

## مستخلص البحث

الزهراء , 2014. عزل وتعريف حمض اللاكتيك و التخمر المنشأ العاطفة بيربل  
(Passiflora edulis var. Sims) وعديد السكاريد الخارجى المنتجة. اطروحة. الاحياء،  
ولاية الإسلامية إبراهيم  
المشرف : (1) غير. ليليك هارياني الماجستير و (2) الدكتور أحمد رزي الحاج الماجستير

كلمات البحث : حمض اللاكتيك والفواكه العاطفة الارجواني (Passiflora edulis var. Sims)  
السكاريد الخارجى

بكتيريا حمض اللاكتيك البكتيريا التي تعود بالفائدة الصحة خلال توازن البكتيريا المعوية .  
بكتيريا حمض اللاكتيك عزل الفواكه والخضروات، في ذلك الارجواني الفواكه العاطفة ( Passiflora  
edulis var. Sims). وبالإضافة إلى كمضاد للسموم والارجواني العاطفة الفاكهة يحتوي الطاقة وبعض  
الفيتامينات الاساسية B2, B1, A, C و B3. عدة انواع حمض اللاكتيك  
السكاريد الخارجى، والذي السكاريد التي تفرزها الميكروبات خارج الخلية. الخصائص  
الفيزيائية والكيميائية مشابهة لالسكريات النبات نطاق واسع في الصناعات الغذائية كمادة  
الملمس، واللزوجة والخواص الريولوجية . السكاريد الخارجى العديد الاثار الصحية. وكان الغرض  
هذه الدراسة للحصول بكتيريا حمض اللاكتيك الارجواني العاطفة الفاكهة المخمرة إنتاج السكاريد  
الخارجى.  
وقد اجريت هذه الدراسة النوعية وصفية بكتيريا حمض اللاكتيك المخمرة الفواكه العاطفة  
الارجواني وإنتاج السكاريد الخارجى . التخمر لمدة ثاني و سبعون .عينات تم  
تحفيفه باستخدام البيبتون ويتم طلاء اسلوب الصب . مستعمرات مختلفة الصفر  
الاسلوب. العزلات التي الحصول وهي T1 T2 و T3. ثم القيام حمض اللاكتيك  
الابواغ وغرام وصمة عار والكاتلاز الاختبار. تم العزلات حمض اللاكتيك باستخدام  
Microbact 12B. الخام اختبار السكاريد الخارجى بواسطة الطرد المركز 5000 دورة في الدقيقة في  
اربعون درجة لمدة ثلاثون دقيقة. طاف و اضاف الاسيتون التقني وطرد. الكريات في الماء المقطر وحمض  
الخليك الكلور سبعون في المئة للحصول وزن تقريبي لالسكاريد الخارجى.  
اظهرت النتائج وجود بكتيريا حمض اللبنيك المخمرة الارجواني اصل الفواكه العاطفة الجنا  
Lactobacillus وهي Lactobacillus bulgaricus و Lactobacillus heterohiochii. إنتاج السكاريد  
الخارجى 1790-2183 للتر الواحد. الحصول إنتاج السكاريد الخارجى اعلى حمض  
اللاكتيك التجارى يعزل Lactobacillus casei التي 1470 للتر الواحد.