

بررسی تأثیر پروپیوتیک‌های لاکتوپاسیلوس جدا شده از مدفع گاو و گاویش بر کاهش غلظت کلسترول در شرایط آزمایشگاهی

حسین محمدی^۱، احسان عناصری^{۲*}، امیر توکمه‌چی^۳

۱- دانش آموخته دکتری حرفه‌ای دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

۲- استادیار گروه بیماری‌های درونی و کلینیکال پاتولوژی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

۳- دانشیار گروه میکروبیولوژی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

تاریخ دریافت: ۹۶/۱/۱۱ تاریخ پذیرش: ۹۷/۴/۲۶

چکیده

در این بررسی تأثیر چند گونه متفاوت لاکتوپاسیلوس جدا شده از مدفع گاو و گاویش از دامداری‌های اطراف ارومیه بر میزان کلسترول مورد مطالعه قرار گرفت. در بررسی‌های باکتری شناسی نمونه‌های مدفع گاو، تنها ۵ گونه متفاوت از جنس لاکتوپاسیلوس جدا شد. بیشترین فراوانی مربوط به لاکتوپاسیلوس رامنوسوس (۳۷/۵٪) و کمترین آن مربوط به لاکتوپاسیلوس فرمتوس و لاکتوپاسیلوس دلبروکسی (۵٪) بود. در بررسی‌های باکتری شناسی نمونه‌های مدفع گاویش نیز ۱۰ گونه متفاوت از جنس لاکتوپاسیلوس و تنها یک گونه بیفیدوباکتریوم جداسازی شد. لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس دارای بیشترین فراوانی (۲۵٪) و لاکتوپاسیلوس بولگاریکوس دارای کمترین (۲/۲۸٪) فراوانی بود. در این مطالعه توانایی باکتری‌های جداسازی شده از نمونه‌های مدفع برای کاهش میزان کلسترول در محیط کشت مایع MRS سنجیده شد. بر اساس این یافته‌ها هیچ کدام از باکتری‌های لاکتوپاسیلوس جدا شده از نمونه‌های مدفع گاو توانستند تغییری در میزان کلسترول موجود در محیط کشت ایجاد نمایند. در حالیکه برخی از لاکتوپاسیلوس‌های مدفع گاویش توانستند مقدار کلسترول موجود در محیط کشت را پس از ۲۴ ساعت کاهش دهند. این کاهش بسته به گونه باکتری متفاوت بوده و بیشترین آن مربوط به لاکتوپاسیلوس پاراکازئی (۵۰٪ کاهش) و کمترین آن مربوط به لاکتوپاسیلوس کازئی (۱۲٪) بود.

کلمات کلیدی: لاکتوپاسیلوس، مدفع، کلسترول، گاویش، گاو، شرایط آزمایشگاهی

*نویسنده مسئول: احسان عناصری

آدرس: گروه بیماری‌های درونی و کلینیکال پاتولوژی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران.

پست الکترونیک: e.anassori@urmia.ac.ir

مقدمه

کلسترول مواد غذایی اشاره کرد. با توجه به تنوع و تفاوت گونه‌ای پروتئین‌ها موجود در دستگاه گوارش گاو و گاویش و نیز پایین بودن مقادیر کلسترول در فراورده‌های حاصل از گاویش نظری گوشت (۲۶) در مقایسه با گاو، که تداعی کننده نقش احتمالی باکتری‌های دستگاه گوارش در کاهش میزان کلسترول می‌باشد، مطالعه حاضر با هدف بررسی اثرات پروتئین‌های جدایش از مدفوع گاو و گاویش بر روی کلسترول در شرایط آزمایشگاهی انجام گرفته است.

مواد و روش‌ها

جداسازی و شناسایی لاکتوباسیلوس‌ها: برای این منظور تعداد ۵۰ نمونه مدفوع گاویش و ۵۰ نمونه مدفوع گاو به صورت تصادفی از مجموع ۱۲ فارم پرورش حومه شهرستان ارومیه تهیه شد. نمونه‌های مدفوع با استفاده از محیط انتقالی پیتون واتر و در لوله‌های فالکون ۵۰ میلی لیتری استریل و در کنار یخ و در اسرع وقت به آزمایشگاه میکروبیولوژی منتقل شدند. لازم به ذکر است به ازای هر ۳۵ میلی لیتر محیط انتقالی پیتون واتر ۵ گرم نمونه مدفوع اضافه شده و پس از انتقال نمونه‌های مدفوع به آزمایشگاه بلافارسله رقت‌های سریالی (10^{-1} تا 10^{-3}) از هر نمونه به طور جداگانه به کمک بافر نمکی فسفات (Phosphate) طبیعی کشت MRS آگار با دمای ۴۵-۵۵ درجه سانتی گراد انجام گرفت. سپس به منظور شناسایی باکتری‌های رشد یافته، از تمامی پرگنهای بر روی پلیت های حاوی MRS آگار گسترش آماده، و رنگ آمیزی گرم انجام شد. سپس باکتری‌های گرم مثبت میله‌ای شکل انتخاب و بلافارسله تست کاتالاز در مورد آن‌ها صورت گرفت. در این مرحله تمامی باکتری‌های

بیماری‌های قلبی عروقی یکی از علل شایع مرگ و میر در جوامع مختلف به شمار می‌رود. یکی از فاكتورهای خطر مهم در بروز بیماری عروق کرونر قلب افزایش میزان کلسترول خون می‌باشد (۳). بررسی‌های انجام شده ارتباط مستقیمی را بین افزایش کلسترول تام و لیپوپروتئین‌های با چگالی پایین (Low Density Lipoprotein) در سرم خون و بروز بیماری عروق کرونر قلب انسان نشان می‌دهد (۳۳). علی‌رغم کشف داروهای فراوان در زمینه کاهش میزان کلسترول خون، استفاده از این داروها به دلیل هزینه بالا و اثرات جانبی دارای محدودیت است. بنابراین جستجو و استفاده از فراورده‌های طبیعی جهت کاهش کلسترول خون رو به افزایش است. پروتئین‌ها گروهی از میکروارگانیسم‌ها هستند که با ایجاد تعادل در میکروفلور دستگاه گوارش بر سلامت مصرف کننده مؤثر هستند (۱۷). امروزه نقش بسیاری از گونه‌های پروتئینی در سلامت انسان به خوبی شناخته شده است. علاوه بر ارتقای سلامتی و اینمنی زایی در روده (۱۲)، پروتئین‌ها نقش‌های دیگری چون حفاظت میزبان در برابر میکروارگانیسم‌های مضر، تقویت سیستم اینمنی و کاهش شدت عفونت‌ها، تعدیل انرژی مصرفی و متابولیسم چربی‌ها را دارا هستند (۳۴). مطالعات متعددی نشان داده‌اند که یکی از اثرات مغاید پروتئین‌ها توانایی آن‌ها در کاهش میزان کلسترول سرم می‌باشد (۱۵ و ۱۶). مکانیسم‌های مختلفی در ارتباط با نحوه عملکرد پروتئین‌ها در کاهش کلسترول گزارش شده است. از جمله این مکانیسم‌های پیشنهادی، می‌توان به قابلیت اتصال کلسترول به دیواره سلولی پروتئین‌ها و ترکیب کلسترول با غشای سلولی باکتری‌ها و در نتیجه، جلوگیری از جذب



با لوله‌های استاندارد مک فارلند تراکم مناسب از هر باکتری به طور جداگانه تهیه گردید (معادل لوله شماره ۲ مک فارلند یا 10^8 CFU/ml). لازم به توضیح است که جهت اطمینان از دقیق بودن تراکم باکتری‌ها به کمک لوله‌های استاندارد مک فارلند شمارش آنها با روش زنده به ترتیب زیر نیز انجام گرفت: ابتدا رقت‌های سریال (10^{-12} تا 10^{-1}) از هر باکتری به طور جداگانه در بافر PBS استریل تهیه شد. سپس مقدار یک میلی لیتر از هر رقت بر روی محیط MRS آغاز انجام گرفت. تمامی نمونه‌ها به مدت ۴۸-۲۴ ساعت در شرایط بی هوایی و در دمای ۳۷ درجه سلسیوس گرمخانه گذاری شدند. سرانجام پرگه‌های رشد یافته بر روی پلیت مناسب شمارش شده و میزان تراکم باکتری در نمونه مورد ارزیابی قرار گرفت.

بررسی توانایی باکتری‌ها در کاهش کلسترول: به منظور بررسی توانایی باکتری‌های جدا شده از مدفع گاو و گاویش جهت کاهش کلسترول در شرایط آزمایشگاهی، پس از کشت و تنظیم تراکم باکتری‌ها، ابتدا غلاظت مناسبی از کلسترول در محیط کشت آبگوشت MRS تهیه شد. به این ترتیب که در لوله‌های آزمایش درب دار 20 میلی لیتری، مقدار 10 میلی لیتر محیط کشت آبگوشت MRS ریخته شد و سپس مقدار $0/05$ گرم از پودر کلسترول به تمامی لوله‌ها افزوده شده و در نهایت با استفاده از فیلتر سرنگی $0/22$ میکرون در زیر هود لامینار فلو استریل شدند. پس از تهیه محیط کشت مایع MRS حاوی کلسترول در زمان صفر، نور جذبی آن‌ها در طول موج 496 نانومتر با استفاده از اسپکتروفوتومتر اندازه گیری شد. هدف از این مرحله ایجاد غلاظت‌های استاندارد کلسترول بود، به این ترتیب که لوله‌های با جذب نوری متفاوت از مجموعه حذف شدند تا شرایط برای همه باکتری‌ها یکسان شود.

میله‌ای شکل و کاتالاز منفی به عنوان باکتری‌های مشکوک به یکی از جنس‌های لاکتوپاسیلوس و بیفیدوباکتریوم در نظر گرفته شدند و متعاقباً تست‌های بیوشیمیایی افتراقی در مورد آن‌ها انجام گرفت. در این بررسی تشخیص افتراقی باکتری‌های جدا شده به کمک آزمون رشد در 15 و 45 درجه سانتی‌گراد، احياء نیترات، تولید گاز از گلوکز، حرکت، متیل رد-و-گوس پروسکائر، سیمون سیترات (Simon's Citrate)، اوره آز، محیط سه قدمی آهن دار و شیر تورنسل دار بر اساس روش‌های متداول انجام گرفت (۲۵). پس از انجام تست‌های بیوشیمیایی، با توجه به این که تشخیص گونه‌ای در جنس لاکتوپاسیلوس و بیفیدوباکتریوم بر اساس الگوی تخمیر کربوهیدرات‌ها صورت می‌گیرد لذا از تخمیر کربوهیدرات‌های مختلف برای شناسایی گونه استفاده شد (۹)، (جدول ۱). در نهایت پس از شناسایی جنس و گونه باکتری‌ها با استفاده از روش‌های معمولی باکتری شناسی نگه داری آنها در محیط کشت آبگوشت MRS حاوی 10% گلیسرین و در دمای -80 درجه سانتی‌گراد تا زمان انجام آزمون‌های دیگر نگهداری شدند.

کشت انبوہ باکتری‌ها: برای این منظور پرگه خالصی از هر باکتری به طور جداگانه در 10 میلی لیتر محیط آبگوشت MRS کشت و در شرایط بی هوایی و اتمسفر حاوی 5% گاز CO_2 ، دمای 37 درجه سانتی‌گراد و به مدت $18-24$ ساعت در انکوباتور شیکر دار با دور 120 در دقیقه گرمخانه گذاری شدند. پس از رشد ابتدا باکتری‌ها به طور جداگانه سانتریفیوژ شدند (2500 rpm) به مدت 15 دقیقه و دمای 4 درجه سانتی‌گراد، سپس محلول رویی هر لوله دور ریخته شد و رسوب حاصل دو مرتبه با بافر PBS استریل شستشو داده شد. در نهایت به کمک بافر PBS و با مقایسه کدورت سنجی نمونه‌ها



مخلوط واکنش: مقدار ۷۰۴ میکرولیتر بافر واکنش کلسترول با ۳۲ میکرولیتر کلسترول استوک، ۳۲ میکرولیتر مخلوط آنزیم و ۳۲ میکرولیتر کلسترول استراز مخلوط گردید. لازم به ذکر است مخلوط واکنش در میکروتیوب های ۱/۵ میلی لیتر تهیه گردید. سپس غلظت های استاندارد کلسترول (۰، ۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰ و ۴۰۰ میلی گرم در لیتر) در بافر واکنش کلسترول تهیه شد. حجم نهایی هر کدام از غلظت ها برابر با ۲۰۰ میکرولیتر بود. سپس مقدار ۲۵ میکرولیتر از هر غلظت استاندارد به میکروپلیت ۹۶ خانه ای ریخته شد و به هر چاهک مقدار ۲۵ میکرولیتر از مخلوط واکنش اضافه شد. همچنین مقدار ۲۵ میکرولیتر از نمونه به چاهک میکروپلیت ریخته و به آن ۲۵ میکرولیتر مخلوط واکنش اضافه شده و با فویل آلومینیومی پوشانده شد. میکروپلیت به مدت ۶۰ دقیقه در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد گرمخانه گذاری شده و نور جذبی در طول موج ۵۷۰ نانومتر با استفاده از دستگاه الیزا خوان (Statfut, USA) قرائت گردید.

سنجدش میزان کلسترول در محیط کشت: برای اندازه گیری کلسترول از روش اصلاح شده پیریرا و گلن در سال ۲۰۰۲ استفاده گردید (۳۰). به طور خلاصه، ابتدا با استفاده از پودر کلسترول منحنی استاندارد برای جذب در طول موج ۵۷۰ نانومتر و غلظت های صفر، ۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰ و ۴۰۰ میلی گرم در میلی لیتر رسم شد. در این آزمایش محلول نهایی رزورافین (Resorufin) بود که به نسبت ۱ به ۱ با کلسترول، نور را در طول موج ۵۷۰ نانومتر جذب می نمایند. واکنش شیمیایی انجام شده به طور خلاصه شامل اکسیداسیون کلسترول است که در این واکنش آنزیم پراکسیداز وارد عمل شده تا از کلسترول ماده رزورافین را سنتر کند. نحوه تهیه معرف ها به شرح زیر است:

تهیه کلسترول استوک: مقدار ۱۰ میکرو گرم از کلسترول در ۲۲۰ میکرولیتر محلول دی متیل سولفو کساید (DMSO) حل و در دمای ۲۰-درجه سانتی گراد نگهداری گردید. نیمه عمر این استوک دو ماه بوده و باید از نور مستقیم محافظت گردد.

تهیه کلسترول استراز: پودر آنزیم کلسترول اکسیداز را در ۲۲۰ میکرولیتر بافر حل کرده و در دمای ۲۰-درجه سانتی گراد نگهداری شد.

جدول ۱- نتایج بررسی های بیوشیمیایی لاکتوپاسیلوس ها و بیفیدوباکتریوم جداسازی شده از نمونه های مدفوع گاو و گاومیش.

<i>B. lactis</i>	<i>L. bulgaricus</i>	<i>L. salivarius</i>	<i>L. plantarum</i>	<i>L. paracasei</i>	<i>L. casei</i>	<i>L. lactis</i>	<i>L. delbrueckii</i>	<i>L. fermentum</i>	<i>L. reuteri</i>	<i>L. acidophilus</i>	<i>L. rhamnosus</i>	تست
-	+	+	+	+	+	-	-	+	+	-	-	۱۵ °C
-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	-	۴۵ °C
-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	VP
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	احیاء نیترات
+	+	+	-	-	+	+	-	+	+	-	-	تویید گاز گلوبک
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	حرکت
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	کاتالاز
-	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	-	آرایبوز
-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	اینوزیتول
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	اینولین
+	-	-	+	-	-	+	-	+	-	-	+	رافیوز

-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	رامنوز
-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	+	+	+	+	سلبيوز
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	سوربیوز
-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	+	+	+	+	سوربیتول
-	+	-	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-	فروکتوز
-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	گالاکتوز
-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	گریپلوز
+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	لاکتوز
-	+	-	+	+	+	+	-	+	-	+	+	+	+	ماننوز
-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	+	+	+	+	مانیتول
-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	ملزیتوز
-	-	-	+	+	-	-	-	+	+	-	-	+	+	ملیبیوز

از جنس لاکتوپاسیلوس و یک گونه بیفیدوباکتریوم
جداسازی شد. نتایج حاصل از مطالعه حاضر نشان داد
که لاکتوپاسیلوس اسیلوفیلوس دارای بیشترین فراوانی
(۲۵٪) و لاکتوپاسیلوس بولگاریکوس دارای کمترین
فراوانی (۲٪). می‌باشد (جدول ۴).

در این مطالعه توانایی باکتری‌های جداسازی شده از نمونه‌های مدفعه برای کاهش میزان کلسترول در محیط کشت مایع MRS سنجیده شد که نتایج آن در جدول ۵ آورده شده است. بر اساس یافته‌های حاصل از این مطالعه هیچ کدام از باکتری‌های لاکتوپاسیلوس جدا شده از نمونه‌های مدفعه گاو نتوانستند تغییری در میزان کلسترول موجود در محیط کشت ایجاد نمایند. در حالی که برخی از باکتری‌های نمونه مدفعه گاو میشوند مقدار کلسترول موجود در محیط کشت را پس از ۲۴ ساعت کاهش دهنند. این کاهش بسته به گونه باکتری متفاوت بوده و بیشترین آن مربوط به لاکتوپاسیلوس پاراکازئی (50% کاهش) و کمترین آن مربوط به لاکتوپاسیلوس کازئی (12% کاهش) می‌باشد.

ستاد

نتایج مربوط به کشت نمونه های مدفوع گاو و گاو میش در جدول ۲ آورده شده است. همان طور که نتایج این جدول نشان می دهد تنوع گونه های جدا شده از مدفوع گاو میش (۲۰ نوع گونه) بیشتر از میکرووار گانیسم های جدا شده از مدفوع گاو (۱۸ نوع گونه) است. از ۵۰ نمونه مدفوع گاو هیچ گونه بیفیلوباکتریوم جدا نشد در حالی که یک گونه بیفیلوباکتریوم از مدفوع گاو میش جداسازی شد. همچنین بیشترین تنوع گونه ای لاکتو باسیلوس مربوط به نمونه مدفوع گاو میش بود (۱۰ گونه مختلف). نتایج بدست آمده از بررسی های باکتری شناسی نمونه های مدفوع گاو نشان داد که در مجموع ۵ گونه متفاوت از جنس لاکتو باسیلوس توانایی رشد بر روی محیط کشت MRS آگار را دارند. بیشترین فراوانی مربوط به لاکتو باسیلوس رامنوسوس (۳۷/۵) و کمترین آن مربوط به لاکتو باسیلوس فرمنتوم و

بررسی‌های باکتری‌شناسی نمونه‌های مدفوع گاو میش نیز نشان داد که از مجموع ۵۰ نمونه، ۱۰ گونه متفاوت

جدول ۲- پرسی مکرر ویژگی نمونه های مدفوع گاو و گاویش پس از کشت پر روی محیط MRS آگار.

میکروارگانیسم	جدا شده	از ۵۰ نمونه مدفوع گاو	از ۵۰ نمونه مدفوع گاویش
محضر	۱۳	گونه متفاوت	۹ گونه متفاوت
لاکتوپاسیلوس	۵	گونه متفاوت	۱۰ گونه متفاوت
بینشادویا کتربریدم	-	۱ گونه	۱ گونه



جدول ۳- گونه‌های شناسایی شده لاكتوباسیلوس جداسازی شده از ۵۰ نمونه مدفع گاو.

ردیف	میکروارگانیسم	فرابوی (در ۵۰ نمونه مدفع)	درصد فرابوی
۳۷/۵	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	۱۵	۳۰
۳۰	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	۱۲	۲۴%
۲۲/۵	<i>Lactobacillus reuteri</i>	۹	۱۸%
۵	<i>Lactobacillus fermentum</i>	۲	۴%
۵	<i>Lactobacillus delbrueckii</i>	۲	۴%
۱۰۰	مجموع	۴۰	

جدول ۴- گونه‌های شناسایی شده لاكتوباسیلوس و بیفیدوباکتریوم جداسازی شده از ۵۰ نمونه مدفع گاو میش.

ردیف	میکروارگانیسم	فرابوی (در ۵۰ نمونه مدفع)	درصد فرابوی
۲۵	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	۱۱	۲۲%
۲۰/۴۵	<i>Lactobacillus lactis</i>	۹	۱۸%
۱۳/۶۳	<i>Lactobacillus fermentum</i>	۶	۱۲%
۹/۱	<i>Lactobacillus casei</i>	۴	۸%
۹/۱	<i>Lactobacillus paracasei</i>	۴	۸%
۴/۵۴	<i>Lactobacillus plantarum</i>	۲	۴%
۴/۵۴	<i>Lactobacillus salivarius</i>	۲	۴%
۴/۵۴	<i>Lactobacillus reuteri</i>	۲	۴%
۴/۵۴	<i>Lactobacillus delbrueckii</i>	۲	۴%
۲/۲۸	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	۱	۲%
۲/۲۸	<i>Bifidobacterium lactis</i>	۱	۲%
۱۰۰	مجموع	۴۴	

جدول ۵- نتایج مربوط به توانایی باکتری‌های جدا شده از نمونه‌های مدفع بر کاهش میزان کلسترول.

نمونه مدفع	ردیف	میکروارگانیسم	درصد کاهش کلسترول
کمتر از ۷	۱	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	
.	۲	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	
کمتر از ۳	۳	<i>Lactobacillus reuteri</i>	گاو
.	۴	<i>Lactobacillus fermentum</i>	
کمتر از ۱	۵	<i>Lactobacillus delbrueckii</i>	
.	۶	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	
۱۷	۷	<i>Lactobacillus lactis</i>	
.	۸	<i>Lactobacillus fermentum</i>	
۱۲	۹	<i>Lactobacillus casei</i>	
۵۰	۱۰	<i>Lactobacillus paracasei</i>	
.	۱۱	<i>Lactobacillus plantarum</i>	گاو میش
کمتر از ۱	۱۲	<i>Lactobacillus salivarius</i>	
کمتر از ۱	۱۳	<i>Lactobacillus reuteri</i>	
.	۱۴	<i>Lactobacillus delbrueckii</i>	
.	۱۵	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	
۳۲	۱۶	<i>Bifidobacterium lactis</i>	

مختلفی از جمله مصرف داروهای شیمیایی برای کاهش

سطح سرمی کلسترول در افراد مورد استفاده قرار گرفته

است. با توجه به مصرف روزافزون این قبیل داروها و

عوارض جانبی آنها مسیر تحقیقات به سمت یافتن

بحث

در طی مطالعات متعددی مشخص شده است که سطح

بالای سرمی کلسترول می‌تواند باعث افزایش احتمال

بیماری کرونر قلبی گردد (۳). تاکنون روش‌های



داشته باشد (۱۳ و ۱۵). هانگ و همکاران (۲۰۰۵) نشان دادند که از مجموع ۲۱ گونه لاکتوپاسیلوس و بیفیدوباکتریوم جدا شده از مدفع انسان، ۶ گونه از آن‌ها قادر به حذف کلسترول از محیط کشت در شرایط آزمایشگاهی می‌باشند (۱۸).

مطالعات ال-گاواد اثرات مصرف ماست تولید شده از شیر گاوی مش غنی شده با بیفیدوباکتریوم لانگوم بر روی ۴۸ رت با کلسترول بالا در سرم خون به مدت ۳۵ روز را بررسی کرده و نتایج مطالعه نشان داد که ماست تخمیر شده حاصل از شیر گاوی مش به طور معنی داری کلسترول تام را ۵۰٪/، لیپوپروتئین‌های با چگالی پایین را ۵۶٪/ و تری گلیسرید را ۵۱٪/ در مقایسه با گروه کنترل کاهش داد (۱۰). در مطالعه دیگری که در انسان انجام شد، مشاهده شد که در بیماران با کلسترول خون بالا و تغذیه شده با ماست حاوی لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس در مقایسه با گروهی که از ماست معمولی استفاده می‌کنند اثرات کاهش دهنده‌گی در کلسترول خون دیده می‌شود (۴). با توجه به اهمیت موضوع، مطالعات بسیاری به منظور شناخت رابطه مصرف شیر تخمیر شده و غلاظت کلسترول سرم انجام شده، و نتایج بدست آمده متفاوت بوده است. نتایج این مطالعات، از ایجاد کاهش معنی دار در سطح کلسترول سرم (۲ و ۳)، تا اثر خنثی (۸) و یا حتی افزایش سطح کلسترول سرم (۲۴) متغیر بوده است. علت این نتایج متناقض را می‌توان در نحوه طراحی مطالعات، تفاوت در مقدار دریافت شیر تخمیر شده و مهم‌تر از همه، تفاوت در گونه (۳۲) و سویه باکتری اسید لاکتیک مورد استفاده (۱۹) جستجو کرد. اثرات هیپولیپیدمیک گونه‌های متعدد پروپویوتیکی در بسیاری از مطالعات حیوانی نیز تأیید شده است. استفاده از باکتری لاکتوپاسیلوس فرمنتوم در تغذیه همستر

جاگزین بهتری که کمترین خطر را برای انسان داشته باشد معطوف شده است. مطالعه‌های صورت گرفته مشخص نموده‌اند که پروپویوتیک‌ها قادرند سطح سرمی کلسترول را به میزان قابل توجهی در افراد کاهش دهنده (۷)، از این رو این ترکیبات می‌توانند نقش موثری را در کاهش این دسته از بیماری‌ها که امروزه پس از سلطان دومین عامل مرگ و میر انسان در جوامع پیشرفت محسوب می‌شود داشته باشد. از آنجایی که مصرف پروپویوتیک‌ها فاقد اثرات جانبی می‌باشد، همین امر باعث شده است که این گونه تحقیقات در حال حاضر مورد توجه فراوانی قرار گیرند (۱۶).

مطالعه حاضر به عنوان یک تحقیق اولیه با هدف بررسی توانایی لاکتوپاسیل‌های مدفع گاو و گاوی مش و بررسی نحوه عملکرد آن‌ها در جذب و حذف کلسترول در محیط کشت آزمایشگاهی صورت گرفته است. بدیهی است نتایج حاصل از این مطالعه می‌تواند مقدمه و راهگشایی برای مطالعات بعدی به منظور بررسی تولید فراورده‌های دائمی سالم با محتوای کلسترول پایین و یا تولید فراورده‌های دارویی با ویژگی پروپویوتیکی مورد توجه باشد.

با توجه به نگرانی‌های موجود در مورد افزایش کلسترول خون، استفاده از مواد غذایی فرآوری شده با پروپویوتیک‌ها به عنوان یک راهکار برای کاهش سطح کلسترول سرم پیشنهاد شده است (۱۶). بیشتر محصولات تخمیری که در حال حاضر استفاده می‌شوند شامل باکتری‌هایی مثل بیفیدوباکتر و سویه‌های مختلفی از لاکتوپاسیلوس هستند (۳۱).

بررسی‌های انجام شده در شرایط آزمایشگاهی نقش مؤثر کشت لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس در جذب کلسترول را نشان داده است. این عمل در حالت طبیعی ممکن است اثرات کاهش دهنده کلسترول رادر پی



می باشد (۲۲). از آنجایی که کلسترول ماده اولیه جهت سنتز اسیدهای صفراوی است، استفاده از کلسترول برای سنتز اسیدهای صفراوی جدید، غلظت کلسترول در گردن خون را کاهش می دهد (۵).

در این مطالعه توانایی باکتری های جداسازی شده از نمونه های مدفع گاو و گاویش برای کاهش میزان کلسترول در محیط کشت MRS براث سنجدید شد. بر اساس این یافته ها هیچ کدام از باکتری های لاکتوپاسیلوس جدا شده از نمونه های مدفع گاو نتوانستند تغییری در میزان کلسترول موجود در محیط کشت ایجاد نمایند. در حالیکه برخی از باکتری های جدا شده از نمونه مدفع گاویش توانستند مقدار کلسترول موجود در محیط کشت را پس از ۲۴ ساعت کاهش دهند. این کاهش بسته به گونه باکتری متفاوت بوده و بیشترین آن به ترتیب مربوط به لاکتوپاسیلوس پاراکازئی (۵۰٪ کاهش)، لاکتوپاسیلوس لاکتیس (۱۷٪ کاهش) و کمترین آن مربوط به لاکتوپاسیلوس کازئی (۱۲٪ کاهش) می باشد. این در حالی است که قبلاً نیز لاکتوپاسیلوس کازئی و لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس جدا شده از فراورده های لبنی به عنوان فعال ترین پروپویوتیک ها در جذب و حذف کلسترول در محیط آزمایشگاهی گزارش شده اند (۱۱ و ۲۲، ۷).

آوهند و همکاران (۲۰۰۲)، کاهش ۹۵/۶۵٪ کلسترول توسط سویه های لاکتوپاسیلوس پلاتاروم جدا شده از شیر خام گاو را در شرایط آزمایشگاهی گزارش نمودند (۲۸). با این حال هیچ سویه ای از لاکتوپاسیلوس پلاتاروم از مدفع گاویش نیز اثری بر کاهش غلظت کلسترول در محیط کشت آزمایشگاهی نداشتند. در مطالعه حاضر تأثیر بیفیلوباکتریوم لاکتیس در کاهش کلسترول ۳۲٪ بود. بیفیلوباکتریها جهت رشد بهینه، نیاز به محیطی بی

تغییرات معنی داری در سطح کلسترول، تری گلیسرید و لیپوپروتئین های با چگالی پایین را نشان داد (۶). هانگ و همکاران (۲۰۱۳) اثرات کاهندگی کلسترول سرمی گونه های لاکتوپاسیلوس پلاتاروم را در رت های تغذیه شده با چربی بالا نشان دادند (۲۰). استفاده از پروپویوتیک ها در دام ها نیز به منظور افزایش تولید، بهبود عملکرد و وضعیت سلامت حیوان و تولید فراورده های دامی سالم مورد استفاده انسان، در سال های اخیر مورد توجه قرار گرفته است. مطالعات انجام شده بر روی جوجه های گوشی توانایی پروپویوتیک ها در کاهش غلظت کلسترول خون را اثبات نموده اند (۲۲). همچنین پاندا و همکاران (۲۰۰۳) دریافتند که پروپویوتیک ها باعث کاهش کلسترول سرم و زرده می شوند و در افزایش تولید تخم مرغ نیز نقش دارند (۲۹). با این حال بررسی های صورت گرفته در گوساله های شیر خوار نشان داد که استفاده از محمر ساکاروما میس سرویسیه با نام تجاری Probio-Sacc تاثیری بر غلظت کلسترول و تری گلیسریدهای خون ندارد (۱).

mekanisem های متعددی برای اثر کاهندگی پروپویوتیک ها پیشنهاد شده است. اثرات کاهش کلسترول سرمی پروپویوتیک ها بیشتر از طریق اثرات آن ها بر مسیر انتقال دهنده های کلسترول و لیپوپروتئینی است (۲۷). این مکانیسم شامل جذب و برداشت کلسترول در روده برای بقای پروپویوتیک ها، اتصال کلسترول به دیواره سلولی پروپویوتیک ها و حفظ یکپارچگی غشای سلولی، تبدیل کلسترول به کوپروستانول و دفع از طریق مدفع، تولید اسیدهای چرب کوتاه زنجیر از جمله پروپونات توسط باکتری های پروپویوتیکی که تولید کبدی کلسترول یا برگشت کلسترول از پلاسمما به کبد را مهار می کنند و نیز دکونژو گه شدن اسیدهای صفراوی از طریق اثر بر آنزیم هیدرولیز کننده نمک های صفراوی

می‌دهد که لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس می‌تواند اسیدهای گلیکوچولیک Acid (Glycocholic) و تاوروکولیک Taurocholic Acid را تحت شرایط بی‌هوایی دکونژوگه کند (۱۴). دکونژوگه شدن اسیدهای صفراوی در روده کوچک ممکن است در کنترل غلظت کلسترول سرم مهم باشد، زیرا اسیدهای صفراوی دکونژوگه شده عملکردی بخوبی اسیدهای صفراوی کونژوگه در محلول کردن و جذب چربی ندارند، به این ترتیب مانع جذب کلسترول همراه چربی می‌شوند، و خود آن‌ها نیز دوباره جذب نمی‌شوند. همچنین اظهار شده که اسیدهای صفراوی آزاد به باکتری‌ها و فیسر می‌چسبند. بنابراین دفع اسیدهای صفرا افزایش می‌باید (۲۱). با توجه به مطالب ذکر شده عدم هماهنگی و مطابقت نتایج در شرایط آزمایشگاهی و استفاده از حیوان می‌تواند مربوط به شرایط خاص دستگاه گوارش باشد. در عین حال در مطالعات اولیه برای ارزیابی میزان قدرت کاهش کلسترول توسط لاکتوپاسیل ها از ترکیبات صفراوی استفاده شده است. نتایج حاصل از مطالعه حاضر با نتایج گیلیاند و واکر (۱۹۹۰) که نشان دادند بدون وجود صفرا در محیط آزمایش هیچ یک از سویه‌های لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس قادر به کاهش کلسترول در محیط خارج سلولی نبودند، مطابقت دارد اما این محققین اثبات نمودند که در حضور صفرا برخی سویه‌ها به طور قابل توجهی می‌توانند کلسترول را در محیط لوله آزمایش کاهش دهند (۱۴). در بسیاری از مطالعات بعدی نیز استفاده از اکسگال Oxgall) که ترکیبی از صفرای گاو می‌باشد، یا اسیدهای صفراوی مختلف به این منظور مطالعه شدند. این امر اگر چه به نظر می‌رسد که برای مشابه سازی شرایط آزمایش با محیط داخل بدن صورت گرفته باشد، در برخی از

هوایی، pH پایین و فاکتورهای بیفیدوژنیک (تقویت کننده رشد) دارند، در حالی که گزارش شده است که لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس نسبت به بیفیدوپاکترها به شرایط اسیدی مقاوم‌تر است و بیشتر زنده می‌ماند (۲۲). بنابراین یکی از علل فراوانی لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس‌های جدا شده از مدفوع گاو و گاویش (به ترتیب ۳۰ و ۲۵٪) نسبت به بیفیدوپاکتریوم لاکتیس جدا شده از جمعیت گاویش (۲۸٪/۲۸) می‌تواند به دلیل زیادتر بودن تعداد باکتری‌های زنده لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس در روده باشد. توجیه مشابهی را می‌توان برای لاکتوپاسیلوس رامنوسوس جدا شده از مدفوع گاو با فراوانی ۳۷/۵٪ بیان نمود. عمدتاً فلور میکروبی روده تحت تأثیر رژیم غذایی، سن و اثرات آنتاگونیسمی یا سینرژیسمی باکتری‌ها در محیط روده می‌باشد.

مطالعات بالینی نشان می‌دهند که باکتری‌های لاکتوپاسیل که در شرایط آزمایشگاهی توانایی کاهش کلسترول اضافه شده به محیط را دارند احتمالاً در شرایط درون تنی نیز قادر به کاهش کلسترول سرمی می‌باشند (۲۸). نتایج مطالعه حاضر نشان می‌دهد که توانایی کاهش کلسترول در سویه‌های مختلف حتی یک گونه لاکتوپاسیل (لاکتوپاسیلوس روتری) در مدفوع گاو و گاویش کاملاً متغیر می‌باشد که این موضوع کاملاً با نتایج مطالعات قبلی همخوانی دارد (۲۸). او亨د و همکاران (۲۰۰۲) گزارش کردند که توانایی پروبیوتیک‌ها در کاهش کلسترول از گونه‌ای به گونه دیگر می‌تواند متفاوت باشد (۲۸).

در مطالعه حاضر لاکتوپاسیلوس اسیدوفیلوس‌های جدا شده از گاو و گاویش هیچ اثری در میزان کلسترول محیط کشت آزمایشگاهی نداشتند. بررسی‌ها نشان

جدایه‌هایی با توانایی کاهش کلسترول بالا در شرایط آزمایشگاهی و درون تنی الزامی است. منطقی است اگر این سویه‌ها از میکروفلور دستگاه گوارش نشخوار کنند در شرایط پرورشی ایران جداسازی شده باشند، می‌تواند ایده‌ای مناسبی در تولید محصولات پروتئینیک با استفاده از سویه‌های بومی ایران باشد، به طوریکه با فلور طبیعی دستگاه گوارش دام سازگاری بهتری داشته باشد.

نتیجه گیری

بر اساس نتایج به دست آمده در این تحقیق می‌توان نتیجه گرفت که لاکتوپاسیلوس‌های مختلفی در مدفع عگاو و گاویش وجود دارند که فراوانی آن‌ها متفاوت می‌باشد. همچنین می‌توان گفت که بسته به سویه، لاکتوپاسیلوس‌ها، می‌توانند سبب کاهش مقدار کلسترول در شرایط آزمایشگاهی گردند. با توجه به نتایج مطالعه حاضر می‌توان نتیجه گیری نمود که پروتئینیک‌ها از کلسترول در طی رشد خود استفاده کرده و احتمالاً مقداری از آن را جذب ساختار خود و مقداری را نیز به ترکیبات دیگر تبدیل کرده‌اند، که البته برای تأیید این مرحله و نوع محصول متابولیتی می‌باید آزمایش‌های دقیق‌تری صورت گیرد. به طور کلی با توجه به نتایج مطالعه‌های گذشته و پژوهش حاضر دو احتمال قوی در حذف کلسترول از محیط برای لاکتوپاسیل‌ها از احتمال بیشتری برخوردار است؛ جذب و تبدیل کلسترول به متابولیت‌های دیگر در طی رشد باکتری و الحاق کلسترول به میزان بسیار کم به غشاء پلاسمایی باکتری که این حالت نیز با توجه به حذف دائمی باکتری‌ها و به میزان زیاد از سیستم گوارشی می‌تواند به عنوان یکی از موارد مؤثر در کاهش میزان لیپید از سیستم گوارشی مطرح باشد.

مطالعات ثابت شده که رسوب همزمان اسیدهای صفراءوی با کلسترول بر سطح باکتری بر میزان کاهش کلسترول در محیط اثر گذار است و به این ترتیب نقشی جدا از قابلیت باکتری در تولید آنزیم هیدرولیز کننده صفراء داشته باشد. با این حال مرور منابع نشان می‌دهد که وجود صفراء در محیط آزمایش تعیین کننده نمی‌باشد. برای مثال در مطالعه لیونگ و شاه مشاهده شد که کشت در محیط MRS می‌تواند در کاهش کلسترول محیط مؤثر باشد و افزودن اسیدهایی صفراءوی به این محیط در کاهش غلظت کلسترول در محیط موثرتر می‌باشد (۲۲).

در مطالعه حاضر از آنجایی که بررسی فعالیت لاکتوپاسیلوس‌ها در محیط آزمایشگاهی برای کاهش کلسترول آن مورد نظر بود، از صفراء یا اسیدهای صفراءوی در محیط کشت استفاده نشد. از این رو نتایج به دست آمده در این مطالعه تنها با نتایج مطالعات مشابهی که از صفراء در محیط کشت استفاده نکرده‌اند قابل مقایسه است. نتایج به دست آمده در مطالعه حاضر با نتایج برخی مطالعات از جمله آزمایشات گیلی‌اند و همکاران (۱۹۸۵) مطابقت دارد (۱۵). این محققین در مطالعه خود اشاره کردند که بدون حضور اسیدهای صفراءوی هیچ گونه کاهشی در کلسترول محیط ایجاد نمی‌شود. از جمله سایر یافته‌های مطالعه حاضر می‌توان به ارتباط بین جذب کلسترول و رشد باکتری‌ها اشاره کرد. با توجه به اینکه در محیط کشت، لاکتوپاسیلوس پاراکائزی مدفع گاویش از رشد بیشتری برخوردار بود لذا متعاقب آن به طور موثری سبب کاهش میزان کلسترول گردید. ارتباط مشابهی در مطالعه امامی و همکاران (۲۰۰۸)، با استفاده از جدایه‌های لاکتوپاسیلوس کائزی گزارش شده است (۱۱). بر این اساس، مطالعه پیرامون سویه‌های مختلف به منظور یافتن



- cholesterol levels. *European Journal of Clinical Nutrition.* **53:** 277-280.
9. Dimitonova, S. P., Bakalov, B. V., Aleksandrova-Georgieva, R. N., Danova, S. T. (2008). Phenotypic and molecular identification of lactobacilli isolated from vaginal secretions. *Journal of Microbiology, Immunology, and Infection.* **41:** 469-477.
10. El-Gawad, I.A.A., El-Sayed, E., Hafez, S., El-Zeini, H., Saleh, F. (2005). The hypocholesterolaemic effect of milk yoghurt and soy-yoghurt containing bifidobacteria in rats fed on a cholesterol-enriched diet. *International Dairy Journal.* **15:** 37-44.
11. Emami, A., Noeiaghdam, R. (2008). Cholesterol Assimilation with Isolated lactobacilli Strains of Fars' Local Dairy Products. *Armaghane Danesh.* **13:** 45-56.
12. Galdeano, C. M., de LeBlanc, A. d. M., Vinderola, G., Bonet, M. B., Perdigon, G. (2007). Proposed model: mechanisms of immunomodulation induced by probiotic bacteria. *Clinical and Vaccine Immunology.* **14:** 485-492.
13. Gilliland, S., Speck, M. (1977). Enumeration and Identity of Lactobacilli in Dietary Product. *Journal of Food Protection.* **40:** 760-762.
14. Gilliland, S., Walker, D. (1990). Factors to consider when selecting a culture of *Lactobacillus acidophilus* as a dietary adjunct to produce a hypocholesterolemic effect in humans. *Journal of Dairy Science.* **73:** 905-911.
15. Gilliland, S., Nelson, C., Maxwell, C. (1985). Assimilation of cholesterol by *Lactobacillus acidophilus*. *Applied and Environmental Microbiology.* **49:** 377-381.
16. Greenwald, C. (1991). Overview of fat and cholesterol reduction technologies. In: Haberstroh, C., Morris, C.E. (Eds) *Fat and Cholesterol Reduced Foods.* 21-34.
17. Hill, M. (1993). Probiotics: the scientific basis. *Gut.* **34:** 863-864.
18. Hong, Z.J.Y. (2005). Progress in the effect of probiotics on cholesterol and its mechanism. *Acta Microbiologica Sinica.* **2:** 34.
19. Hosono, A. (2000). Effect of administration of *Lactobacillus gasseri* on serum lipids and fecal steroids in hypercholesterolemic

تشکر

بدین وسیله نویسنده‌گان از دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه، جهت تأمین منابع مالی این تحقیق، کمال تشکر را دارند.

منابع

- ۱- نوروزی، ا. (۱۳۹۰). تأثیر سطوح مختلف پروبیوتیک و پری بیوتیک مخمري و اثرات سیمیبیوتیکی آن در تغذیه گوساله‌های ماده شیرخوار هشتادین. فصل نامه تخصصی گاوهاي شيرى. سال سوم، شماره: ۱، صفحات: ۸-۱۵.
2. Agerholm-Larsen, L., Raben, A., Haulrik, N., Hansen, A., Manders, M., Astrup, A. (2000). Effect of 8 week intake of probiotic milk products on risk factors for cardiovascular diseases. *European Journal of Clinical Nutrition.* **54:** 288-297.
3. Anderson, J. W., Gilliland, S. E. (1999). Effect of fermented milk (yogurt) containing *Lactobacillus acidophilus* L1 on serum cholesterol in hypercholesterolemic humans. *Journal of the American College of Nutrition.* **18:** 43-50.
4. Ataie-Jafari, A., Larijani, B., Alavi Majd, H., Tahbaz, F. (2009). Cholesterol-lowering effect of probiotic yogurt in comparison with ordinary yogurt in mildly to moderately hypercholesterolemic subjects. *Annals of Nutrition and Metabolism.* **54:** 22-27.
5. Begley, M., Hill, C., Gahan, C. G. (2006). Bile salt hydrolase activity in probiotics. *Applied and Environmental Microbiology.* **72:** 1729-1738.
6. Bhathena, J., Martoni, C., Kulamarva, A., Urbanska, A. M., Malhotra, M., Prakash, S. (2009). Orally delivered microencapsulated live probiotic formulation lowers serum lipids in hypercholesterolemic hamsters. *Journal of Medicinal Food.* **12:** 310-319.
7. Corzo, G., and Gilliland, S. (1999). Measurement of bile salt hydrolase activity from *Lactobacillus acidophilus* based on disappearance of conjugated bile salts. *Journal of Dairy Science.* **82:** 466-471.
8. De Roos, N., Schouten, G., Katan, M. (1999). Yoghurt enriched with *Lactobacillus acidophilus* does not lower blood lipids in healthy men and women with normal to borderline high serum



- probiotic. *Tropical Animal Health and Production.* **35**: 85-94.
30. Pereira D. I., Gibson G. R. (2002). Cholesterol assimilation by lactic acid bacteria and bifidobacteria isolated from the human gut. *Applied Environmental Microbiology.* **68**: 4689-93.
31. Sanders, M. E. (2000). Considerations for use of probiotic bacteria to modulate human health. *The Journal of Nutrition.* **130**: 384S-390S.
32. Taranto, M., Medici, M., Perdigon, G., Holgado, A. R., Valdez, G. (1998). Evidence for hypcholesterolemic effect of *Lactobacillus reuteri* in hypercholesterolemic mice. *Journal of Dairy Science.* **81**: 2336-2340.
33. The Lipid Research Clinics Coronary Primary Prevention Trial results. I. Reduction in incidence of coronary heart disease. (1984). *Jama Journal.* **251**: 351-364.
34. Yeo, S. K., Liong, M. T. (2010). Effect of prebiotics on viability and growth characteristics of probiotics in soymilk. *Journal of the Science of Food and Agriculture.* **90**: 267-275.
- rats. *Journal of Dairy Science.* **83**: 1705-1711.
20. Huang, Y., Wang, X., Wang, J., Wu, F., Sui, Y., Yang, L., Wang, Z. (2013). *Lactobacillus plantarum* strains as potential probiotic cultures with cholesterol-lowering activity. *Journal of Dairy Science.* **96**: 2746-2753.
21. Khani, S., M Hosseini, H., Taheri, M., R Nourani, M., A Imani Fooladi, A. (2012). Probiotics as an alternative strategy for prevention and treatment of human diseases: a review. *Inflammation Allergy-Drug Targets.* **11**: 79-89.
22. Liong, M., Shah, N. (2005). Acid and bile tolerance and cholesterol removal ability of lactobacilli strains. *Journal of Dairy Science.* **88**: 55-66.
23. Martin, S. A., Streeter, M. (1995). Effect of malate on in vitro mixed ruminal microorganism fermentation. *Journal of Animal Science.* **73**: 2141-2145.
24. McNamara, D. J., Lowell, A. E., Sabb, J. E. (1989). Effect of yogurt intake on plasma lipid and lipoprotein levels in normolipidemic males. *Atherosclerosis.* **79**: 167-171.
25. Mirlohi, M., Soleimanian-Zad, S., Sheikh-Zeiondin, M., Fazeli, H. (2008). Enumeration of lactobacilli in the fecal flora of infant using two different modified de-Man rogosa sharpe media under aerobic and anaerobic incubation. *Pakistan Journal of Biological Sciences.* **11**: 876-881.
26. Nanda, A. S., Nakao, T. (2003). Role of buffalo in the socioeconomic development of rural Asia: Current status and future prospectus. *Animal Science Journal.* **74**: 443-455.
27. Ooi, L.-G., Liang, M.-T. (2010). Cholesterol-lowering effects of probiotics and prebiotics: a review of in vivo and in vitro findings. *International Journal of Molecular Sciences.* **11**: 2499-2522.
28. Ouwehand, A. C., Salminen, S., Isolauri, E. (2002). Probiotics: an overview of beneficial effects. *Antonie Van Leeuwenhoek.* **82**: 279-289.
29. Panda, A., Reddy, M., Rao, S. R., Praharaj, N. (2003). Production performance, serum/yolk cholesterol and immune competence of white leghorn layers as influenced by dietary supplementation with



In vitro evaluation of cholesterol lowering effects of isolated *Lactobacillus* probiotics from cattle and buffalo feces

Mohammadi, H.¹, Anassori, E.^{2*}, Tukmechi, A.³

1. Graduate Student of Faculty of Veterinary Medicine, Urmia University, Urmia, Iran

2. Assistant Professor, Department of Internal Medicine and Clinical Pathology, Faculty of Veterinary Medicine, Urmia University, Urmia, Iran

3. Associate Professor, Department of Microbiology, Faculty of Veterinary Medicine, Urmia University, Urmia, Iran

Received: 21 March 2017 Accepted: 17 July 2018

Abstract

*In this study, the effect of different species of isolated *Lactobacillus* from cattle and buffalo feces from some Urmia suburban farm were investigated on cholesterol reduction efficacy in the test tube. Bacteriological studies on cow fecal sample showed that 5 different species of *Lactobacillus* were able to grow on MRS agar medium. The most frequently isolated species was *Lactobacillus rhamnosus* (37/5%) and *Lactobacillus fermentum* and *lactobacillus delbrueckii* were the less abundant organisms (5%). Bacteriological examination on buffalo fecal sample revealed, ten different species of *Lactobacillus* and one species of *Bifidobacterium* were isolated. The higher and lower frequency microorganisms were *Lactobacillus acidophilus* (25%) and *Lactobacillus bulgaricus* (2/28%) respectively. In this study, the ability of bacteria isolated from fecal samples to reduce cholesterol level in MRS broth medium was considered. It's should be concluded that non of isolated *Lactobacilli* from cow fecal samples could modify cholesterol level in test tube, while some of bacteria isolated from buffalo feces could reduce cholesterol level in medium after 24 hours. Depended on bacteria species, this reduction is variable, and the most reduction related to *Lactobacillus paracasei* (50%), and the less reduction related to *Lactobacillus casei* (12%).*

Keyword: *Lactobacillus*, Feces, cholesterol, Buffalo, Cattle, In Vitro

*Corresponding author: Anassori, E.

Address: Department of Internal Medicine and Clinical Pathology, Faculty of Veterinary Medicine, Urmia University, Urmia, Iran.

E-mail address: e.anassori@urmia.ac.ir