

توانایی پروبیوتیکی سویه‌های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی مازندران

محمود توکلی¹، زهره حمیدی اصفهانی²، محمد امین حجازی³، محمد حسین عزیزی⁴، سلیمان عباسی⁴

1- دانشجوی دکترای تخصصی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران

2- نویسنده مسئول: دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران، پست الکترونیکی: hamidy_z@modares.ac.ir

3- دانشیار گروه بیوتکنولوژی، پژوهشکده بیوتکنولوژی شمالغرب و غرب کشور، پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی ایران، تبریز، ایران

4- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران

تاریخ دریافت: 94/8/16

تاریخ پذیرش: 94/12/20

چکیده

سابقه و هدف: در ایران فراورده‌های شیری محلی زیادی وجود دارد که حاوی لاکتوباسیلوس‌ها می‌باشند. این مطالعه با هدف بررسی توانایی پروبیوتیکی سویه‌های لاکتوباسیلوس 5 نمونه پنیر جمع‌آوری شده از مناطق روستایی مازندران انجام شد.

مواد و روش‌ها: در این پژوهش 300 سویه لاکتوباسیلوس جداسازی گردید و سپس ویژگی‌های پروبیوتیکی شامل مقاومت به شرایط مشابه دستگاه گوارش، مقاومت به نمک‌های صفراوی، ممانعت از رشد میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا و تحمل آنتی‌بیوتیک‌ها مورد آزمون قرار گرفت.

یافته‌ها: توسط آزمون‌های فنوتیپی و بیوشیمیایی 300 سویه لاکتوباسیلوس شناسایی گردید. 19 سویه شرایط اسیدی و نمک صفراوی را تحمل نمودند. از بین این 19 سویه، 8 سویه منتخب لاکتوباسیلوس پلانترام (4 سویه)، لاکتوباسیلوس فرمنتوم (2 سویه)، لاکتوباسیلوس پنتسوس (1 سویه) و لاکتوباسیلوس کازئی (1 سویه) توانایی پروبیوتیک خوبی را نشان دادند. لاکتوباسیلوس پلانترام (MT.ZH293) و لاکتوباسیلوس فرمنتوم (MT.ZH893 و MT.ZH993) نسبت به غلظت‌های مختلف نمک‌های صفراوی مقاوم بودند. لاکتوباسیلوس فرمنتوم MT.ZH893 به تمام آنتی‌بیوتیک‌ها مقاومت نشان داد. 5 سویه MT.ZH193، MT.ZH393، MT.ZH593، MT.ZH893 و MT.ZH993 از رشد میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا جلوگیری نمودند.

نتیجه‌گیری: سویه‌های جدا شده از پنیر محلی استان مازندران توانایی پروبیوتیکی خوبی دارند و با انجام آزمون‌های *in vitro* و *in vivo* بیشتر می‌توان از سویه‌های بومی پروبیوتیک در فرمولاسیون مواد غذایی فراسودمند استفاده کرد.

واژگان کلیدی: ویژگی‌های پروبیوتیکی، میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا، مقاومت آنتی‌بیوتیک، مقاومت به شرایط مشابه دستگاه گوارش، پنیر محلی مازندران

• مقدمه

جمعیت پروبیوتیک دارای اثرات درمانی و حداقلی قابلیت زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها بستگی به سویه مورد استفاده دارد، اما جمعیت 10^6 - 10^7 پرگنه در گرم محصول مصرف روزانه هر فرد قابل قبول است (2). یکی از مشکلات به کارگیری پروبیوتیک‌ها در فراورده‌های شیری عدم تحمل شرایط اکولوژیک محصول و از بین رفتن آنها در فراورده‌های مذکور است. همچنین ایجاد عطر و طعم نامطلوب توسط میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک از مشکلات دیگری است که تولیدکنندگان فراورده‌های شیری با آن مواجه هستند. از این

پروبیوتیک‌ها (Probiotics) مکمل‌های غذایی انسان و حیوان هستند که سلامت مصرف‌کننده را تحت تأثیر قرار می‌دهند. واژه پروبیوتیک گستره وسیعی از میکروارگانیسم‌ها به‌ویژه باکتری‌ها و همچنین مخمرها را شامل می‌شود. این میکروارگانیسم‌ها قادر هستند تا به دیواره اپیتلیوم روده متصل شده اثرات سلامت بخشی در میزبان ایجاد کنند. اثرات سلامت بخشی پروبیوتیک‌ها با تولید اسیدها و یا باکتریوسین‌ها (Bacteriocins)، رقابت با میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا و تقویت سیستم ایمنی بدن حاصل می‌شود (1).

گردید. گلیسرول، نمک طعام، بافر سدیم فسفات، سدیم تیوگلیکولات و هیدروکربن هگزان از شرکت مرک آلمان خریداری شد. آموکسیسیلین، سفترایکسن، کلرامفنیکل، اریترومايسين، جنتامایسین، استرپتومايسين، تتراسایکلین و ونکومايسين از موسسه تحقیقات سرم و واکسن رازی تهیه شد. محیط کشت MRS از شرکت مرک آلمان و محیط‌های MHA (Muller Hinton Agar) و BHI agar (Brain Heart Infusion Soft Agar) از شرکت سیگما آمریکا تهیه شد.

جمع آوری نمونه‌ها: در این تحقیق 5 نمونه پنیر محلی به طور تصادفی از مناطق روستایی استان مازندران شامل بابل (B)، چرات (CH)، آلاشت (A)، شیرگاه (SH) و فیروزکوه (F) جمع‌آوری گردید. نمونه‌ها تحت شرایط سرد به آزمایشگاه منتقل گردید و تا شروع زمان آزمایش‌ها در دمای 80- درجه سانتی‌گراد نگهداری شد.

جداسازی سویه‌های لاکتوباسیلوس از پنیر محلی: 30 گرم نمونه در 300 میلی‌لیتر MRS Broth تلقیح گردید و در شرایط بی‌هوازی در دمای 37 °C به مدت 24 ساعت گرمخانه‌گذاری گردید. در مرحله بعد 25 میلی‌لیتر از مایع به مدت 20 دقیقه و 1000g سانتریفیوژ گردید و توده سلول در 10 میلی‌لیتر محلول فسفات بافر با pH= 2/5 (توسط 5M HCl تنظیم شد) به مدت 2 ساعت در دمای 37 °C گرمخانه‌گذاری شد. توده سلولی دو بار توسط محلول رینگر شسته شد و به صورت خطی در محیط MRS agar در دمای 37°C به مدت 48 ساعت به‌صورت بی‌هوازی کشت گردید (10). کلنی‌های کاملاً مجزای میله‌ای، گرم مثبت و کاتالاز منفی از هر پلیت محیط MRS به طور تصادفی انتخاب شده و جهت خالص‌سازی سه بار مورد کشت مجدد قرار گرفتند. سپس محیط کشت تازه همراه با 15% گلیسرول به سویه‌ها اضافه شده و تا زمان انجام آزمایشات، در دمای 80°C- نگهداری شدند.

اندازه‌گیری مقاومت به نمک‌های صفراوی: روش Leite و همکاران (2015) با کمی تغییر برای تعیین توانایی رشد سویه‌های لاکتوباسیلوس در نمک‌های صفراوی شامل GC، GDC، TC و TDC استفاده شد. کلنی‌های منفرد رشد کرده در محیط MRS agar در 2-5 میلی‌لیتر محلول نمک 0/85% سترون با دانسیته معادل مک فارلند شماره 1 به صورت سوسپانسیون تهیه شد. در مرحله بعد 10 µL از سوسپانسیون تهیه شده در پلیت‌های حاوی نمک‌های صفراوی به صورت نقطه‌ای تلقیح شد. پلیت‌ها در دمای 37°C تحت شرایط

رو جداسازی باکتری‌های پروبیوتیک از فراورده‌های شیری محلی نه تنها منجر به کشف باکتری‌های پروبیوتیک با خصوصیات ویژه می‌شود، بلکه می‌تواند دیدگاه مناسبی برای تولید انبوه فراورده‌های شیری جدید با میکروارگانیسم‌های بومی شود.

فراورده‌های شیری تخمیری منبع مناسبی برای جداسازی میکروارگانیسم‌ها با توانایی پروبیوتیک می‌باشد (3). انتخاب میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک برای استفاده به عنوان کشت‌های آغازگر در فراورده‌های شیری در دو دسته اصلی با عنوان کاربردهای *in vivo* و *in vitro* قرار می‌گیرند. انواع *in vivo* شامل ایمنی و اثربخشی عملکردی سلول‌های پروبیوتیک در بدن بوده و انواع *in vitro* با خصوصیات تکنولوژیکی پروبیوتیک‌ها در فراورده‌های غذایی مرتبط می‌باشد. جنبه‌های تکنولوژیکی فراورده‌های پروبیوتیک نیز می‌تواند در سه دسته شامل بقاء میکروارگانیسم‌های پروبیوتیکی در فراورده‌های در زمان مصرف، خواص حسی و نیز ویژگی‌های اقتصادی (قیمت نهایی محصول) خلاصه شود. در حقیقت انتخاب بهترین میکروارگانیسم پروبیوتیک بستگی به جنبه‌های مهم مؤثر بر کیفیت و اثربخشی فراورده‌های تخمیری دارد (4-6).

پنیرهای محلی تهیه شده از شیر خام تنوع ژنتیکی بالایی داشته و در مقایسه با سایر فراورده‌های شیری اکوسیستم میکروبی پیچیده‌ای دارند (7). از سوی دیگر ایران سابقه طولانی در تولید پنیرهای محلی مانند لیقوان دارد. لذا مطالعه تنوع میکروبی به ویژه لاکتوباسیلوس‌ها در این فراورده‌ها می‌تواند کمک بزرگی به صنعتی شدن انواع پنیرهای محلی و توسعه صنعت پنیرسازی در ایران شود (8).

سویه‌های جدید پروبیوتیک باید نسبت به شرایط سخت دستگاه گوارش انسان که شرایط فیزیولوژی سازگار با توانایی پروبیوتیکی دارند مقاوم باشند (9). لذا در این تحقیق آزمون‌های *in vitro* بر سویه‌های جدا شده از 5 نمونه پنیر محلی مورد ارزیابی قرار گرفت و شناسایی ملکولی سویه‌های برتر انجام شد.

• مواد و روش‌ها

مواد شیمیایی، معرف‌ها و محیط کشت: گلیکوکولیک اسید (Glycocholic acid: GC)، گلیکو داکسی کولیک اسید (Glicodeoxycholic acid: GDC)، تاروکولیک اسید (Taurocholic acid: TC) و تاروداکسی کولیک اسید (Taurodeoxycholic acid: TDC) از شرکت مرک آلمان تهیه گردید. پپسین، تریپسین، نمک صفراوی (Oxgall)، اتیدیوم برماید، ژل آگارز و RNase از شرکت سیگما آمریکا خریداری

گردید. مقاومت سویه‌ها بر اساس شمارش سلولی بعد از 2 ساعت گرمخانه گذاری در دمای 37°C به دست می‌آید. سپس سلول‌ها جمع‌آوری گردیده و در داخل شیر به مشابیه روده که با افزودن 1 mg/mL تریپسین به بافر قلیایی 100 میلی مولار $\text{pH} = 8$ (NaH_2PO_4 و Na_2HPO_4) تهیه گردید. نمونه‌ها به مدت 6 ساعت در دمای 37°C گرمخانه گذاری گردید و شمارش سلول‌های زنده انجام شد (12).

$$\text{N}_1: \text{تعداد کل سلول‌های زنده پروبیوتیک بعد از انجام تیمار}$$

$$\text{N}_0: \text{تعداد کل سلول‌های زنده پروبیوتیک اولیه}$$

$$\text{زنده‌مانی (\%)} = \frac{\log \text{N}_1}{\log \text{N}_0} \times 100\%$$

شرایط دستگاه گوارش

N_1 : تعداد کل سلول‌های زنده پروبیوتیک بعد از انجام تیمار

N_0 : تعداد کل سلول‌های زنده پروبیوتیک اولیه

شناسایی باکتری‌های اسید لاکتیک با استفاده از روش مولکولی تعیین ردیف ناحیه 16S rRNA: برای توالی‌یابی و شناسایی دقیق سویه‌ها به روش مولکولی، تکثیر ژن 16S rRNA که بر اساس نواحی محافظت شده‌ی این ژن عمل می‌کند، انجام شد. برای انجام واکنش PCR از پرایمرهای عمومی پرایمر پیش رو: با توالی (5'-AGAGTTTGATYMTGGCTCAG-3') و پرایمر معکوس: با توالی (5'-GGTTACCTTGTACGACTT-3') (Biotez, Berlin, Germany) استفاده شد (15). سیکل حرارتی به صورت زیر برنامه‌ریزی شد: واکنش زنجیره پلیمرازی با چرخه‌های واسرشته سازی اولیه در 94°C درجه سانتی‌گراد به مدت 10 دقیقه، 25 چرخه با مرحله واسرشته سازی در 94°C درجه سانتی‌گراد به مدت 1 دقیقه، مرحله اتصال آغازگر در دمای 61°C درجه سانتی‌گراد به مدت 2 دقیقه، بسط در 72°C درجه سانتی‌گراد به مدت 5 دقیقه و نهایتاً یک چرخه بسط نهایی در 72°C درجه سانتی‌گراد به مدت 10 دقیقه انجام شد.

فرآورده‌های واکنش PCR جهت تعیین توالی به صورت خوانش یک طرفه به شرکت MacroGen کره ارسال شدند.

تجزیه و تحلیل داده‌ها: در این تحقیق از روش آماری multiattribute decision-making برای مشخص کردن سویه‌های برتر استفاده گردید. از نرم‌افزار Excel 2007 برای رسم نمودار استفاده شد.

• یافته‌ها

اندازه‌گیری مقاومت به نمک‌های صفراوی: مقاومت لاکتوباسیلوس‌ها نسبت به غلظت‌های مختلف نمک‌های صفراوی (0/3 تا 2 %) مورد آزمون قرار گرفت. جدول 1 زمان

بی‌هوازی گرمخانه گذاری شد و رشد کلنی‌ها بعد از 24 تا 48 ساعت ثبت گردید.

مقاومت به نمک صفراوی (oxgall) با کشت سویه‌ها در محیط آگار و مایع بر اساس روش Guo و همکاران (2009) انجام شد. سرعت رشد سویه‌ها در محیط MRS broth با و بدون 0/3 % oxgall اندازه‌گیری شد.

تعیین تحمل به آنتی‌بیوتیک‌ها: تحمل سویه‌های لاکتوباسیلوس به آنتی‌بیوتیک بر اساس روش زیر انجام شد. توسط سوآب سترون (10^7 - 10^8CFU/ml) سلول از هر کدام از سوسپانسیون‌های میکروبی بر روی محیط MHA کشت داده شد. سپس دیسک‌های مختلف آنتی‌بیوتیک بر روی محیط کشت قرار گرفت و به مدت 24 ساعت در دمای 37°C گرمخانه گذاری شد. قطر هاله عدم رشد (mm) اندازه‌گیری گردید و نتایج به صورت سویه مقاوم ($\leq 15\text{ mm}$)، نیمه حساس ($16-20\text{ mm}$) و حساس ($\geq 21\text{ mm}$) گزارش شد (13).

فعالیت ضد میکروبی: روش آگار نقطه بر اساس Ripomonti و همکاران (2011) با کمی اصلاح به منظور تعیین توانایی سویه‌ها برای ممانعت از رشد میکروارگانیسم‌های بیمارزا با منشاء غذایی از قبیل *سالمونلا انتریکا* (*Salmonella enterica*)، *اشریشیا کلی* (*Escherichia coli*)، *استافیلوکوکوس ارئوس* (*Staphylococcus aureus*)، *سودوموناس آیروژینوزا* (*Pseudomonas aeruginosa*)، *انتروکوکوس هیر* (*Enetrococcus hirea*) استفاده شد. $2\mu\text{L}$ از کشت 24 ساعته سویه‌ها به صورت نقطه‌ای در سطح محیط کشت MRS (فاقد سیترات آمونیم و استات سدیم) به صورت بی‌هوازی در دمای 37°C به مدت 24 ساعت گرمخانه گذاری شد و سپس سلول‌ها توسط کلروفرم به مدت 30 دقیقه غیرفعال شدند. 10mL محیط BHI (0/7 %) با $100\mu\text{L}$ از میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا فعال شده مخلوط شده و بر روی سطح محیط MRS agar پخش گردید. محیط‌ها به مدت 24 ساعت در دمای 37°C در شرایط هوازی گرمخانه گذاری شد. ممانعت و عدم تشکیل هاله واضح یا هاله 1 mm < به صورت (+)، هاله 1 mm > به صورت (-)، هاله بین 2 و 5 میلی‌متر (++) و عدم تشکیل هاله (-) مشخص گردید.

زنده‌مانی سویه‌ها در شیر به مشابیه معده و روده: شیر به مشابیه معده و روده به طور تازه تهیه گردید. برای تهیه شیر معده 3mg/mL پپسین (1:3000) را با بافر فسفات-سیترات 100 میلی مولار با pH برابر 2/5 مخلوط شد. 1 mL از سلول را که دو مرتبه با محلول رینگر سترون شستشو شده بود اضافه

تعیین تحمل به آنتی‌بیوتیک‌ها: جدول 2 قابلیت تحمل سویه‌های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی نسبت به آنتی‌بیوتیک‌ها به روش انتشار دیسک را نمایش می‌دهد. همان طور که در این جدول مشاهده می‌شود تمام سویه‌ها نسبت به ونکومايسين و استرپتوميسين مقاوم هستند. تنها سویه F4 نسبت به جنتامایسین نیمه حساس است و بقیه سویه‌ها مقاوم می‌باشند. سویه‌های B22، F12 و H25 نسبت به آموکسی سیلین و سفترایکسن مقاوم هستند (جدول 2). لذا این سویه‌ها می‌توانند به مصرف بیمارانی که تحت درمان با این دو آنتی‌بیوتیک هستند قرار بگیرد. سویه‌های F12 و H25 به تمام آنتی‌بیوتیک‌های استفاده شده در این تحقیق مقاوم اند. 12 سویه نسبت به کلرامفنیکل حساس هستند.

تأخیر بین 0/11 تا 2/65 را نمایش می‌دهد. سویه B29 با زمان تأخیر 0/11 ساعت کوتاه‌ترین و سویه F12 با زمان تأخیر 2/65 ساعت طولانی‌ترین زمان تأخیر را نشان داد. بنابراین سویه B29 در محیط کشت bile MRS+0.3% قادر هست مانند محیط کشت MRS رشد نماید و سازگاری بالایی را نشان می‌دهد. با توجه به جدول 1 سویه B29 همچنین نسبت به غلظت‌های مختلف نمک‌های صفراوی مقاوم می‌باشد. بر اساس نتایج جدول 1، 19 سویه قابلیت رشد در غلظت 0/3 و 0/5%، 6 سویه در غلظت 1 و 3%، 3 سویه در غلظت 2% نمک صفراوی را دارند. سه سویه SH10، B29 و B17 قابلیت رشد در تمام غلظت‌ها را دارند. سویه SH16 با وجود زمان تأخیر پایین (0/13 ساعت) ولی در غلظت‌های بالا نمک‌های صفراوی قادر به رشد نمی‌باشد.

جدول 1. مقاومت 19 سویه لاکتوباسیلوس به نمک‌های صفراوی جدا شده از پنیر محلی مازندران

سویه	اندازه‌گیری مقاومت به صفرا			
	زمان تأخیر (ساعت)، 0/3 % نمک صفراوی		رشد در پلیت (% نمک صفراوی)*	
	0/3	0/5	1	2
A22	0/72±0/07	+	+	-
A21	0/43±0/03	+	+	-
A10	1/50±0/08	+	+	-
SH17	0/61±0/12	+	+	-
SH16	0/13±0/05	+	-	-
SH11	0/90±0/04	+	+	-
SH18	1/07±0/09	+	+	-
SH10	0/50±0/01	+	+	+
B22	1/09±0/04	+	+	-
B29	0/11±0/02	+	+	+
B7	1/15±0/11	+	+	-
B25	0/20±0/02	+	+	-
B9	1/20±0/12	+	+	-
B17	0/38±0/02	+	+	+
F4	1/50±0/15	+	+	-
F8	2/16±0/26	+	+	-
F3	2/35±0/39	+	+	-
F12	2/65±0/09	+	+	-
H25	0/30±0/08	+	+	-

* - = عدم رشد و + = رشد مثبت

جدول 2. مقاومت 19 سویه لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی مازندران نسبت به آنتی‌بیوتیک‌ها* به روش انتشار دیسک

سویه ها	E15	AMX25	Ch30	CRO30	T30	GM10	S10	V30
A22	نیمه حساس	حساس	حساس	حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
A21	مقاوم	حساس	حساس	حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
A10	حساس	حساس	حساس	حساس	حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
SH17	حساس	حساس	حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
SH16	نیمه حساس	حساس	حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
SH11	حساس	حساس	حساس	حساس	حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
SH18	نیمه حساس	حساس	حساس	مقاوم	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
SH10	مقاوم	مقاوم	حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
B22	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
B29	مقاوم	نیمه حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
B7	نیمه حساس	نیمه حساس	حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
B25	مقاوم	نیمه حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
B9	حساس	حساس	حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم
B17	حساس	حساس	حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
F4	نیمه حساس	حساس	حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم
F8	مقاوم	نیمه حساس	مقاوم	حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
F3	نیمه حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	نیمه حساس	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
F12	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم
H25	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم	مقاوم

* آنتی‌بیوتیک‌ها: E15= اریترومایسین (10 µg)، AMX25= آموکسی سیلین (25 µg)، Ch30= کلرامفنیکل (30 µg)، CRO30= سفتریکسن (30 µg)، T30= تتراسایکلین (30 µg)، GM10= جنتامایسین (10 µg)، S10= استرپتومایسین (10 µg)، V30= ونکومایسین (30 µg).

شناسایی باکتری‌های اسید لاکتیک با استفاده از روش

مولکولی: با توجه به نتایجی که توسط آزمایش‌های *in vitro*

به دست آمد، در مجموع 8 جدایه (-) SH17 و F3، SH10، B29، SH11، B7، B17، F4 انتخاب و مورد آزمون قرار گرفت. ابتدا DNA جدایه‌های مورد نظر استخراج شد. در مرحله‌ی بعد با کمک پرایمرهای عمومی 27FYM و 1492R تکثیر ژن 16S rRNA انجام گرفت. DNA در همه نمونه‌ها به صورت تک نوار و با اندازه تقریبی 1500 جفت نوکلئوتید مشاهده گردید. مقایسه توالی سویه‌ها با بانک اطلاعات NCBI نشان داد که با تشابه بالای 97% سویه‌های F4، B17، B7 و SH11 متعلق به جنس پلاتنارم، سویه‌های B29 و SH10 جنس فرمنتوم، سویه F3 جنس پنتسوس، سویه SH17 جنس کازئی می‌باشد. سویه‌ها بر اساس اسامی محققین (محمود توکلی و زهره حمیدی) و سال انجام آزمون (1393) به طور قراردادی به صورت زیر نام گذاری شد:

L. plantarum (MT.ZH193، MT.ZH293، MT.ZH393 and MT.ZH593)، *L. casei* (MT.ZH493)، *L. petntosus* (MT.ZH693)، and *L. fermentum* (MT.ZH893 and MT.ZH993)

فعالیت ضد میکروبی: جدول 3 نشان می‌دهد که تمام

سویه‌های لاکتوباسیلوس به جزء B22، B9، F3 و F12 قادرند سودموناس آئروژینوسا را مهار نمایند. سویه B22 تنها میکروارگانیزم بیماری‌زا/انترکوکوس هیرا را کنترل می‌نماید و سویه B17 تنها سودموناس آئروژینوسا را مهار می‌کند. سویه B9 بر روی هیچ کدام از میکروارگانیزم‌های بیماری‌زا اثری ندارد. SH11، H25، F4، B29، B25، A21 و B7 تمام میکروارگانیزم‌های بیماری‌زا را مهار نموده‌اند.

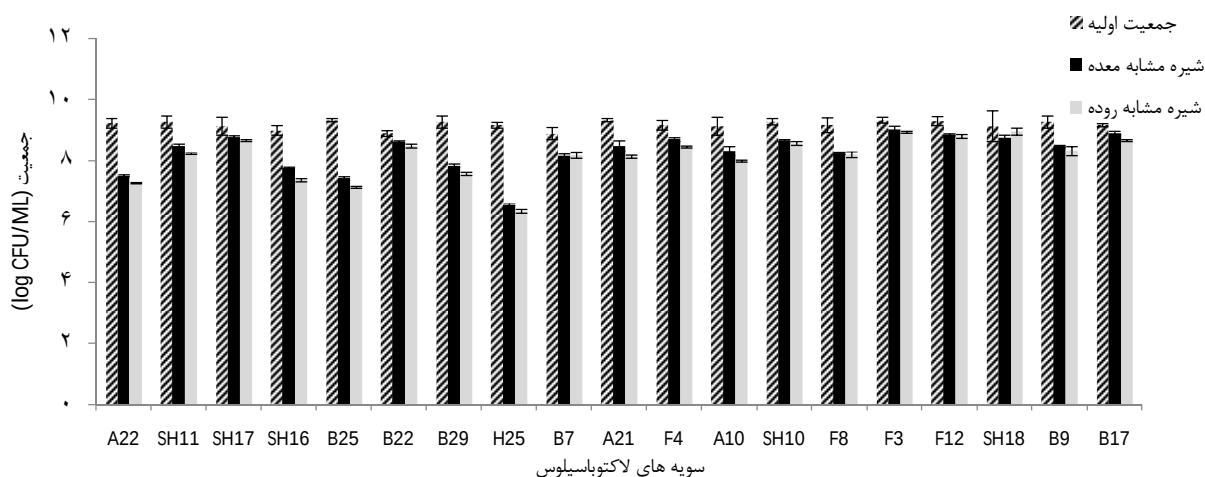
زنده‌مانی سویه‌ها در شیر به مشابه معده و روده: نمودار 1

مقاومت سویه‌های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی نسبت به شرایط دستگاه گوارش نمایش می‌دهد. زنده‌مانی سویه‌ها در شرایط دستگاه گوارش بین 68/8 تا 94/9% متغیر است. بالاترین مقاومت به شرایط دستگاه گوارش مربوط به سویه B22 که از پنیر محلی بابل جداسازی شده بود و کمترین مقاومت را سویه CH25 که از پنیر محلی چرات به دست آمد. سویه‌های جدا شده از پنیر محلی شیرگاه مقاومت بالاتری نسبت به شرایط دستگاه گوارش نشان دادند.

جدول 3. ویژگی‌های ضد میکروبی توسط سویه‌های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی مازندران

سویه ها	ممانعت از رشد میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا*				
	V	IV	III	II	I
A22	++	-	++	-	-
A21	++	++	++	++	++
A10	++	++	-	-	+
SH17	++	-	-	++	++
SH16	++	++	-	++	-
SH11	++	++	++	++	++
SH18	++	++	++	++	-
SH10	++	++	++	-	++
B22	-	-	++	-	-
B29	++	++	++	++	++
B7	++	++	++	++	++
B25	++	++	++	++	++
B9	-	-	-	-	-
B17	++	-	-	-	-
F4	++	++	++	++	++
F8	++	++	-	++	++
F3	-	++	++	++	++
F12	-	-	-	++	++
H25	++	++	++	++	++

*میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا: I = اشرشیاکلی، II = سالمونلا انتریکا، III = انترکوکوس هیرا، VI = استافیلوکوکوس ارئوس، V = سودوموناس آیزوژینوزا، فعالیت: ممانعت و عدم تشکیل هاله واضح یا هاله <1 mm به صورت (±)، هاله >1 mm به صورت (+)، هاله بین 2 و 5 میلی‌متر ((++)) و عدم تشکیل هاله (-)



نمودار 1. تأثیر شیره مشابه دستگاه گوارش بر روی سویه‌های جدا شده از پنیر محلی مازندران

• بحث

در این تحقیق در ابتدا 300 سویه لاکتوباسیلوس از پنج نمونه پنیر استان مازندران جداسازی گردید. 19 سویه لاکتوباسیلوس توانستند شرایط pH برابر 2/5 به مدت 2 ساعت و نمک صغراوی 0/3% را تحمل نمایند. آزمون‌های *in vitro* بر روی آنها انجام شد. در آخر به کمک روش آماری multi-attribute decision making 8 سویه برتر انتخاب گردید (16) و شناسایی ملکولی 16s rDNA بر روی آنها صورت پذیرفت. در جدول 1 مقاومت سویه‌های لاکتوباسیلوس به نمک‌های صغراوی نشان داده شد. نتایج نشان داد که سویه‌های مورد

در این تحقیق در ابتدا 300 سویه لاکتوباسیلوس از پنج نمونه پنیر استان مازندران جداسازی گردید. 19 سویه لاکتوباسیلوس توانستند شرایط pH برابر 2/5 به مدت 2 ساعت و نمک صغراوی 0/3% را تحمل نمایند. آزمون‌های *in vitro* بر روی آنها انجام شد. در آخر به کمک روش آماری

لاکتوباسیلوس به حضور دی - آلانین - دی - لاکتات لایه پپتیدوگلیکان به جای دی - آلانین - دی - آلانین متداول می باشد. مقاومت سویه ها به جنتامایسین که یک آنتی بیوتیک آمینوگلیکوزیدی است به دلیل فقدان ناقل الکترونی وابسته به سیتوکروم در لاکتوباسیلوس ها می باشد (22). همچنین برخی از مطالعات نشان می دهد که لاکتوباسیلوس های جدا شده از پنیر نسبت به اریترومایسین، تتراسایکلین و کلرامفنیکل مقاوم هستند (23، 24). اساس ژنتیکی و مکانیسم مقاومت لاکتوباسیلوس ها به برخی آنتی بیوتیک ها هنوز به طور کامل مشخص نیست و تحقیقات در این زمینه ادامه دارد. استفاده از آنتی بیوتیک ها در زمان بیماری فلور طبیعی روده دچار تغییر شده و اگر سویه ها نسبت به آنتی بیوتیک مقاوم باشند فلور طبیعی روده حفظ می شود. همچنین در استفاده همزمان آنتی بیوتیک و پروبیوتیک مقاومت به آنتی بیوتیک خاص زنده ماننی پروبیوتیک در روده را افزایش می دهد. تحمل سویه های پنیر محلی مازندران نسبت به آنتی بیوتیک های مورد آزمایش نشان داد که احتمال انتقال ژن مقاومت به میکروارگانیسم های بیماری زا ناشی از مواد غذایی و یا در داخل روده بسیار کم است. بنابراین می توان نتیجه گرفت که این سویه ها ژن مقاومت را حداقل در مورد آنتی بیوتیک هایی که نسبت به آنها حساس هستند انتقال نمی دهند.

جدول 3 نشان داد که سویه های لاکتوباسیلوس تحقیق حاضر قابلیت خوبی در مهار میکروارگانیسم های بیماری زا دارد. ویژگی ضد میکروبی لاکتوباسیلوس ها ناشی از ترشح متابولیت هایی از قبیل اسیدهای آلی، پراکسید هیدروژن و باکتریوسین ها می باشد (25). Tejero-Sarinena در سال (2012) ویژگی تعدادی سویه پروبیوتیک لاکتوباسیلوس بر روی میکروارگانیسم های بیماری زا از قبیل *St. aureus*, *S. typhimurium*, *E. coli* و *E. faecalis* گزارش نمودند. تحقیقات زیادی نشان می دهد مکانیسم های وابسته به pH در اثرات ضد میکروبی لاکتوباسیلوس ها نقش دارد. دو باکتریوسین نیسین و کارنوسیکلین A به طور تجاری در حال استفاده است (11). مواد ضد میکروبی که توسط پروبیوتیک ها به صورت جداگانه و یا ترکیبی تولید می شود اثر کشندگی بر روی سایر ریزسازها دارد. این ترکیبات ضد میکروبی با تأثیر بر روی رقابت منابع انرژی و ترکیبات شیمیایی تکثیر ریزسازهای بیماری زا را تحت تأثیر قرار می دهند. این ترکیبات ضد میکروبی شامل اسیدهای چرب، اسیدهای آلی، پراکسید هیدروژن، دی استیل، استوئین و باکتریوسین ها است (11، 25).

استفاده در این آزمون مقاومت خوبی به نمک های صفراوی دارند و لاکتوباسیلوس های جدا شده از پنیرهای محلی قادرند دامنه وسیعی از نمک های صفراوی را تحمل نمایند. نتایج به دست آمده در این تحقیق با نتایج سایر محققین در این زمینه قابل مقایسه است.

Vizoso-Pinto و همکاران سال (2006) غلظت های 0/15 تا 0/5 % و Mathara و همکاران سال (2008) غلظت 0/3 % نمک های صفراوی را مورد مطالعه قرار دادند. نتایج مشابهی بر روی مقاومت لاکتوباسیلوس ها نسبت به نمک های صفراوی توسط سایر محققین گزارش شده است (18، 19).

تعیین مقاومت سویه ها با توانایی پروبیوتیک نسبت به غلظت های بالای نمک های صفراوی از لحاظ فن آوری و فیزیولوژی حائز اهمیت است چرا که نه تنها یک روش انتخاب ویژگی های پروبیوتیکی است بلکه در مورد یک سوش معین منحصربه فرد است (18). نمک های صفراوی از طریق به هم ریختن ساختمان دیواره سلولی باعث مرگ میکروارگانیسم ها می گردد بنابراین مقاومت به نمک های صفراوی یکی از ضروری ترین ویژگی پروبیوتیک ها می باشد که زنده ماننی و فعالیت آنها را در روده کوچک حفظ می نماید. پروبیوتیک ها با تولید آنزیم های آبکافت کننده نمک های صفراوی اثرات آنها را خنثی کرده و سطح کلسترول سرم خون بیماران کلسترول بالا را پایین می آورند (19). بیشتر مطالعات انجام شده روی مقاومت سویه های لاکتوباسیلوس در مقابل نمک های صفراوی رشد با تأخیر آنها در محیط کشت حاوی نمک های صفراوی را نشان می دهد که با نتایج به دست آمده در این تحقیق مشابه بود (18، 19).

نتایج مطالعه حاضر نشان داد که قابلیت تحمل سویه های لاکتوباسیلوس جدا شده از پنیر محلی به آنتی بیوتیک های مختلف متفاوت می باشد. نتایج نشان داد که تمام سویه ها نسبت به استرپتومایسین، ونکومایسین و جنتامایسین (به جزء F4) مقاومند. Zhou و همکاران (2005) مقاومت بالای لاکتوباسیلوس ها نسبت به استرپتومایسین را نشان دادند. Kirtzalidou و همکاران (2011) نشان دادند برخی سویه های لاکتوباسیلوس از قبیل *L. rhamnosus*, *L. casei*, *L. fermentum*, *L. brevis* و *L. curvatus* به طور ذاتی نسبت به ونکومایسین مقاوم هستند. مقاومت به ونکومایسین و استرپتومایسین در برخی گونه های لاکتوباسیلوس در کروموزوم بیان می شود بنابراین قابل انتقال به میکروارگانیسم های بیماری زا نمی باشد و از لحاظ سلامتی نگرانی وجود ندارد. مقاومت به ونکومایسین توسط سویه های

حساس ترند (31)، مقاومت به اسید در میکروارگانیسم‌های لاکتیک اسید با فعالیت آنزیم H^+ -ATPase مرتبط است (32). بنابراین تفاوت در مقاومت به شرایط دستگاه گوارش ممکن است به دلیل تفاوت در فعالیت این آنزیم در پروبیوتیک‌ها باشد. به طور کلی استفاده از پروبیوتیک‌ها به همراه غذاهای پرچرب و حاوی پروتئین، میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک را در عبور از دستگاه گوارش محافظت می‌کند این تکنیک را می‌توان برای افزایش زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها حین عبور از دستگاه گوارش استفاده کرد. (29).

در این تحقیق آزمون‌های *in vitro* از قبیل مقاومت به نمک‌های صفراوی و شرایط دستگاه گوارش، قابلیت تحمل آنتی‌بیوتیک و فعالیت ضد میکروبی سویه‌های جدا شده از 5 نمونه پنیر محلی مورد ارزیابی قرار گرفت و شناسایی ملکولی سویه‌های برتر انجام گرفت. نتایج نشان داد که 8 سویه توانایی پروبیوتیکی بالاتری داشتند. البته آزمون‌های *in vivo* و *in vitro* بیشتر از قبیل اثر سویه‌ها بر کلسترول و قند خون موش‌های آزمایشگاهی، چسبیدن به سلول‌های اپیتلیال روده، توانایی تولید باکتریوسین، پر اکسید هیدروژن و آنزیم‌های آبکافت کننده نمک‌های صفراوی برای شناخت سایر ویژگی‌های پروبیوتیک سویه‌های حاضر باید صورت پذیرد تا بتوانیم از این سویه‌ها در تولید فراورده‌های پروبیوتیک سلامت بخش استفاده نماییم.

همان‌طور که در نمودار 1 نشان داده شده است زنده‌مانی سویه‌های لاکتوباسیلوس در شرایط دستگاه گوارش متفاوت می‌باشد. بیش از 2 لیتر شیر به معده توسط سلول‌های معده در طی روز ترشح می‌شود. اسید معده تأثیر منفی بر سویه‌های لاکتوباسیلوس ضمن عبور از دستگاه گوارش دارد pH معده بسته به وعده‌های غذایی و زمان هضم غذا که به مدت 3 ساعت طول می‌کشد بین 1/5 تا 4/5 متغیر است. بنابراین هر سویه پروبیوتیک برای زنده ماندن طی عبور از دستگاه گوارش باید مقاوم به اسید باشد. در روش متداول برای تعیین زنده‌مانی سویه‌های منتخب آن‌ها را در حضور بافر در معرض محلول با pH پایین در مدت زمان معین قرار می‌دهند و در طی آن تعداد سلول‌های زنده را شمارش می‌نمایند. برکات و همکاران (2011) گزارش دادند مقاومت بالای بعضی باکتری‌ها نسبت به pH پایین می‌تواند به علت تولید ترکیباتی مانند پلی‌ساکاریدها باشد که مانع از اثر اسید بر روی غشای سلولی آن‌ها می‌شود.

Prasad و همکاران (1998) گزارش نمودند تنها تعداد کمی از لاکتوباسیلوس‌ها و بیفیدوباکترها به طور ذاتی نسبت به شرایط دستگاه گوارش مقاوم هستند. نتایج مشابهی در رابطه با مقاومت وابسته به سویه نسبت به شرایط دستگاه گوارش در سویه لاکتوباسیلوس پلانتاروم جدا شده از پنیر فیوره ساردو (29)، پنیر بلغاری (30) به دست آمد. مقاومت به شرایط اسیدی بستگی به جنس و سویه دارد و بیفیدوباکترها

• References

- Chen, MJ, Chen, KN. Applications of probiotic encapsulation in dairy products. In: Lakkis, Jamileh M. (Ed.), Encapsulation and Controlled Release Technologies in Food Systems. Wiley-Blackwell, USA; 2007. p. 83–107.
- Krasaekoopt W, Bhandari B, Deeth H. Evaluation of encapsulation techniques of probiotics for yoghurt. Int Dairy J 2003; 13:3–13.
- Ambadoyiannis G, Hatzikamari M, Litopoulou-Tzanetaki E, Tzanetakis N. Probiotic and technological properties of enterococci isolates from infants and cheese. Food Biotech 2005; 18: 307–325.
- Østlie MH, Treimo J, Narvhus JA. Effect of temperature on growth and metabolism of probiotic bacteria in milk. Int Dairy J 2005; 15:989–97.
- Oliveira MN, Sodini I, Remeuf F, Corrieu G. Effect of milk supplementation and culture composition on acidification, textural properties and microbiological stability of fermented milks containing probiotic bacteria. Int Dairy J 2001; 11:935–42.
- Shah NP. Functional cultures and health benefits. Int Dairy J 2007; 17:1262–77.
- Pinto VMG, Franz CMAP, Schillinger U, Holzapfel WH. Lactobacillus spp. within vitro probiotic properties from faeces and traditional fermented products. Int. J. Food Microbiol 2006; 109: 205–214.
- Edalatian, MR, Habibi Najafi M, Mortazavi S, Alegría A, Nassiri, M, Bassami M, Mayo B. Microbial diversity of the traditional Iranian cheeses Lighvan & Koozeh, as revealed by polyphasic culturing and culture-independent approaches. Dairy Sci. Technol 2012; 92(1): 75–90.
- Carr FJ, Chill D, Maida N. The lactic acid bacteria, a literature survey. Crit Rev Microbiol 2002; 28: 281–370.
- Pennacchia C, Ercolini D, Blaiotta G, Pepe O, Mauriello G, Villani F. Selection of Lactobacillus strains from fermented sausages for their potential use as probiotics. Meat Sci 2004;67: 309–317.
- Leite AMO, Miguel MAL, Peixoto RS, Ruas-Madiedo P, Paschoalin VMF, Mayo B, et al. Probiotic potential of selected lactic acid bacteria strains isolated from Brazilian kefir grains. J Dairy Sci 2015; 98: 3622–3632.

12. Guo Z, Wang J, Yan L, Chen W, Liu XM, Zhang HP. In vitro comparison of probiotic properties of *Lactobacillus casei* Zhang, a potential new probiotic, with selected probiotic strains. *LWT* 2009; 42:1640–1646.
13. dos Santos KMO, Vieira ADS, Buriti FCA, do Nascimento JCF, de Melo MES, Bruno LM, et al. Artisanal Coalho cheeses as source of beneficial *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus* strains. *Dairy Sci Technol* 2015; 95: 209–230.
14. Ripamonti B, Agazzi A, Bersani C, De Dea P, Pecorini C, Pirani S, et al. Screening of species-specific lactic acid bacteria for veal calves multi-strain probiotic adjuncts. *Anaerobe* 2011; 17: 97–105.
15. Reyes-Escogido L, Balam-Chi M, Rodríguez-Buenfil I, Valdés J, Kameyama L, Martínez-Pérez F. Purification of bacterial genomic DNA in less than 20 min using chelex-100 microwave: examples from strains of lactic acid bacteria isolated from soil samples. *Antonie Leeuwenhoek* 2010; 98: 465 – 474.
16. Zanakos SH, Solomon A, Wishart N, Dubliss S . Multi-attribute decision making: A simulation comparison of selection methods. *Euro J Oper Res* 1998; 107: 507–529
17. Vizoso-Pinto MG, Franz CMAP, Schillinger U, Holzapfel W. *Lactobacillus* spp. with *in vitro* probiotic properties from human faeces and traditional fermented products. *Int J Food Microbiol* 2006; 109: 205–214.
18. Mathara JM, Schillinger U, Kutima PM, Mbugua SK, Guigas C, Franz C, et al. Functional properties of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Maasai traditional fermented milk products in Kenya. *Curr Microbiol* 2008; 56: 315–321.
19. Succi M, Tremonte P, Reale A, Sorrentino E, Grazia L, et al. Bile salt and acid tolerance of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese. *FEMS Microbiol Lett* 2005; 244(1): 129–37.
20. Zhou JS, Pillidge CJ, Gopal PK, Gill HS. Antibiotic susceptibility profiles of new probiotic *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* strains. *J Food Microbiol* 2005; 98: 211–217.
21. Kirtzalidou E, Pramateftaki P, Kotsou M, Kyriacou A. Screening for lactobacilli with probiotic properties in the infant gut microbiota. *Anaerobe* 2011; 30:1–4.
22. Monteagudo-Mera A, Rodríguez-Aparicio L, Rúa J, Martínez-Blanco H, Navasa N, García-Armesto MR, et al. *In vitro* evaluation of physiological probiotic properties of different lactic acid bacteria strains of dairy and human origin. *J Functional Food* 2012; 4: 531–541.
23. Comunian R, Daga E, Dupré I, Paba A, Devirgiliis C, Piccioni V, et al. Susceptibility to tetracycline and erythromycin of *Lactobacillus paracasei* strains isolated from traditional Italian fermented foods. *Int J Food Microbiol* 2010; 138: 151–156.
24. Ammor MS, Flórez AB, Alvarez-Martín P, Margolles A, Mayo B. Analysis of tetracycline resistance tet(W) genes and their flanking sequences in intestinal *Bifidobacterium* species. *J Antimicrob Chemother* 2008; 62: 688–693.
25. Oh SJ, Kim MH, Churey JJ, Worobo RW. Purification and characterization of an antilisterial bacteriocin produced by *Leuconostoc* sp. W65. *J Microbiol Biotechnol* 2003; 13: 680–686.
26. Tejero-Sarinena S, Barlow J, Costabile A, Gibson GR, Rowland I. *In vitro* evaluation of the antimicrobial activity of a range of probiotics against pathogens: evidence for the effects of organic acids. *Anaerobe* 2012; 18: 530–538.
27. Barakat OS, Ibrahim G, Tawfik N, El-Kholy W, Gad El-Rab A. Identification and probiotic characteristics of *Lactobacillus* strains isolated from traditional Domiat cheese. *Int J Microbiol Res* 2011;3: 59–66.
28. Prasad J, Gill H, Smart J, Gopal PK. Selection and characterization of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* strains for use as probiotics. *Int Dairy J* 1998; 8: 993–1002.
29. Pisano MB, Casula M, Corda A, Fadda ME, Depilano M, Casentino S. *In vitro* probiotic characteristics of *Lactobacillus* strains isolated from Fiore Sardo cheese. *Ital J Food Sci* 2008; 20: 505–516.
30. Georgieva R, Iliev I, Chipeva VA, Dimitonova SP, Samelis J, Danova S. Identification and vitro characterization of *Lactobacillus plantarum* strains from artisanal Bulgarian white brined cheeses. *J Basic Microbiol* 2008; 48: 234–244.
31. Sanz, Y. Ecological and functional implications of the acid adaptation ability of *Bifidobacterium*: a way of selecting improved probiotic strains. *Int Dairy J* 2007; 17(11):1284–1289.
32. Matsumoto M, Ohishi H, Benno Y. H_p-ATPase activity in *bifidobacterium* with special reference to acid tolerance. *Int J Food Microbiol* 2004; 93(1):109–113.

Probiotic Potential of Lactobacillus Strains Isolated from Mazandaran Local Cheese

Tavakoli M¹, Hamidi-Esfahani Z^{2*}, Hejazi MA³, Azizi MH⁴, Abbasi S⁴

1- PhD student in Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran.

2- *Corresponding author: Associate Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran. Email: hamidy_z@modares.ac.ir

3- Associate Prof, Dept. of Food Biotechnology, Branch for Northwest & West region, Agricultural Biotechnology research Institute of Iran, Tabriz, Iran

4- Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran

Received 7 Nov, 2015

Accepted 20 Mar, 2016

Background and Objectives: In Iran, there are many traditional dairy products containing Lactobacillus. This study investigates the probiotic potential of Lactobacillus strains obtained from 5 samples of cheese collected from the rural areas of Mazandran Province.

Materials and Methods: Three hundred Lactobacillus strains were isolated and assessed for probiotic potential properties including ability to survive in simulated gastrointestinal condition, tolerance to bile salts, inhibition of pathogenic bacteria, and susceptibility of antibiotic discs.

Results: Totally, 300 strains were identified as Lactobacillus by phenotypical and biochemical testes. Nineteen strains survived in acidic and bile conditions. Among these 19 strains, 8 Lactobacillus strains including *L. plantarum* (4 strains), *L. casei*, *L. petntosus*, and *L. fermentum* (2 strains) showed good probiotic potential. *L. plantarum* (MT.ZH293) and *L. fermentum* (MT.ZH893 and MT.ZH993) were resistant to all the used bile concentrations. *L. fermentum* MT.ZH893 had strong resistance to all the antibiotics tested. Five lactic strains of MT.ZH193, MT.ZH393, MT.ZH593, MT.ZH893 and MT.ZH993 prevented the growth of all foodborne pathogens.

Conclusion: These Lactobacillus strains with probiotic potential may be useful for formulation of functional foods, but further *in vitro* and *in vivo* studies on these strains are still required.

Keywords: Probiotic properties, Pathogenic bacteria 1, Antibiotic resistance, Simulated gastrointestinal resistance, Mazandaran local cheese