiều đặc điểm giống chi *Lactobacillus*. Chủng này có thể ứng dụng trực tiếp hoặc chất kháng khuẩn và amylase ngoại bào của chủng được tách chiết để ứng dụng trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

**Từ khóa:** *Vi khuẩn lactic, chịu nhiệt, chất kháng khuẩn, amylase.*

**Người phản biện:** TS. Trần Thị Mai

**Ngày nhận bài:** 5/10/2018

**Ngày thông qua phản biện:** 7/11/2018

**Ngày duyệt đăng:** 14/11/2018