

بررسی اثر لاکتوباسیلوس رامنوسوس بر کاهش میزان آفلاتوکسین M_1 در ماست پروبیوتیک

فائزه تجلی^{۱*}، محبوبه سرابی جماب^۲، نسیم ادیب پور^۳، معصومه مهربان سنگ آتش^۴، رضا کاراژیان^۱

(۱) مرکز تحقیقات کیفیت و ایمنی مواد غذایی، جهاد دانشگاهی خراسان رضوی، مشهد، ایران

(۲) پژوهشکده علوم و صنایع غذایی مشهد، مشهد، ایران

(۳) گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران

تاریخ پذیرش: ۹۴/۹/۳۰

تاریخ دریافت: ۹۴/۸/۱۱

چکیده

مقدمه: روش های متداول استریلیزاسیون شیر قادر به حذف آفلاتوکسین M_1 نمی باشند، بنا بر این بررسی روش های بیولوژیکی مانند استفاده از باکتری های خانواده اسید لاکتیک، جهت حذف یا کاهش آن، ضروری به نظر می رسد. در این تحقیق توانایی باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس در میزان جذب و کاهش آفلاتوکسین M_1 در ماست پروبیوتیک در طی زمان ماندگاری بررسی گردید.

مواد و روش ها: غلظت های ۰/۱، ۰/۵ و ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر آفلاتوکسین باقی مانده در مایع رویی نمونه های ماست در روزهای اول، هفتم، چهاردهم و بیست و یکم پس از تولید ماست، توسط روش الایزای رقابتی تعیین و نتایج توسط کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا تایید شد.

یافته های پژوهش: بر اساس نتایج در هر دو نوع ماست معمولی و حاوی باکتری پروبیوتیک، کمترین میزان pH مربوط به نمونه های ماست تیمار شده با غلظت پایین سم (۰/۱ نانوگرم در میلی لیتر) بود و بیشترین میزان آن برای ماست حاوی غلظت بالای سم (۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر) به دست آمد. میزان کاهش پس از ۲۱ روز نگهداری در مقایسه با روز اول، حدود ۰/۵ سیکل لگاریتمی به دست آمد. نتایج گویای آن است که لاکتوباسیلوس رامنوسوس قادر به جذب بیش از ۹۹ درصد آفلاتوکسین M_1 در غلظت ۰/۱ نانوگرم در میلی لیتر است، در حالی که میزان جذب سم در نمونه های آلوده شده با ۰/۵ نانوگرم در میلی لیتر حدود ۹۲ درصد و با ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر، به حدود ۹۳ درصد رسید.

بحث و نتیجه گیری: یافته های حاصل از این تحقیق نشان داد توانایی لاکتوباسیلوس رامنوسوس زیرگونه GG در جذب مقادیر بالای سم در مقایسه با آغازگرهای ماست به لحاظ آماری معنی دار می باشد. مقایسه و تطابق نتایج ۱۰ درصد نمونه های مورد آزمون به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا با نتایج حاصل از الایزا، نشان داد روش الایزا جایگزین مناسبی برای روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا به منظور اندازه گیری میزان آفلاتوکسین برای کاهش هزینه های آزمایش می باشد.

واژه های کلیدی: کاهش آفلاتوکسین M_1 ، لاکتوباسیلوس رامنوسوس، باکتری های آغازگر ماست و ماست پروبیوتیک

* نویسنده مسئول: مرکز تحقیقات کیفیت و ایمنی مواد غذایی، جهاد دانشگاهی خراسان رضوی، مشهد، ایران

Email: tajalli@acecr.ac.ir

مقدمه

بر اساس گزارش سازمان فائو سالانه ۲۰ درصد از محصولات غذایی تولید شده در دنیا توسط سموم قارچی آلوده می شوند که در این آلودگی آفلاتوکسین ها سهم بیشتری نسبت به سایر سموم دارند. هم چنین میزان زیان های ناشی از حذف مواد غذایی آلوده و خسارات وارده به محصولات کشاورزی آمریکا در هر سال ۱۰۰ میلیون دلار اعلام شده است (۱،۲).

علاوه بر این آلودگی مواد غذایی به آفلاتوکسین ها از جمله آفلاتوکسین M_1 می تواند سبب بروز مخاطرات بهداشتی نظیر سرطان زایی، جهش زایی، ناقص الخلقه زایی و غیره به ویژه در کودکان گردد. بر طبق بررسی های به عمل آمده توسط مرکز کنترل بیماری های ایالات متحده و سازمان غذا و داروی آمریکا، ۳ تا ۱۴ درصد از جمعیت آمریکا سالانه به مسمومیت غذایی مبتلا می شوند که از این تعداد تقریباً ۹۰۰۰ نفر در سال در اثر مایکوتوکسین ها و باقی مانده های دارویی، مواد شیمیایی کشاورزی و هورمون ها از بین می روند (۳).

با توجه به آن که شیر و فرآورده های لبنی مورد مصرف روزانه اکثریت قریب به اتفاق مردم می باشند و می توان آن را به عنوان بخش مهمی از تغذیه در سید خانوارهای ایران در نظر گرفت، توجه به ایمنی و سلامت این محصول از اهمیت ویژه ای برخوردار است. یکی از انواع آلاینده ها که می تواند سلامت شیر و محصولات لبنی را به خطر اندازد، آفلاتوکسین M_1 می باشد. نتایج تحقیقات مختلف در زمینه اندازه گیری میزان آفلاتوکسین M_1 در شیر مناطق مختلف ایران نشان دهنده آن است که شیر کما بیش به این سم آلوده می باشد. با توجه به آن که آفلاتوکسین M_1 در مقابل روش های متداول استریلیزاسیون، نظیر فرآیندهای حرارتی مقاوم است و از سوی دیگر دفع محصول آلوده، مشکلات زیست محیطی به همراه خواهد داشت، بررسی روش های بیولوژیکی جهت حذف یا کاهش آن به منظور افزایش کیفیت شیر ضروری به نظر می رسد (۳-۵).

نتایج تحقیقات نشان داده است که یکی از مهم ترین شیوه ها در کاهش بروز اختلالات مربوط به سم یا جلوگیری از ورود آن، استفاده از باکتری های خانواده اسید لاکتیک می باشد (۶،۷). باکتری های اسید لاکتیک دارای یک ماتریکس پپتیدوگلیکان است که ترکیب عمده ساختمانی دیواره سلولی است و ترکیبات دیگر آن اسید تیکوئیک، اسید لیپوتیکوئیک، لایه های پروتئینی و پلی ساکاریدهای خنثی است. این ترکیبات عملکردهای مختلفی دارند. اسید تیکوئیک که بیش از ۵۰ درصد وزن کل دیواره سلولی را شامل می شود و دارای خاصیت هیدروفوبی بالایی می باشد، در مکانیسم جذب سطحی توکسین و اتصال به آن نقش عمده ای دارد (۸).

ماست از پرمصرف ترین فرآورده های لبنی است که بر اساس تخمیر لاکتیکی به دست می آید. کشت آغازگر متداول ماست، لاکتوباسیلوس بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس می باشند، در حالی که در تهیه ماست پروبیوتیک علاوه بر باکتری های مذکور، از باکتری های پروبیوتیک نظیر گونه هایی از لاکتوباسیلوس و بیفیدوباکتریوم استفاده می شود (۹). در این تحقیق سعی بر آن است که اثر باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس بر کاهش میزان سم آفلاتوکسین در ماستی که از شیر آلوده به آفلاتوکسین M_1 تهیه می گردد، مورد مطالعه قرار گیرد.

باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس جزء باکتری های پروبیوتیک محسوب می شود که دارای ارزش تغذیه ای بوده و پس از مصرف در ناحیه روده ساکن شده و اثرات معجزه آسایی در سلامت انسان بر جای می گذارند. مهم ترین مکانیسم هایی که این باکتری ها به وسیله آن می توانند موجب ارتقای سلامت انسان شوند شامل تولید اسیدهای آلی، پراکسیدها و باکتریوسیدها و رقابت با باکتری های مضر و بیماری زای روده ای برای تصاحب جایگاه های اتصال روی ماکروس می باشد (۱۰). آزمایشات انجام شده نشان می دهد که لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در مقایسه با لاکتوباسیلوس لاکتیس، لاکتوباسیلوس کازئی، لاکتوباسیلوس پاراکازئی، لاکتوباسیلوس رامنوسوس و

بیفیدوباکترها و نیز باکتری های سنتی ماست، مقاوم ترین گونه به شیر ماست و نمک های صفاوی است (۱۱).

لاکتوباسیلوس رامنوسوس ابتدا به عنوان زیر گونه لاکتوباسیلوس کازئی شناخته شد. اما تحقیقات بعدی نشان داد که گونه ای مستقل از باکتری های جنس لاکتوباسیلوس می باشد. برخی از سویه های این گونه به عنوان پروبیوتیک مطرح بوده و گاهی در ماست یا سایر محصولات لبنی مورد استفاده قرار می گیرند. مطالعات نشان می دهد این گونه به اسید معده و نمک صفاوی روده مقاوم است و میل ترکیبی بالایی با سلول های ماکروسروده انسان دارد. لاکتوباسیلوس رامنوسوس در جلوگیری از اسهال روتاویروسی در کودکان مفید بوده و مصرف آن به عنوان یک باکتری پروبیوتیک سبب کاهش خطر عفونت تنفسی به ویژه در کودکان می شود (۱۲، ۱۳). پروبیوتیک ها قادر به تحریک سیستم ایمنی و تقویت پاسخ ایمنی بدن هستند. این ویژگی در مورد باکتری های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس رامنوسوس و لاکتوباسیلوس کازئی به اثبات رسیده است (۱۴).

تحقیقات بر روی مخلوطی از سویه های لاکتوباسیلوس رامنوسوس (GG, LC-705) و پروبیونیک باکتریوم فریدنیشی زیر گونه شرمانی، در سال ۲۰۰۴ توسط گراتز و همکاران انجام شد (۱۵). ماکروسروده ای از سه نمونه روده خوک تهیه شد. میزان آفلاتوکسین B₁ آزاد به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا سنجش شد. نتایج نشان داد مخلوط باکتری ها دارای توانایی باند کردن کمتری می باشند (۱۵). هم چنین پلوتون و همکاران (۲۰۰۱)، قابلیت اتصال فیزیکی و حذف آفلاتوکسین B₁ توسط ۲۰ نژاد از باکتری های خانواده اسید لاکتیک و بیفیدوباکتریوم مورد مطالعه قرار گرفت (۱۶). این باکتری ها شامل ۱۲ گونه لاکتوباسیلوس، ۵ گونه بیفیدوباکتریوم و ۳ گونه لاکتوکوکوس بود. آفلاتوکسین B₁ باند نشده پس از ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد، با روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا اندازه گیری شد. لاکتوباسیلوس ها ۱۷/۳ تا ۵۹/۷ درصد از آفلاتوکسین B₁ را حذف نمودند. دو گونه لاکتوباسیلوس

آمیلوووروس و یک گونه لاکتوباسیلوس رامنوسوس با بیش از ۵۰ درصد از آفلاتوکسین B₁ در طی ۷۲ ساعت گرمخانه گذاری اتصال برقرار نمودند (۱۶).

در آزمایشی ۱۲ نژاد از باکتری های اسید لاکتیک انتخاب شده و توانایی آن ها در حذف آفلاتوکسین B₁ در محیط کشت مایع از طریق اتصال فیزیکی مورد ارزیابی قرار گرفته و نتایج نشان داد باکتری های غیر زنده به مقدار بیشتری آفلاتوکسین B₁ را به صورت متصل به خود نگه داشتند (۱۷). از بین باکتری های به کار برده شده، لاکتوباسیلوس رامنوسوس نژاد GG و لاکتوباسیلوس رامنوسوس نژاد LC-705 آفلاتوکسین B₁ را از محلول با بیشترین کارایی حذف نمودند (۱۷). قابلیت لاکتوباسیلوس رامنوسوس سویه GG و LC-705 نیز در حذف آفلاتوکسین B₁ از شیر ماست حاصل از جوجه بررسی شدند. سویه GG تا ۵۴ درصد از آفلاتوکسین B₁ را در مدت یک دقیقه حذف نموده، در حالی که سویه LC-705، ۴۴ درصد را حذف کرد. تجمع آفلاتوکسین B₁ در بافت روده نیز در حضور سویه GG و LC-705 به ترتیب ۷۴ و ۳۷ درصد کاهش جذب توسط بافت روده نشان داد (۱۸).

در تحقیقی میزان اتصال سطحی آفلاتوکسین B₁ در سویه های مختلف ساکارومایسس سرویزیه که از غذاهای تخمیری آفریقای شرقی جدا شده بودند، در شرایط فیزیکی و شیمیایی مختلف مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج نشان داد تیمار حرارتی ۵۲ درجه سانتی گراد به مدت ۵ دقیقه سبب افزایش جذب از ۳۸ درصد به ۴۶ درصد و بعد از ۱۰ دقیقه به ۵۶ درصد شد. در تحقیق دیگری که توسط این محققان در سال ۲۰۰۷ انجام شد، تیمار اتوکلاو میکروب ها به مدت ۱۰ دقیقه جذب را تا ۷۹ درصد افزایش داد (۲۰، ۲۱). افزایش جذب در تیمارهای فیزیکی بیانگر اتصال آفلاتوکسین B₁ به سطح سلول میکروب است. این نتایج با نتایج به دست آمده از بررسی های ال-نظامی و بژیوا روی باکتری لاکتوباسیلوس رامنوسوس و مخمر ساکارومایسس سرویزیه کاهش اوکراتوکسین هماهنگ است. حرارت ممکن است سبب دناتوره شدن پروتئین و شکل گیری هزاران واکنش بینابینی در دیواره سلولی شود. شرایط

اسیدی سبب رهایی مونومرهای پلی ساکارید دیواره و شکستن آن ها به آلدئیدها شود. شکست اتصالات سبب افزایش اتصال فیزیکی آفلاتوکسین و ساختار دیواره سلولی می شود. هم چنین حرارت می تواند با انحلال برخی واحدهای مانانی سطح سلول سبب افزایش نفوذپذیری دیواره سلولی گردد که در نهایت سبب افزایش دسترسی بیشتر سایت های اتصالی می شود (۲۱، ۲۲).

بنا بر این هدف اصلی تحقیق حاضر، بررسی اثر لاکتوباسیلوس رامنوسوس به عنوان باکتری پروبیوتیک در کاهش میزان آفلاتوکسین M₁ در ماست بر پایه روش بیولوژیک در طی زمان ماندگاری و در نهایت، تأیید نتایج توسط کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا بود.

مواد و روش ها

در این پژوهش از ونکومایسین هیدروکلراید (سیگما، آمریکا)، محیط کشت ام.آر.اس. براث و آگار (مرک، آلمان)، محیط کشت اسکیم میلک (مرک، آلمان)، فسفات هیدروژن سدیم (مرک، آلمان)، فسفات دی هیدروژن پتاسیم (مرک، آلمان)، پودر لیوفلیزه سویه میکروبی لاکتوباسیلوس رامنوسوس (1637PTCC) (سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران)، آغازگرهای ماست (کریستین هانسن)، کیت الیزایورو پروکسیما، دستگاه الیزا ریدر و واشر (بیوتک، آمریکا) و دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا استفاده شد.

پودر آفلاتوکسین M₁ از شرکت سیگمای آلمان خریداری شد. سپس با استفاده از استونیتریل محلول مادری با غلظت ۱۰۰ نانوگرم در میلی لیتر تهیه گردید. به منظور آلوده کردن نمونه های ماست، محلول های آفلاتوکسین M₁ با غلظت های ۰/۱، ۰/۵ و ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر تهیه شد (۲۳).

پودر دایرکت وت آغازگرها به میزان ۱ درصد در محیط کشت ام.آر.اس مایع در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت فعال سازی شد. فعال سازی باکتری ها در شرایط هوازی انجام شد. پس از فعال سازی باکتری های آغازگر ماست و پروبیوتیک به منظور تعیین منحنی رشد هر یک، کدورتی معادل ۰/۰۵ از آن ها تهیه گردید و تا رسیدن به فاز سکون در زمان های متناوب میزان کدورت اندازه گیری شد.

به منظور استفاده از کشت های آغازگر و پروبیوتیک در تهیه ماست، با توجه به منحنی رشد باکتری های پروبیوتیک و آغازگر، ابتدا فعال سازی آن ها تا رسیدن به فاز لگاریتمی رشد انجام شد. سپس کشت های مذکور توسط محلول بافر فسفات طی ۳ مرحله سانتریفوژ با دور ۳۴۰۰ g، دمای ۴ درجه سانتی گراد شست و شو شده و پلت میکروبی جداسازی شد. غلظت باکتری ها توسط اسپکتروفتومتر در طول موج ۶۰۰ نانومتر توسط بافر فسفات مطابق محلول استاندارد مک فارلند ۰/۵ تنظیم شد. سپس مقدار ۲۰ میلی لیتر از سوسپانسیون میکروبی مورد نظر (استارتر معمولی به میزان ۲۰ میلی لیتر، ترکیب استارتر معمولی و باکتری پروبیوتیک هر کدام به میزان ۱۰ میلی لیتر) جهت تلقیح در نمونه های شیر، توسط سانتریفوژ با دور ۳۴۰۰ g، دمای ۴ درجه سانتی گراد بافرزدایی شدند.

جهت تهیه ماست، شیر پس چرخ بازساخته ۱۲ درصد ابتدا تا دمای ۹۵-۹۰ درجه سانتی گراد حرارت دهی شد، پس از سرد سازی و افزودن آفلاتوکسین در ۳ سطح ۰/۱، ۰/۵ و ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر و در نهایت تلقیح باکتری های آغازگر ماست آماده شده مطابق بالا، به مدت حداقل ۳ ساعت گرمخانه گذاری شد. قابل ذکر است که انعقاد نمونه های ماست تولید شده توسط باکتری زمانی حدود ۳/۵ ساعت را به خود اختصاص داد (۲۳).

نمونه های ماست تولید شده بلافاصله پس از اتمام انکوبه گذاری جهت اطمینان از قرار داشتن در رنج pH مناسب (حدود ۴/۶)، تعیین pH شدند. سنجش pH در فواصل ۷ روزه در طول دوره نگهداری ۲۱ روزه نیز انجام گرفت.

به منظور آنالیز داده ها از نرم افزار آماری SPSS نسخه ۱۶ استفاده شد. نتایج این تحقیق بر پایه طرح آماری کاملاً تصادفی در قالب فاکتوریل آنالیز شد. فاکتورهای لحاظ شده شامل نوع باکتری، غلظت سم و زمان نگهداری بود. آزمایشات در دو تکرار انجام شد. میانگین نتایج با نرم افزار آماری SPSS و بر اساس آزمون چند دامنه ای دانکن در میزان خطای ۵ درصد مورد ارزیابی قرار گرفت. برای رسم نمودارها از نرم افزار اکسل ۲۰۰۳ استفاده گردید.

به منظور اندازه گیری آفلاتوکسین در نمونه های ماست، ابتدا سوپرناتانت نمونه های ماست آماده و ۱۰۰ میلی لیتر از آن از ستون ایمونوآفینیتی عبور داده شد. با عبور عصاره رقیق شده از ستون، سم موجود در عصاره (آنتی ژن) به آنتی بادی های درون ستون متصل گردید. پس از آن سم متصل شده به آنتی بادی در درون ستون توسط عبور متانول از داخل ستون، شسته و درون ویال جمع آوری و با آب رقیق گردید. تعیین مقدار آفلاتوکسین با استفاده از روش فاز معکوس کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا که مجهز به مشتق ساز پس ستون، بود انجام شد. مشتق ساز پس ستون، آفلاتوکسین ها را بر مبنای نموده و آن ها را به ترکیباتی که شدت فلورسانس بیشتری نسبت به سموم دارند، تبدیل نمود؛ لذا پیک ها قابل رویت شدند. در نهایت تعیین مقدار سم از مقایسه سطح زیر منحنی و یا ارتفاع منحنی های استاندارد با نمونه مجهول، با احتساب ضریب رقت محاسبه گردید (۲۵).

تعیین آفلاتوکسین با کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا با ستون سیلیکاژل فاز معکوس (۴/۶×۲۰۰ میلی متر، اندازه ذرات ۵ میکرومتر) ساخت شرکت فنومنکس، مجهز به ستون ایمونوآفینیتی آلفا تست ساخت شرکت ویکام و سیستم تشخیص با فلورسانس انجام شد. از فاز متحرک متانول/آب (۶۰/۴۰) با سرعت جریان ۲ میلی لیتر در دقیقه استفاده گردید. پس از تزریق هر نمونه، اندازه گیری میزان سم از طریق اندازه گیری سطح زیر پیک آن در زمان بازداری و مقایسه آن با منحنی کالیبراسیون استاندارد انجام گردید.

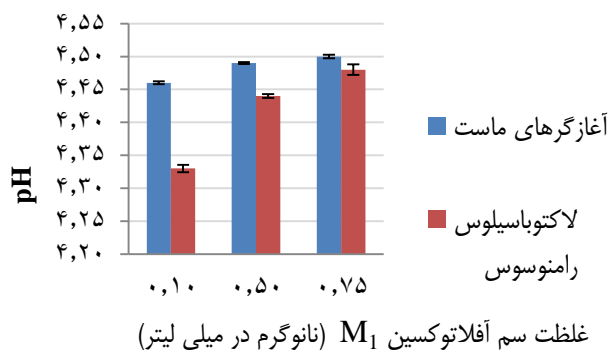
جهت تعیین زنده مانی استارتر و باکتری پروبیوتیک موردنظر در نمونه های تولید شده، از نمونه های ماست، در فواصل زمانی ۷ روزه، در طول دوره نگهداری ۲۱ روزه، ۲ تکرار نمونه برداری شده و رقت های ۵- تا ۷- هم در محیط کشت عمومی ام.آر.اس جامد و هم در محیط کشت افتراقی خاص باکتری

لاکتوباسیلوس رامنوسوس با استفاده از محیط کشت ام.آر.اس-ونکومایسین جامد کشت داده شد (۲۶). مطابق این روش از محلول ونکومایسین جهت جلوگیری از رشد لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه بولگاریکوس و استرپتوکوکوس ترموفیلوس استفاده شد، بدین منظور پس از تهیه محلول استوک، آن را از فیلتر سرنگی ۰/۲۲ میکرون عبور داده و جهت تهیه محیط افتراقی، ونکومایسین به محیط کشت افزوده شد.

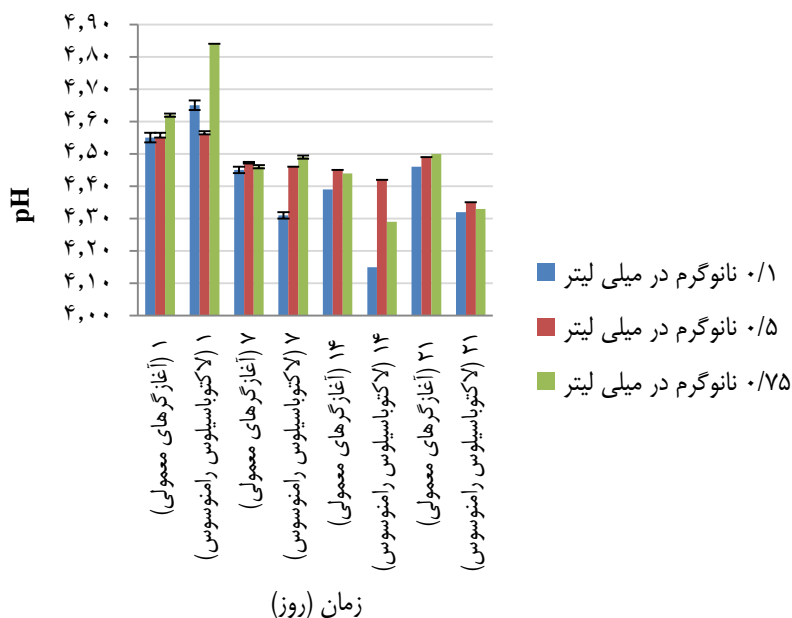
یافته های پژوهشی

از جمله عوامل موثر بر میزان رشد و زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در محصولات غذایی در طی زمان ماندگاری آن ها، pH ماده غذایی می باشد. از این رو تغییرات pH ماست های پروبیوتیکی و ماست معمولی که با غلظت های مختلف آفلاتوکسین M_1 تیمار شده بودند، در طی مدت ماندگاری ماست (۲۱ روز) اندازه گیری گردید. نتایج مربوطه در نمودارهای شماره ۱ و ۲ نشان داده شده است. با توجه به نمودارها در هر دو نوع ماست (ماست معمولی و حاوی باکتری پروبیوتیک)، کمترین میزان pH مربوط به نمونه های ماست تیمار شده با غلظت پایین سم (۰/۱ نانوگرم در میلی لیتر) بود و بیشترین میزان آن برای ماست حاوی غلظت بالای سم (۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر) به دست آمد.

هم چنین با افزایش زمان ماندگاری ماست میزان pH نمونه های ماست کاهش یافت. با توجه به آن که در طی زمان ماندگاری ماست، باکتری های اسید لاکتیک قادر به تولید اسید لاکتیک می باشند، این کاهش در میزان pH دور از انتظار نمی باشد. لازم به ذکر است که بیشترین میزان کاهش در ۲۱ روز پس از تولید در نمونه ماست حاوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس مشاهده گردید.



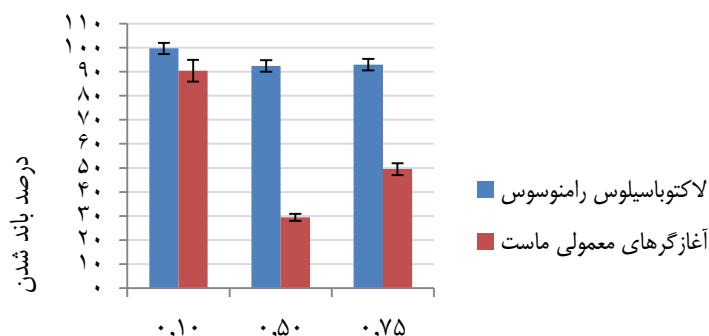
نمودار شماره ۱. اثر غلظت سم بر میزان pH نمونه های ماست حاوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس و ماست معمولی



نمودار شماره ۲. بررسی اثر متقابل غلظت سم و زمان ماندگاری بر pH لاکتوباسیلوس رامنوسوس و مخلوط آغازگرها در ماست پروبیوتیک و معمولی

با ۰/۵ نانوگرم در میلی لیتر حدود ۹۲ درصد بوده و با افزایش میزان سم به مقدار ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر، درصد جذب سم به حدود ۹۳ درصد رسید (نمودار شماره ۳).

نتایج گویای آن است که لاکتوباسیلوس رامنوسوس قادر است بیش از ۹۹ درصد آفلاتوکسین M₁ در غلظت ۰/۱ نانوگرم در میلی لیتر را جذب کند در حالی که میزان جذب سم در نمونه های آلوده شده

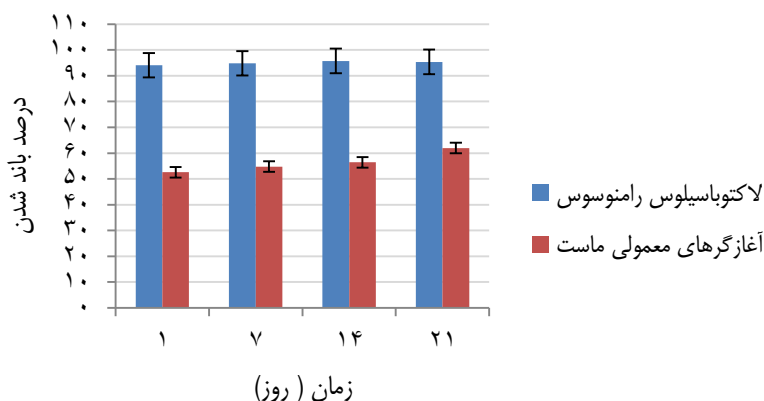


غلظت سم آفلاتوکسین M_1 نانوگرم در میلی لیتر

نمودار شماره ۳. بررسی اثر غلظت سم بر میزان جذب سم توسط لاکتوباسیلوس رامنوسوس و باکتری های آغازگر در ماست پروبیوتیک و معمولی

نمودار شماره ۴ بیشترین درصد حذف پس از ۱۴ روز نگهداری حاصل گردید. در این نمودار تاثیر زمان نگهداری در میزان جذب آفلاتوکسین M_1 توسط مخلوط آغازگرهای ماست را نشان داده می شود. نتایج آنالیز واریانس گویای آن است که با افزایش زمان ماندگاری میزان جذب سم افزایش یافت که دلیل این امر را می توان به ایجاد تغییر در ساختمان دیواره سلولی باکتری ها در اثر افزایش اسیدیته محیط نسبت داد.

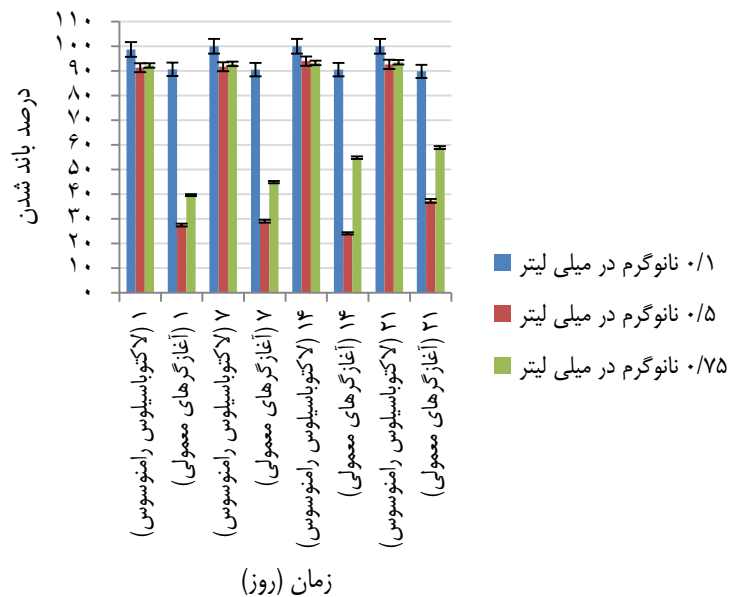
همان طور که در این شکل مشاهده می شود، باکتری های آغازگر ماست قادر به جذب حدود ۹۰ درصد از آفلاتوکسین در نمونه های آلوده شده با پایین ترین غلظت سم (۰/۱ نانوگرم در میلی لیتر) بودند در حالی که با افزایش غلظت سم، میزان جذب آفلاتوکسین M_1 بسیار کاهش یافت به طوری که در غلظت های ۰/۵ و ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر درصد جذب سم به ترتیب تنها ۲۹/۴۵ و ۴۹/۵۳ بود. بر اساس



نمودار شماره ۴. بررسی اثر زمان ماندگاری بر میزان جذب سم توسط لاکتوباسیلوس رامنوسوس و باکتری های آغازگر در ماست پروبیوتیک و معمولی

سوپرناتانت ماست حذف گردید، در حالی که بیشترین درصد حذف سم از سوپرناتانت، در نمونه های آلوده شده با ۰/۵ و ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر به ترتیب در روزهای ۱۴ و ۲۱ نگهداری به دست آمد.

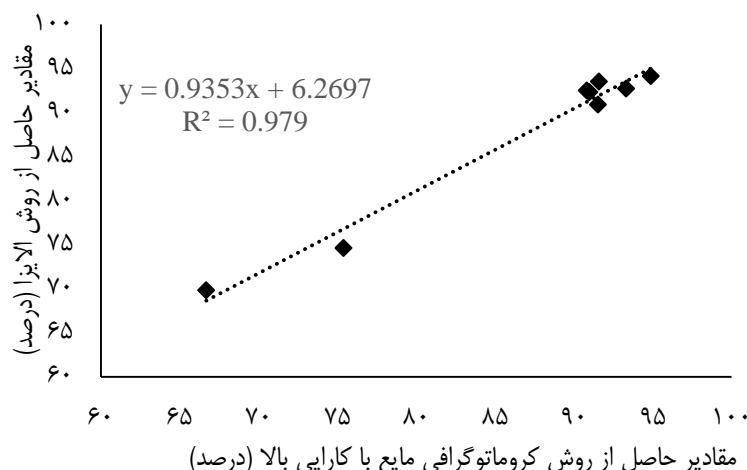
در نمودار شماره ۵ نیز اثر متقابل غلظت سم و زمان نگهداری بر کاهش سم مشاهده می گردد. نتایج حاکی از آن است که پس از ۷ روز نگهداری ماست حاوی غلظت پایین سم، ۱۰۰ درصد آفلاتوکسین از



نمودار شماره ۵. بررسی اثر متقابل غلظت سم و زمان ماندگاری بر میزان جذب سم توسط لاکتوباسیلوس رامنوسوس و باکتری های آغازگر در ماست پروبیوتیک و معمولی

کیت آفلاتوکسین انتخاب شده قادر بود تا مقادیر بسیار پایین آفلاتوکسین (پیکوگرم در میلی لیتر) را اندازه گیری نماید. بنا بر این به منظور تایید آزمون الایزا جهت اندازه گیری میزان آفلاتوکسین در نمونه های ماست به طور تصادفی انتخاب و میزان آفلاتوکسین باقی مانده در سوپرناتانت در ۱۰ درصد نمونه های مورد آزمون، به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا اندازه گیری شده و با نتایج حاصل از الایزا مقایسه شدند (نمودار شماره ۶).

در این شکل اثر متقابل غلظت سم و زمان ماندگاری بر کاهش سم در سوپرناتانت حاصل از ماست فاقد باکتری پروبیوتیک نیز نشان داده شده است. نتایج حاکی از آن است که در غلظت پایین سم در اولین روز نگهداری، سم تا حدود ۹۰ درصد جذب آغازگرها گردید و سپس ثابت ماند. در حالی که بیشترین درصد جذب سم در نمونه های آلوده شده با ۰/۵ و ۰/۷۵ نانوگرم در میلی لیتر آفلاتوکسین M_1 ، پس از ۲۱ روز نگهداری ماست در دمای ۴ درجه سانتی گراد حاصل گردید.



نمودار شماره ۶. مقایسه نتایج حاصل از الیزا و کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

بحث و نتیجه گیری

در مطالعه که بر روی مخلوطی از سویه های لاکتوباسیلوس رامنوسوس (LC-705, GG) و پروپیونی باکتریوم فریدنریشی زیر گونه شرمانی به کار رفت (۱۵). پس از تهیه سه نمونه موکوس روده ای از میزان آفلاتوکسین B₁ آزاد به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا سنجش شد. نتایج نشان داد مخلوط باکتری ها دارای توانایی باند کردن کمتری می باشند (۱۵). در آزمایشی ۱۲ نژاد از باکتری های اسید لاکتیک انتخاب شده و توانایی آن ها در حذف آفلاتوکسین B₁ در محیط کشت مایع از طریق اتصال فیزیکی مورد ارزیابی قرار گرفته و نتایج نشان داد باکتری های غیر زنده به مقدار بیشتری آفلاتوکسین B₁ را به صورت متصل به خود نگه داشتند (۱۷). از بین باکتری های به کار برده شده، لاکتوباسیلوس رامنوسوس نژاد GG و لاکتوباسیلوس رامنوسوس نژاد LC-705 آفلاتوکسین B₁ را از محلول با بیشترین کارایی حذف کردند (۱۷). نتایج نشان داد در هر دو نوع ماست معمولی و حاوی باکتری های پروبیوتیک، کمترین و بیشترین میزان pH به ترتیب مربوط به نمونه های ماست تیمار شده با پایین ترین و بالاترین غلظت سم می باشند. هم چنین با افزایش زمان ماندگاری ماست میزان pH نمونه های ماست کاهش خواهد یافت. با توجه به آن که در طی زمان ماندگاری ماست، باکتری های اسید

لاکتیک قادر به تولید اسید لاکتیک می باشند، این کاهش در میزان pH دور از انتظار نمی باشد. بیشترین میزان کاهش در ۲۱ روز پس از تولید، در نمونه ماست حاوی لاکتوباسیلوس رامنوسوس مشاهده گردید.

ال-نظامی و همکاران درصد جذب آفلاتوکسین B₁ را وابسته به غلظت سلولی و حرارت گزارش کردند به طوری که تعداد باکتری مورد نیاز را 2×10^9 واحد تشکیل کلنی در میلی لیتر و دمای مناسب جذب را ۳۷ درجه سانتی گراد ارائه کردند. آن ها اظهار داشتند که پروبیوتیک های پیش کشت شده نسبت به نوع خشک شده انجمادی فعالیت بالاتری در سطح احتمال ۵ درصد در جذب آفلاتوکسین B₁ دارند. اگر چه بالاترین جذب B₁ در مقایسه میان لاکتوباسیلوس رامنوسوس GG و LC705 با تیمارهای پیش کشت و خشک شده انجمادی و کشته شده با حرارت، مربوط به تیمار سلول های کشته شده بود (۲۷). ال-نظامی و همکاران کاهش ۸۰ درصدی آفلاتوکسین B₁ در محیط مایع پی.بی.اس توسط لاکتوباسیلوس رامنوسوس GG و لاکتوباسیلوس رامنوسوس LC705 نسبت به سایر باکتری های گرم مثبت و گرم منفی بررسی شده، گزارش کردند (P<0.05). در مطالعه آن ها درصد جذب آفلاتوکسین B₁ توسط گرم مثبت ها به طور معنی داری بیشتر از گرم منفی ها گزارش گردید. بیشترین

شده با غلظت های بالاتر سم، با افزایش زمان ماندگاری افزایش می یافت.

ساریمهمتوغلو و کویلولو اثر لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس سویه CH-2 و استرپتوکوکوس ترموفیلوس سویه ST-36 را در اتصال به آفلاتوکسین M_1 در محلول بافر نمکی فسفات ارزیابی نمودند. فعالیت هر دو نژاد در حذف آفلاتوکسین M_1 از شیر بازسازی شده و آلوده به توکسین و ماست تهیه شده از آن نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد قابلیت هر دو نژاد مذکور در حذف آفلاتوکسین M_1 از شیر بازسازی شده بیش از بافر نمکی فسفات و ماست بود. میزان اتصال آفلاتوکسین M_1 در ماست ۱۴/۳ درصد به دست آمد. دلیل اصلی آن می تواند مربوط به اتصال سم به کازئین شیر باشد (۲۳). بنا بر این براکت و مارث گزارش کردند که به طور متوسط مقدار آفلاتوکسین M_1 ۳۰/۷ درصد در شیر تیمار شده با آنزیم پروتئولیتیک بیشتر از شیر تیمار نشده وجود دارد و پیشنهاد کردند که آفلاتوکسین M_1 توسط پروتئین شیر جذب می شود. این محققان در مطالعه ای دیگر گزارش کردند که آفلاتوکسین M_1 توزیع همگن و یکنواختی در شیر نشان نمی دهد و بخشی از توکسین قابل استخراج از شیر نیست (۳۰، ۳۱). توانایی اتصال کمتر استارترهای ماست به آفلاتوکسین M_1 در ماست نسبت به شیر می تواند مربوط به فرآیند تخمیر باشد که به دلیل استخراج توکسین از کازئین پس از فرآیند تخمیر و رها شدن آن در محیط نسبت به شیر اتفاق می افتد (۳۲) که با نتایج حاصل از این طرح تطابق دارد. تاباتا و همکاران نیز گزارش کردند که غلظت شیر بر روی میزان جذب آفلاتوکسین موثر است (۳۳).

حسنین پایداری آفلاتوکسین M_1 در طول فرآیند تولید و انبارمانی ماست، ماست پنیری و شیر اسیدی شده را بررسی کرد. بیشترین میزان آفلاتوکسین M_1 (۷۱ درصد) از ماست پنیری پس از ۱۴ روز ($P < 0.05$) بازیابی شد که دلیل آن محبوس شدن و اتصال آفلاتوکسین در شکاف های شبکه کازئینی عنوان گردید. در حالی که این توکسین در طی ۱۴ روز در

جذب بلافاصله بعد از تلقیح صورت گرفته و در طی ۷۲ ساعت نگهداری تغییر کمی در جذب بیشتر مشاهده شد.

ال-نظامی و همکاران در تحقیق دیگری نشان دادند کاهش آفلاتوکسین B_1 در حضور لاکتوباسیلوس رامنوسوس زیرگونه GG در بافت روده در مدت ۶۰ دقیقه، ۷۴ درصد است (۲۸).

موتاوی و ال-قانی اثر هشت گونه از لاکتیک اسید باکتری ها را بر کاهش ها در محیط مایع و به عنوان کشت آغازگر در تولید ماست بررسی کردند. در این مطالعه لاکتوباسیلوس رامنوسوس GG و LC705 بالاترین قابلیت اتصال به توکسین و لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس کمترین توانایی را در اتصال به آفلاتوکسین ها نشان داد که با نتایج حاصل از این طرح در جذب بیش از ۹۰ درصد سم توسط لاکتوباسیلوس رامنوسوس GG، در غلظت های مختلف تطابق دارد. این محققان کاهش بیشتری در سطح آفلاتوکسین موجود در ماست هم زمان با کاهش pH مشاهده کردند این نتایج با مطالعات دانشمندان دیگر مطابقت داشت و برخی از پژوهشگران پیشنهاد کردند که مهار آفلاتوکسین به دلیل اسید لاکتیک یا متابولیت های حاصل از باکتری های لاکتیک اسید می باشد. نویسندگان دیگر، کاهش در مقدار آفلاتوکسین M_1 در طول انبارداری خنک، در ماست مشاهده نکردند. این تفاوت در نتایج ممکن است نتیجه تفاوت در روش استخراج سم، غلظت سم، مدت زمان سپری شده قبل از آنالیز، دمای نگهداری، روش آلوده سازی شیر، تنوع در ترکیبات شیر و یا تفاوت در رفتار کشت های آغازگر به کار رفته در تولید ماست باشد (۲۹). بنا بر این با توجه به نتایج که گویای آن است که لاکتوباسیلوس رامنوسوس قادر است بیش از ۹۹ درصد آفلاتوکسین M_1 در غلظت ۰/۱ نانوگرم در میلی لیتر را جذب کند.

نتایج حاکی از آن است که پس از ۷ روز نگهداری ماست حاوی غلظت پایین سم، ۱۰۰ درصد آفلاتوکسین از سوپرناتانت ماست حذف گردید، در حالی که درصد حذف سم از سوپرناتانت نمونه های آلوده

لبنی تولید شده توسط این سم بوده و می تواند موجب بهبود و افزایش کیفیت این محصولات شود (۳۶). اما در صورت بروز این آلودگی نیز می توان با استفاده از باکتری های پروبیوتیک در تولید فرآورده ای هم چون ماست، علاوه بر جلوگیری از بروز خطرات احتمالی، کیفیت سلامت زایی محصول را نیز افزایش داد. بنا بر این گسترش فرهنگ مصرف فرآورده های پروبیوتیکی به ویژه فرآورده های لبنی پروبیوتیک در تامین ایمنی و سلامت مصرف کنندگان بسیار ضروری خواهد بود.

یافته های حاصل از این تحقیق نشان داد هر چند، هم باکتری پروبیوتیک مورد آزمون (لاکتوباسیلوس رامنوسوس زیرگونه GG) و هم آغازگرهای معمولی ماست (استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس) قادر به جذب سم می باشند، توانایی باکتری پروبیوتیک در جذب مقادیر بالای سم در مقایسه با آغازگرهای ماست به لحاظ آماری معنی دار می باشد. در طی زمان ماندگاری، با توجه به آن که سلول های مرده باکتری به دلیل افزایش سطح دیواره، قادر به جذب مقادیر بیشتری از سم بود، می توان چنین نتیجه گرفت که حتی در صورت مرگ باکتری پروبیوتیک، لاشه باکتری نیز به دلیل جذب سم، در ارتقای سطح سلامت مصرف کنندگان سودمند خواهد بود.

سپاسگزاری

بدین وسیله از معاونت محترم پژوهش و فناوری جهاد دانشگاهی و ریاست محترم پژوهشکده علوم و صنایع غذایی که حمایت مالی و امکان انجام این طرح را به صورت مشترک (کد ۲۰۸۰-۱۱ و ۲۴۰۹۱۰۰۲) و هم چنین از معاونت محترم پژوهشی جهاد دانشگاهی خراسان رضوی که امکانات انجام هر چه بهتر این پژوهش را فراهم نمودند، تشکر و قدردانی می گردد.

References

1. Adams MR, Moss MO. Food Microbiology. 3th ed. The Royal Society of Chemistry Publication. 2008;P.231-8.

ماست به میزان ۴۱ درصد باقی ماند. کاهش PH در طی نگهداری در ماست، آن را مستعد کاهش بیشتر آفلاتوکسین خواهد کرد. از طرف دیگر، کاهش قابل ملاحظه ای در مقدار آفلاتوکسین M_1 در شیر اسیدی شده پس از ۱۴ روز مشاهده شد (۳۴). ال خوری و همکاران مشخص نمودند توانایی باند شدن لاکتوباسیلوس بولگاریکوس به آفلاتوکسین M_1 بعد از ۱۴ ساعت ۸۷/۶ درصد و در مورد استرپتوکوکوس ترموفیلوس ۷۰ درصد است. در حالی که اتصال با آفلاتوکسین M_1 برای لاکتوباسیلوس بولگاریکوس بعد از ۲ ساعت، ۳۸/۷ درصد و در مورد استرپتوکوکوس ترموفیلوس ۱۹/۸ درصد می باشد (۳۵). این در حالی است که در این پژوهش نیز بیشترین درصد جذب سم در نمونه های آلوده شده با غلظت های بالای آفلاتوکسین M_1 ، در بیشترین زمان نگهداری ماست یعنی پس از ۲۱ روز، حاصل گردید. روش های سنجش ایمنی مثل الایزا به علت سادگی، حساسیت و قیمت کم و به منظور تسریع در تشخیص آفلاتوکسین به صورت روزمره مناسب هستند. هر چند روشی مانند کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا از دقت بسیاری برخوردار است اما به دلیل پرهزینه بودن برای انجام تعدادی زیادی نمونه به صرفه نیست. هدف از این تحقیق استفاده از روش الایزا به عنوان جایگزینی مناسب برای روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا به منظور اندازه گیری میزان آفلاتوکسین بود که نتایج نشان داد مقادیر به دست آمده با نتایج حاصل از الایزا مطابقت داشته و روش الایزا را برای اندازه گیری میزان آفلاتوکسین تایید نمود.

در نهایت با توجه به تحقیقات انجام شده قبلی به نظر می رسد استفاده از علوفه دامی سالم و بدون آلودگی قارچی، راه سهل الوصول تری برای جلوگیری از ورود میکوتوکسین ها و آلودگی شیر و فرآورده های

2. Brown DW, Baker SE. Mycotoxins: A Fungal Genomics Perspective. Methods Mol Biol 2017;1542:367-79.

3. Jafari R. [Evaluation of aflatoxin M_1 level in the collected raw and the produced

- pasteurized milk in the Eastern Azarbaijan regional milk factory]. *Tabriz Med Sci Uni J* 2009;2:18-23.(Persian)
- 4.Ersali AA, Bahaoddinbeigi F, Ghasemi R. [Aflatoxin transfer from feed to animal and pasteurized milk in Shiraz and its countryside]. *Shahid Sadoughi Med Sci Uni J* 2009; 17:175-83.(Persian)
- 5.Rahimi E, Kargar AR, Zamani F. [Assessment of aflatoxin B1 levels in animal feed of dairy farms in Chaharmahal and Bakhtiari]. *Pajouhsh Sazandegi J* 2008;79:66-71.(Persian)
- 6.Bata A, Lasztity R. Detoxification of mycotoxin contaminated food and feed by microorganisms. *Trends Food Technol*1999;10:223-8.
- 7.Bennet JW, Klich M. Mycotoxins. *Clin Microbiol Rev*2003;16:497-516.
- 8.Binder EM, Tan LM, Chin LJ, Handl J, Richard J. Worldwide occurrences of mycotoxins in commodities feeds and feed ingredients. *Anim Feed Sci Technol*2007;137:265-82.
- 9.Mortazavi SA, Ghodsrohani M, Jooiandeh H. The technology of milk and dairy products. 3th ed. Ferdowsi Uni Publication. 1995; P.371-5.
- 10.Kabak B, Brandon EFA, Var I, Blokland M, Sips AJ. Effects of probiotic bacteria on bioaccessibility of aflatoxin B1 and ochratoxin A using an in vitro digestion model under fed conditions. *J Environ Sci Health* 2009;44:472-80.
- 11.Shakeri M. [Evaluation of butter whey effect on physicochemical, microbial and organoleptic properties in yogurt probiotic]. *Mashhad Uni Ferdowsi J* 2003;8:83-9. (Persian)
- 12.Hojsak I, Snovak N, Abdovic S, Szajewska H, Misak Z, Kolacek S. Lactobacillus GG in the prevention of gastrointestinal and respiratory tract infections in children who attend day care centers a randomized double-blind placebo controlled trial. *Clin Nut* 2009; 29: 312-6.
- 13.Vanderhoof JA, Whitney DB, Antonson DL, Hanner TL, Lupo JV, Young RJ. Lactobacillus GG in the prevention of antibiotic associated diarrhea in children. *J Pediatr*1999; 135:564-8.
14. Mortazavian AM, Sohravandi S. Review of probiotics and probiotic food products (with emphasis on dairy products).ATA Publishing.2006; P.30.
- 15.Gratz S, Mykkanen H, Ouwehand AC, Juvonen R, Salminen S, Elnezami H. Intestinal mucus alters the ability of probiotic bacteria to bind aflatoxin B1 in vitro. *Appl Environ Microbiol* 2004; 70: 6306-8.
- 16.Plwtonen J, Elnezami H, Haskard C, Ahokas J, Salminen S. Aflatoxin B1 binding by dairy strains of lactic acid bacteria and bifidobacteria. *J Dairy Sci*2001; 84:2152-6.
17. Haskard C, Binnion C, Ahokas J. Factors affecting the sequestration of aflatoxin by Lactobacillus rhamnosus strain GG. *Chem Biol Interact*2000; 128:39-49.
18. Elnezami H, Mykkanen H, Kankaanpaa P, Salminen S, Ahokas J. Ability of Lactobacillus and Propionibacterium strains to remove aflatoxin B1 from the chicken duodenum. *J Food Prot* 2000; 63:427-552.
- 19.Elnezami H, Kankaanpaa P, Salminen S, Ahokas J. Ability of dairy strains of lactic acid Bacteria to bind a common food carcinogen aflatoxin B1. *Food Chem Toxicol* 1998; 36:321-6.
20. Shetty PH, Jespersen L. Saccharomyces cerevisiae and lactic acid bacteria as potential mycotoxin decontaminating. *Food Sci Technol*2006; 17:48-55.
21. Shetty PH, Hald B, Jespersen L. Surface binding of aflatoxin B1 by Saccharomyces cerevisiae strains with potential decontaminating abilities in indigenous fermented foods. *Int J Food Microbiol* 2007; 11341-6.
22. Bejaoui H, Mathieu F. Ochratoxin a removal in synthetic and natural grape

- juices by selected oenological *Saccharomyces* strains. *J Appl Microbiol*2004; 97:1038-44.
23. Sarimehmetoglu B, Kuplulu O. Binding ability of aflatoxin M1 to yoghurt bacteria. *Vet J Ankara Uni*2004; 51:195-8.
24. Martin A, Palomino JC. Nitrate reductase assay drug susceptibility testing for *Mycobacterium tuberculosis*. *Ins Trop Med*2009; 22:142-8.
25. Yazdanpanah H, Zarghi A, Shafaati A, Foroutan M, Aboulfathi F, Khoddam A, et al. Analysis of aflatoxin B1 in Iranian foods using HPLC and a monolithic column and estimation of its dietary intake. *Iranian J Pharm Res*2013;12:83-9.
26. Tharmaraj N, Shah NP. Selective enumeration of *L. delbrueckii ssp bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus acidophilus* *Bifidobacteria Lactobacillus casei* *Lactobacillus rhamnosus* and propionic bacteria. *J Dairy Sci* 2003; 86:2288-96.
27. Elnezami H, Kankaanpaa P, Salminen S, Ahokas J. Ability of dairy strains of lactic acid Bacteria to bind a common food Carcinogen, Aflatoxin B1. *Food Chem Toxicol*1998; 36: 321-6.
28. Elnezami H, Mykanen H, Kankaanpaa P, Salminen S, Ahokas J. Ability of *Lactobacillus* and *Propionibacterium* strains to remove aflatoxin B1 from the chicken duodenum. *J Food Prot*2000; 63:549-52.
29. Fazeli MR, Hajimohammadali M, Moshkani A, Samadi N, Jamalifar H, Khoshayand MR, Aflatoxin B1 binding capacity of autochthonous strains of lactic acid bacteria. *J Food Prot* 2009 ;72:189-92.
30. Brackett RE, Marth EH. Association of aflatoxin M1 with casein. *Z Lebensm Unters Forsch* 1982;174:439-41.
31. Brackett RE, Marth EH. Fate of aflatoxin M1 in cheddar cheese and in process cheese spread. *J Food Prot* 1982; 45:549-52.
32. Rasic JL, Skrinjar M, Markov S. Decrease of aflatoxin B1 in yoghurt and acidified milks. *Mycopathologia*1991;113:117-9.
33. Tabata S, Kamimura A, Ibe H, Hasimoto H, Ida M, Tamura Y, et al. Aflatoxin contamination in foods and foodstuffs in Tokyo 1986-1990. *J AOAC Int*1993;76:32-5.
34. Hassanin N. Stability of aflatoxin M1 during manufacture and storage of Yoghurt, Yoghurt-Cheese and Acidified Milk. *Journal of Science of Food Agriculture* 1994; 65: 31-4.
35. Elkhoury A, Atoui A, Yaghi J. Analysis of aflatoxin M1 in milk and yogurt and AFM1 reduction by lactic acid bacteria used in Lebanese industry. *Food Control* 2011; 22:1695-9.
36. Fallahi F, Madani M. [Study of contamination of different dairy products distributed in Isfahan to saprophytic fungi]. *Biolo J Microorgan*2014; 11:59-70. (Persian)



Evaluation of *Lactobacillus rhamnosus* Effect on the Aflatoxin M₁ Reduction in Probiotic Yogurt

Tajalli F^{*1}, Sarabijamab M², Adibpour N³, Mehrabansangatash M¹, Karazhyan R¹

(Received: November 2, 2015

Accepted: December 21, 2015)

Abstract

Introduction: The milk traditional sterilization methods are notable to eliminate it, so the evaluation of the biological approaches such as utility of lactic acid bacteria is necessary for the reduction and removal of this toxin. In this study, the ability of *Lactobacillus rhamnosus* was assessed to decrease aflatoxin M₁ adsorption for its reduction and adsorption in probiotic yogurt during shelf life.

Material & methods: Three concentrations of the remained aflatoxin M₁ in yogurt supernatants; 0.1, 0.5 and 0.75 ppb; were determined during first, seventh, fourteenth and twenty first days after yogurt processing, determined by ELISA procedure and confirmed by HPLC.

Findings: The results showed that in both of the regular and probiotic yogurt, the lowest pH is related to treated yogurt samples by the low concentrations of toxin (0.1 ppb) and its maximum rate is for yogurt

which contains the high concentrations of toxin (0.75 ppb). The reduction logarithmic cycle was 0.5 after 21 days. Viability was high in all of three different aflatoxin M₁ levels at the first day after processing. The results suggest that *Lactobacillus rhamnosus* is able to adsorb more than 99% aflatoxin M₁ in 0.1 ppb, while the toxin adsorption in 0.5 and 0.75 ppb were 92% and 93%, respectively.

Discussion & conclusions: The results of this study indicated *Lactobacillus rhamnosus* GG is able to reduce significantly the high toxin levels. Finally, ELISA procedure and HPLC results compared statistically and conformed that HPLC is able to be replaced by ELISA method to reduce the measurement costs of aflatoxin M₁.

Keywords: Aflatoxin M₁ reduction, *Lactobacillus rhamnosus*, Starter culture bacteria, Probiotic yogurt

1. Food Quality and Safety Research Center, Academic Centre Education Culture and Research, Khorasan Razavi Branch, Mashhad, Iran

2. Research Institute of Food Science and Technology Mashhad, Mashhad, Iran

3 Dept of Food Science and Technology, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

* Correspondin author Email: tajalli@acecr.ac.ir