

الملخص

عارف الرحمن. 2012. بقاء البكتيريا الأصلية في حمام ماء طحين رايس التيل والقديمة وسائط تخزين تجميد طرق التجفيف. الشعبة علم الأحياء كلية علم و تكنولوجيا الجامعة مولانا عبد الملك إبراهيم مالانغ. المشرفة 1: انشير. ليليك هريني، المجستير. المشرفة 2: أحمد نسحيودين، المجستير. لمشرفة 3: فرد رهيو، المجستير.

البكتيريا الأصلية هي البكتيريا التي تعيش بحرية في الطبيعة، ومجموعة واسعة من الفوائد بالنسبة للبشر. البكتيريا هي الأصلية والتي يمكن استخدامها لفوائد الألياف المهينة البكتيريا لدعم التكنولوجيا الزراعية في مجال علم الأحياء المجهرية. يمكن الأصلية غمر المياه عزلات تسريع عملية تحليل ألياف التيل التيل مع نتائج أفضل من العمليات الكيميائية. وسوف توفر العزلات الأصلية يساعد كثيرا في عملية ألياف التيل كسر. تحقيقا لهذه الغاية، وقد تم البحث مع اثنين من الاختلافات في وسائل الإعلام بالإضافة إلى الأرز والدقيق والأرز الدقيق الخالي من الدسم وخالي الدسم بالإضافة إلى السكري، والطريقة المستخدمة تجميد التجفيف. هذه الدراسة تهدف إلى تحديد تأثير وسائل الإعلام على بقاء السكان الأصليين من دقيق الأرز الماء الغمر التيل البكتيريا بعد التجفيف والتجميد لتحديد تأثير الوقت التخزين على صلاحية مياه الغمر البكتيريا الأصلية النتائج التيل تجميد التجفيف.

دراسات وصفية التجريبية التي توفر المعلومات حول تأثير وسائل الإعلام حول جدوى دقيق الأرز الأصلية البكتيريا المياه التيل غمر (*Hibiscus cannabinus* L.) بواسطة طريقة تجميد التجفيف. أجريت في سبتمبر ونوفمبر عام 2011 في مختبر قسم علم الأحياء الدقيقة علم الأحياء من مالانغ UIN مولانا إبراهيم مالك. لتجميد عملية التجفيف التي نفذت في قسم مختبر للتغذية والأعلاف الحيوانية في كلية UB من تربية الحيوان وقسم المختبر التكنولوجيا الحيوية من جامعة بيولوجيا مالانغ.

وتضمن التقرير نتائج اختبار صلاحية المياه للسكان الأصليين البكتيرية تمرغ أعلى التيل في 6 أسابيع مع الأرز الدقيق الناقل المتوسط زائد المقشود عند 4.5×10^9 (كفو / مل). بقاء البكتيرية الأصلية مع دقيق الأرز بالإضافة إلى وسائل الإعلام الخالي من الدسم والسكر في الأسبوع والأسبوع 0-4 ، وسجل أعلى من الدورات حوالي 1.1 جدوى البكتيرية الأصلية مع دقيق الأرز بالإضافة إلى وسائل الإعلام الخالي من الدسم. البكتيريا الأصلية وقدرتها على البقاء من دقيق الأرز مع المتوسط زائد المقشود الأسبوع والأسبوع 6 - 8 أعلى من دورات سجل نحو 0.5 بالإضافة إلى المقشود متوسطة دقيق الأرز والسكر.

الكلمات الرئيسية: البكتيريا الأصلية، والتجفيف التجميد ودقيق الأرز والحليب الخالي من الدسم، والجلوكوز