
ИЗУЧЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СВОЙСТВ МИКРООРГАНИЗМОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ ИЗ ВЕРБЛЮЖЬЕГО МОЛОКА

Кудайбергенова А. К.^{1,2}

¹Казахский Национальный университет им. аль-Фараби

²ТОО «Научно-производственное предприятие Антиген»

Ключевые слова: молочнокислые бактерии, пробиотические свойства, патогены

Изучение пробиотических свойств микроорганизмов, на сегодняшний день получило широкое распространение, но не утратило актуальности. Препараты на основе молочнокислых бактерий используются для лечения и профилактики заболеваний, связанных с разнообразными формами нарушения состава нормальной микрофлоры желудочно-кишечного тракта благодаря их антагонистической способности воздействия на патогенные микроорганизмы. Молочнокислые бактерии являются одним из основных классов кислотообразующих организмов в пищевой промышленности, и они играют жизненно важную роль во многих пищевых продуктах и кормить брожением. Мы выделили и провели молекулярную идентификацию из сырого верблюжьего молока. Образцы молока были получены от здоровых верблюдов, с соблюдением правил санитарной гигиены. Вымя было трижды вымыто с дистиллированной водой перед сбором молока и высушено одноразовым полотенцем. Первые три потока молока были отброшены. Образцы молока собирались в стерильные пробирки, помещены в холодильную камеру и доставлены в лабораторию в течении 24 часов. Выделение молочнокислых бактерий проводили путем посева, предварительно подготовив разведение 10 мл молока в стерильном солевом растворе 90 мл концентрацией 8,5 гр/л. И последующем разведении в стерильном солевом растворе до 10⁻⁸ и посева 1мл на среду Man-Rogosa (MRS) и Saburo для выделения дрожжей. Изоляты полученные после выделения были морфологически изучены, прошли окраску по Грамму и каталазный контроль. Для определения видового уровня были отобраны грамположительные, каталаза-отрицательные штаммы. После проведено генотипирование с использованием 16S рибосомальной ДНК. Результаты:, были обнаружены 13 различных штаммов относящихся к *Lactobacillusparacasei*, *Lactobacilluskefiri*, *Enterococcusfaecium* и 14 видов дрожжей. Дальнейшие исследования будут направлены на изучение функциональных пробиотических свойств, таких как устойчивость к повышенной кислотности, ферментам и желчи, синтез бактерицидных веществ и антагонистическая активность, протеолитическую активность, способность к адгезии и др.