

Struktura proteina i profil plazmida bakterija mliječne kiseline izoliranih iz tradicionalnog pakistanskog fermentiranog mliječnog proizvoda

Sažetak

U nasumce sakupljenim uzorcima mliječnog proizvoda dahi u Rawalpindiju, Pakistan, identificirano je 116 izolata. Prema njihovim morfološkim i fiziološkim svojstvima utvrđeno je da su bakterije mliječne kiseline dominantna populacija mikroorganizama, od kojih je najviše laktobacila. Fenotipskom i biokemijskom analizom prikazana je raznolikost vrsta (8 vjerojatnih vrsta), a najbrojnije su bile *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* (28 izolata) i *Streptococcus thermophilus* (25 izolata). Primijećeni su i neki drugi uzročnici kvarenja kao što su *Staphylococcus*, *Micrococcus* i *Saccharomyces* spp. Profili proteina stanica odabranih sojeva bakterija mliječne kiseline ispitani su postupkom SDS-PAGE, pri čemu je svaka vrsta dala drukčiju elektroforetsku sliku. U 22 ispitana soja (8 sojeva *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, 5 sojeva *L. acidophilus*, 4 soja *L. casei*, 3 soja *L. helveticus* i po jedan soj *L. delbrueckii* subsp. *delbrueckii* i *L. delbrueckii* subsp. *lactis*) utvrđena je prisutnost plazmida, a u sojevima *S. thermophilus* i *L. lactis* nisu primijećeni. Gotovo svi izolirani plazmidi bili su veličine od 20 do 25 kb.