



مطالعه تاثیر ضدباکتریایی وزیکول‌های خارج سلولی *Lactobacillus casei* و کاربرد آن در افزایش کیفیت فیله ماهی

نسرین تجدد^۱ و لاله رومیانی^{۲*}

^۱گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

^۲گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

تاریخ دریافت: ۱۴۰۲/۰۱/۱۲ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۲/۰۳/۰۶

چکیده

باکتری‌های بیماری‌زا و غیربیماری‌زا وزیکول‌های غشایی را به محیط خارج سلولی رها می‌کنند، اما فعالیت آنها مشخص نیست. هدف از انجام این پژوهش، مطالعه فعالیت ضدباکتریایی وزیکول‌های خارج سلولی پروبیوتیک *لاکتوباسیلوس کازئی* و تاثیر آن بر افزایش ماندگاری فیله ماهی شوریده بود. وزیکول‌ها از طریق اولتراسانتریفیوژ جدا شدند. فعالیت ضدباکتریایی وزیکول‌ها بر *شیوانلا پوترفاسینس* مطالعه شد. فیله ماهی شوریده به وزن ۲۵۰-۳۰۰ gr تهیه شد. هر فیله شوریده در ۱۰ ml محلول تهیه شده از غلظت‌های متفاوت وزیکول (10^9 ، 10^{10} ، 10^{11} vesicles/ mL) تا جذب کامل محلول توسط فیله‌ها قرار داده و سپس در دمای 4°C نگهداری شدند. شاخص‌های ماندگاری فیله شامل میزان پراکسید، بازهای نیتروژنی فرار کل، مالون دی‌آلدئید و میزان کل باکتری‌ها بود. نتایج نشان داد که اندازه وزیکول‌ها تا ۴۸ h پس از انکوباسیون افزایش معنی‌دار ($p < 0.05$) و سپس روند تغییرات معنی‌دار نبود ($p > 0.05$). میزان 10^{11} vesicles/ mL سبب مهار رشد *S. putrefaciens* شد. نتایج کیفیت فیله نشان داد که دوز 10^{11} vesicles/ mL نسبت به گروه شاهد و دوزهای پایین‌تر، منجر به بهبود شاخص‌های کیفی فیله شد و ماندگاری را نسبت به گروه شاهد تا ۴ روز افزایش داد. نتایج این مطالعه نشان داد که وزیکول‌های پروبیوتیک *لاکتوباسیلوس کازئی* می‌توانند در جهت بهبود کیفیت و ماندگاری آبزیان کاربرد داشته باشند.

واژگان کلیدی: *لاکتوباسیلوس کازئی*، وزیکول‌های خارج سلولی، ماندگاری، ماهی شوریده

* l.roomiani@iauhvaz.ac.ir

مقدمه

وزیکول‌های خارج سلولی به عنوان اجزای تکاملی حفاظت شده بین سلولی هستند. باکتری‌های گرم منفی، گرم مثبت و یوکاریوت‌ها به شکل فعال وزیکول‌هایی با اندازه ۲۰۰-۲۰ nm ترشح می‌کنند. وزیکول‌های خارج سلولی باکتری‌های گرم منفی نخستین بار در سال ۱۹۶۰ در مطالعات ساختارهای باکتریایی با استفاده از میکروسکوپ الکترونی مشاهده شدند. این ساختارها گرد، دولایه و حاوی مواد فعال بیولوژیکی از جمله پروتئین، لیپید، اسید نوکلئیک و متابولیت‌ها می‌باشند (۱). آنها می‌توانند مسیرهای بیوزنر متنوعی داشته باشند و مهمتر از همه، می‌توانند حامل مولکول‌هایی با ظرفیت اطلاعاتی بالا مانند پروتئین‌ها و انواع مختلفی از RNA ها، از جمله miRNA ها باشند. همچنین، آنها در فعل و انفعالات بین میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا و حیوانات یا گیاهان میزبان آنها نقش دارند (۲). اگرچه بیشتر اطلاعات وزیکول‌های خارج سلولی مربوط به باکتری‌های گرم منفی و گرم مثبت است، تاکنون اطلاعات اندکی درخصوص وزیکول‌های خارج سلولی پروبیوتیک‌ها ثبت شده است (۳).

باکتری‌های اسیدلاکتیک دارای ویژگی‌های پروبیوتیک هستند که برای سلامت انسان مفید و در غذای روزانه بکار می‌روند. پیش‌بینی می‌شود که ارزش گردش مالی بازار جهانی پروبیوتیک‌ها تا سال ۲۰۲۳ به ۴۷ میلیارد دلار برسد. این بازار تحت سلطه شرکت‌های تولیدکننده پروبیوتیک، مکمل‌ها و صنایع غذایی است (۱). لاکتوباسیلوس کازئی^۱ باکتری گرم مثبت، مزوفیل، هموفرماتاتیو اجباری، میکروآئروفیل، کاتالاز منفی و فاقد اسپور بوده و ظرفیت بالایی برای تولید اسید دارد. بیشترین قابلیت بقا در فراورده‌های شیری تخمیری را به آن نسبت می‌دهند. فعالیت این باکتری بیش از سایر گونه‌های لاکتوباسیلوس یافت شده در فراورده‌های تخمیری شیر بوده و قادر به تخمیر طیف وسیعی از کربوهیدرات‌های موجود در محیط است (۸). Grande و همکاران (۲۰۱۷) ویژگی

های وزیکول‌های جدا شده از لاکتوباسیلوس روتری^۲ مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج آنها نشان داد که وزیکول‌های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس روتری دارای خواص درمانی است و می‌تواند در صنایع غذایی و پزشکی مورد استفاده قرار بگیرد (۴). فعالیت آگروزوم‌های لاکتوباسیلوس‌های جدا شده از شیر بررسی و نشان داده شد که توانستند رشد سلولی را تقویت کرده و مسیر پروتئین کیناز فعال شده با میتوژن را فعال کنند (۵). فعالیت ضدباکتریایی (۶)، ضدسرطانی و افزایش تقویت ایمنی وزیکول‌های جدا شده از لاکتوباسیلوس‌ها به اثبات رسیده است (۷). چنین مطالعاتی ثابت کردند که وزیکول‌های خارج سلولی می‌تواند پتانسیل کاربرد در صنعت غذا را داشته باشند، اما مطالعات در این خصوص بسیار کم انجام نشده است.

با توجه به صید قابل توجه ماهی شوریده^۳ در جنوب کشور و اهمیت آن به عنوان یک گونه اقتصادی مهم، برای افزایش ماندگاری، حفظ کیفیت و کاهش فسادپذیری، این مطالعه با به کارگیری وزیکول‌های خارج سلولی لاکتوکوکوس کازئی و اثر آنها بر فیله شوریده بررسی شد.

مواد و روش‌ها

تهیه لاکتوباسیلوس کازئی

سویه لاکتوباسیلوس کازئی (ATCC 39392) از مرکز کلکسیون میکروارگانیسم‌های سازمان پژوهش‌های صنعتی ایران به صورت لیوفیلیزه تهیه و در محیط کشت مایع MRS آگار کشت داده شد. برای تهیه سوپرناتانت باکتری در ۳۰۰ ml محیط MRS کشت شد و در ۳۷ °C برای ۴۸ h انکوبه شد.

جداسازی وزیکول‌های خارج سلولی لاکتوباسیلوس کازئی

وزیکول‌های پروبیوتیک *L. casei* با استفاده از اولتراسانتریفیوژ استخراج شدند. باکتری برای رسیدن به فاز پایدار کشت داده شده و سلول‌های باکتری با استفاده از سانتریفیوژ با دور ۳۰۰۰×g برای ۱۵ min جداسازی و سپس

² *Lactobacillus reuteri*

³ *Otolites ruber*

¹ *Lactobacillus casei*

ماهی شوریده تازه از بازار آبادان خریداری شد. سپس در یونولیت‌های حاوی یخ به آزمایشگاه منتقل و تا شروع آزمایش در دمای 18°C - نگهداری شد. بعد از یخ زدایی، هر قطعه فیله شوریده با وزن متوسط $250-300\text{ gr}$ تهیه و درون محلول 10 ml سوسپانسیون آماده‌شده از غلظت‌های مختلف وزیکول پروبیوتیک^۱ (دوز پایین)، 10^{11} (دوز متوسط) و 10^{11} (دوز بالا) vesicles/mL قرار داده شد تا جذب همه محلول توسط فیله‌ها انجام شود، سپس در دمای 4°C نگهداری شدند. آنتی اکسیدان سدیم اریتوربات (sodium erythorbate) به عنوان گروه کنترل مثبت انتخاب و فیله‌های ماهی درون محلول $0/5\%$ سدیم اریتوربات غوطه‌ور شدند.

تعیین مقدار بازهای نیتروژنی فرار (TVB-N)

در روز پنجم نگهداری، 5 gr فیله شوریده در 8 ml بافر تری کلرواستیک اسید (TCA) 4% به مدت 30 min هموژنیزه شد. پس از فیلترکردن بافت هموژنیزه شده، مقدار نهایی با استفاده از محلول TCA به حجم 10 ml رسید. میزان TVBN فیله ماهی با استفاده از روش کانوی تعیین شد (AOAC, 2000). میزان TVBN نمونه به وسیله بوریکن اسید جذب و سپس با اسید کلریدریک $0/2\text{ N}$ تیترا شد. میزان این پارامتر پس از محاسبه، بر حسب $\text{mg}/100\text{g}$ نمونه گزارش شد (۱۱).

تعیین میزان مالون دی آلدئید

برای تعیین غلظت مالون دی آلدئید (MDA)، یکی از محصولات پراکسیدسیون چربی، فیله ماهی با استفاده از 20 mmol بافر اسید کلریدریک ($\text{pH}=7.4$) هموژنیزه شده و پس از فیلترشدن با تری کلرواستیک اسید سرد ($75\text{ mg}/\text{ml}$) مخلوط شد تا پروتئین‌ها رسوب کنند. محلول بالایی با TBA ($8\text{ mg}/\text{l}$) در دمای 95°C برای 45 min انکوبه شد. محصول پراکسیدسیون لیپید براساس غلظت MDA در نمونه تعیین شد. محصول پراکسیدسیون لیپید در 530 nm قرائت شد (۱۲).

تعیین مقدار پراکسید (PV)

با دور $3500\times\text{g}$ برای 60 min به شکل متوالی و به منظور حذف بقایای بزرگ باکتری و اندامک‌های دست نخورده، سانتریفیوژ شد. مایع رویی با استفاده از اولتراسانتریفیوژ با دور $20000\times\text{g}$ برای 60 min جداسازی و سپس با استفاده از فیلتر $0/22\text{ }\mu$ عبور داده تا وزیکول‌های خالص پروبیوتیک تهیه شدند. تعداد وزیکول‌ها و اندازه آنها با استفاده از Nano-ZS 90 dynamic light scattering (Malvern, UK) شناسایی شد. وزیکول‌ها با استفاده از میکروسکوپ الکترونی عکس‌برداری شدند. همچنین، ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی وزیکول به وسیله تکنیک آنالیز تراکینگ نانوپارتیکل بررسی شد (۹).

تعیین درصد بازدارندگی رشد شیوانلا پوترفاسینس توسط وزیکول‌های پروبیوتیک

شیوانلا پوترفاسینس^۱ از مرکز کلکسیون قارچ و باکتری‌های صنعتی ایران، کرج تهیه شد. این گونه باکتری در محیط کشت براث در دمای 28°C انکوبه شد. برای آزمایش ضدباکتری، *S. putrefaciens* با وزیکول در غلظت‌های مختلف (10^7 ، 10^8 ، 10^9 ، 10^{10} ، 10^{11} vesicles/mL) برای دوره‌های زمانی متفاوت در لوله‌های با حجم $1/5\text{ mL}$ کشت داده شد و ناحیه مهار با استفاده از تست انتشار دیسک تعیین شد. برای تعیین MBC، سوسپانسیون‌های باکتریایی از هر چاه بر روی صفحات آگار ریخته و به مدت 24 h دیگر انکوبه شدند. MBC هر وزیکول به عنوان کمترین غلظتی تعریف شد که در آن کلنی قابل مشاهده نباشد. برای تعیین اثرات بازدارندگی غلظت‌های مختلف وزیکول بر *S. putrefaciens*، غلظت اولیه تلقیح شده $10^6\text{ CFU}/\text{mL}$ بود. درصد رشد در هر غلظت با استفاده از رابطه ۱ محاسبه شد (۱۰).

رابطه ۱

$$(\%) = \frac{\text{جذب نوری رشد وزیکول در } 600 - 1}{\text{جذب نوری رشد وزیکول در محیط براث}} \times 100$$

پوشش دهی فیله ماهی با وزیکول‌های پروبیوتیک

¹ *Shewanella putrefaciens*

تجزیه و تحلیل آماری

همه داده‌ها به شکل میانگین $\pm$ انحراف معیار با ۳ تکرار به دست آمد. سطح معنی‌داری با استفاده از آنالیز واریانس ANOVA Ony-way و تست تکمیلی دانکن و با استفاده از نرم‌افزار SPSS23 تعیین شد.

نتایج

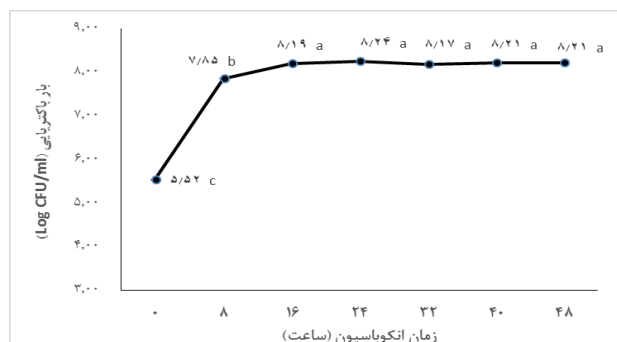
روند تغییرات میزان باکتری *L. casei* که به مدت ۴۸ h در دمای ۳۷ °C انکوبه شد، در شکل ۱ مشخص شده است. میزان باکتری از 5.52×10^8 Log CFU/mL در ساعت صفر تا 8.19×10^8 Log CFU/mL در ساعت ۱۶ افزایش پیدا کرد و سپس، بدون تغییرات معنی‌دار ادامه داشت ($p > 0.05$). میزان pH از زمان صفر تا ۱۶ ساعت پس از انکوباسیون روند کاهشی داشت و از ۶/۴۷ به ۳/۹۹ رسید. سپس، در محدوده ۳/۹۹ تا ۳/۹۶ ثابت باقی ماند (شکل ۲).

در شکل ۳ اندازه وزیکول‌های *L. casei* در ۲۴ h و ۴۸ h پس از انکوباسیون نشان داده شده است. در هشتمین ساعت از انکوباسیون میانگین اندازه وزیکول‌ها ۱۷۵/۱۲۲/۲۵ nm و ۲۴ h پس از انکوباسیون به ۱۸۷/۷۳/۱۴ nm رسید. وزیکول‌های *L. casei* توسط لایه لیپیدی (فلش روی عکس) پوشیده شده بودند (شکل ۴).

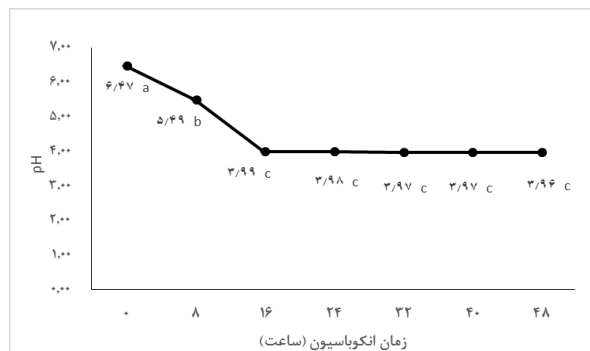
مقدار ۱۰ g فیله ماهی توسط دستگاه چرخ گوشت، چرخ شده و ۵۰ g از آن با ۱۰۰ cc متانول با همزن برقی در ۳ min با دور تند هم‌زده شد. مخلوط در دکانتور ریخته شده تا روغن از گوشت جدا و روغن و حلال توسط قیف دارای کاغذ صافی شماره ۴ وارد بالن شیشه‌ای دستگاه روتاویپور با دمای آب ۵۰ °C تا ۶۰ °C شده و سپس حلال از روغن جدا شد. برای اندازه‌گیری پراکسید، ۳ g روغن به ظرف ۲۵۰ mL منتقل شده و سپس مقدار ۱۰ mL مخلوط کلروفرم و اسیداستیک به آن اضافه و ۱ mL از محلول دیدپتاسیم اشباع به مخلوط اضافه و برای مدت ۵ min در شرایط تاریک نگهداری شد. مقدار ۲۰ mL آب مقطر به مخلوط اضافه و با استفاده از تیوسولفات سدیم ۱٪ نرمال تا مرحله ناپدید شدن رنگ زرد تیترو شد. مقدار ۱ mL محلول نشاسته ۱/۵٪ به مخلوط اضافه و تیتراسیون ادامه یافت تا رنگ آبی تیره از بین برود. نمونه شاهد فاقد روغن ماهی بود. میزان پراکسید بر حسب mEq/1000 g محاسبه شد (۱۳).

اندازه‌گیری میزان باکتری‌های زنده کل (Total Viable Count)

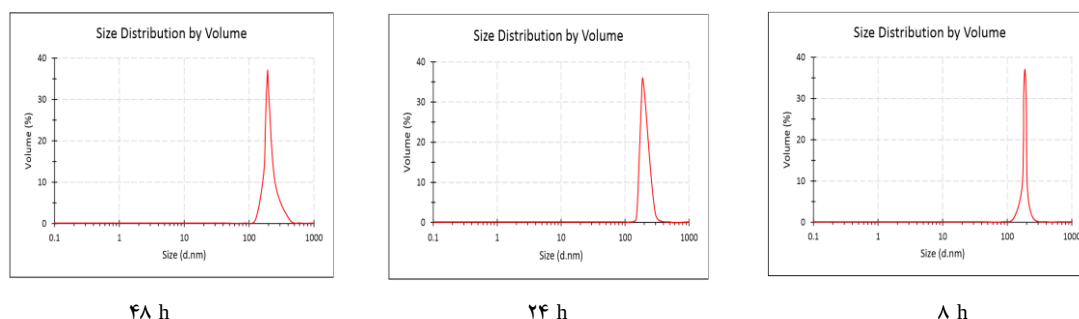
فیله‌های شوریده در هر تیمار به شکل مجزا با محلول نمکی ۰/۸۵٪ استریل در کیسه استومیکر (BagMixer400 (VW, Interscience, SaintNorm-La-Breteche, France هموژنیزه و سپس در محیط آگار کشت داده شد. این پلیت‌ها در دمای ۳۷ °C به مدت ۲۴ h انکوبه شدند.



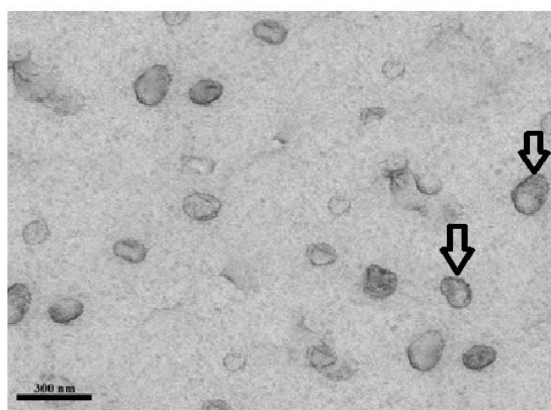
شکل ۱. تغییرات میزان *L. casei* در طول انکوباسیون. حروف غیرمشابه به معنی اختلاف معنی‌دار است ($p < 0.05$)



شکل ۲. بررسی pH در طول رشد *L. casei* طی انکوباسیون. حروف غیرمشابه به معنی اختلاف معنی دار است ($p < 0.05$).



شکل ۳. گستره اندازه وزیکول‌های *L. casei* در طول انکوباسیون



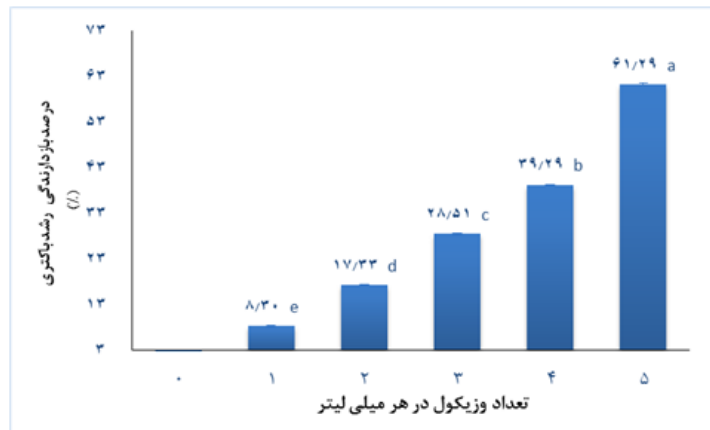
شکل ۴. مورفولوژی وزیکول‌های *L. casei* توسط میکروسکوپ TEM

نتایج آزمایش توانایی مهار *S. putrefaciens* توسط وزیکول‌های *L. casei* بعد از رشد در محیط براث در شکل ۵ نشان داده شده است. با افزایش میزان وزیکول از 10^7 تا 10^{11} در هر ml، درصد بازدارندگی رشد باکتری به شکل معنی‌داری افزایش یافت ($p < 0.05$). ناحیه منع‌کنندگی رشد $2/2$ mm برای تیمار 10^7 vesicles/mL (۱)، $3/9$ mm برای تیمار 10^8 vesicles/mL (۲)، $5/4$ mm برای تیمار 10^9 vesicles/mL (۳)، $6/98$ mm برای تیمار 10^{11} vesicles/mL (۴) و $7/81$ mm برای تیمار 10^{11} vesicles/mL بود. در شکل ۶ میزان شاخص‌های کیفیت فیله شامل PV، TVBN، MDA و میزان باکتری کل پس از تیمار با وزیکول‌های *L. casei* نشان داده شده است. در هر ۴ شاخص، گروه‌های با دوز بالا (10^{11} vesicles/mL) کمترین میزان شاخص‌های کیفیت و تیمار شاهد بالاترین

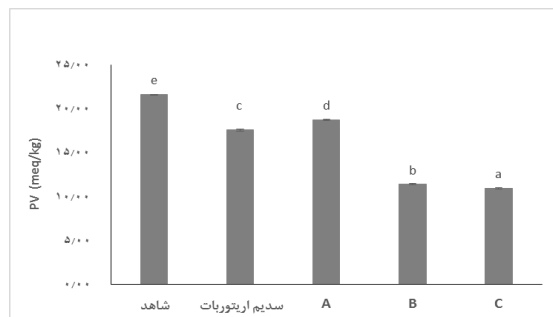
۵۳

کاهش میزان شاخص‌های TVBN، PV، MDA و میزان باکتری کل داشتند ($p < 0.05$).

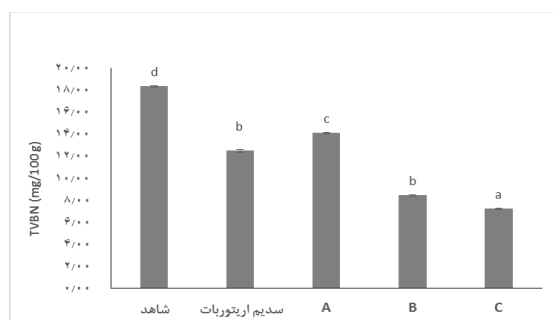
میزان این پارامترها را داشت. مقایسه بین گروه‌ها نشان داد که گروه دارای دوز پایین (10^9 vesicles/mL) و به دنبال آن سدیم اریتوربات بعد از تیمار شاهد کمترین تاثیر را در



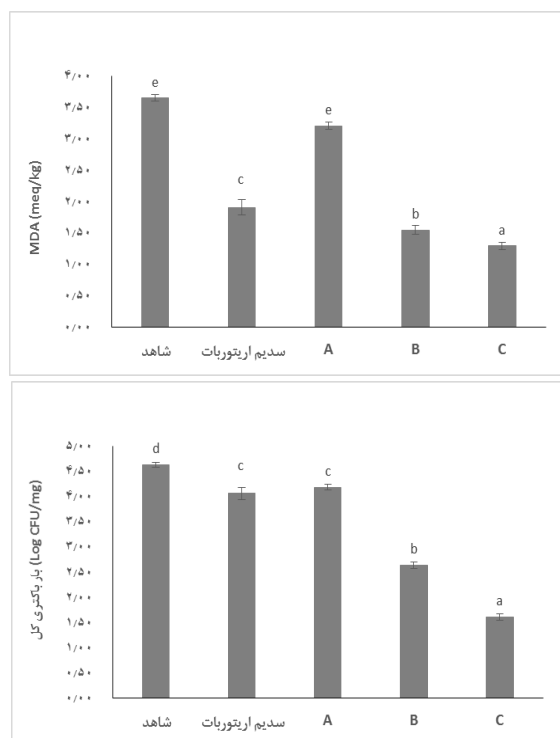
شکل ۵. بررسی توانایی مهار *S. putrefaciens* توسط وزیکول‌های *L. casei* در غلظت‌های مختلف. حروف غیرمشابه به معنی اختلاف معنی‌دار است ($p < 0.05$).



الف



ب



شکل ۶. تغییرات شاخص های کیفیت فیله شوریده نگهداری شده به مدت ۵ روز در دمای ۴ °C. الف: میزان

پراکسید، ب- میزان بازهای نیتروژنی فرار، ج- میزان مالون دی آلدئید، د- میزان بار باکتری کل

اطلاعات به شکل میانگین $\pm$ انحراف معیار (n=3) هستند. حروف کوچک متفاوت نشان دهنده اختلاف معنی دار در سطح ۰/۰۵٪ است. تیمارها شامل: شاهد، سدیم

اریترورات ۰/۵٪، A: دوز پایین وزیکول های *L. casei* (10^4 vesicles/ mL)، B: دوز متوسط وزیکول های *L. casei* (vesicles/ mL)، C: دوز بالای

وزیکول های *L. casei* (10^{11} vesicles/ mL).

بحث

از آنجاکه نگهدارنده های شیمیایی مواد غذایی باعث ایجاد اختلالات در سلامت انسان می شوند، توجه مصرف کنندگان به سمت نگهدارنده های زیستی جلب شده است (۱۴). با این حال، میکروارگانیسم ها برای واجد شرایط بودن به عنوان یک نگهدارنده زیستی، خودشان یا متابولیت های آنها باید اثر ضد میکروبی گسترده ای در برابر میکروارگانیسم های عامل فساد و بیماری را نشان داده و همچنین برای مصرف کنندگان ایمن باشند. علاوه بر این، نگهدارنده های زیستی و یا متابولیت های آنها باید در شرایط مختلف فراوری پایدار و نباید خواص حسی غذا را تغییر دهند. باکتری های اسید لاکتیک به دلیل ویژگی های ضد میکروبی مربوط به آزادسازی متابولیت ها و ترکیبات ثانویه تولید شده، که به عنوان نگهدارنده های زیستی شناخته می شوند، مورد بررسی قرار گرفته اند (۱۵).

پروبیوتیک ها نقش مهمی در تنظیم میکروبیوتا و حفظ هموستازی روده جانوران دارند. وزیکول پروبیوتیک ها به عنوان واسطه های بالقوه برای پاسخ ایمنی میزبان و تاثیرات ضد التهابی آنها شناخته شده اند (۱۶). اگرچه وزیکول های خارج سلولی باکتری های گرم مثبت ۳۰ سال دیرتر از هم تایان گرم منفی خود کشف شدند، اما در سال های اخیر توجه بیشتری را به خود جلب کرده اند. وزیکول های باکتری های گرم منفی یا گرم مثبت عملکردهای فیزیولوژیک یا پاتولوژیک در تعاملات باکتری- باکتری یا باکتری- میزبان نشان داده اند (۱۷). در یک مطالعه نشان داده شد که وزیکول های جدا شده از *L. casei* BL23 که حامل پروتئین بودند، خواص پروبیوتیکی نشان دادند (۱۸). سویه های *Bifidobacterium longum*، *Lactobacillus casei*، *Lactobacillus rhamnosus* و *Lactobacillus plantarum* وزیکول هایی تولید می کنند

باکتری‌های سرمادوست می‌توانند باعث فساد ماهیان تازه در دماهای پایین شوند (۲۳). ثابت شده است که باکتری‌های شاخص فساد مانند *Shewanella putrefaciens* و *Pseudomonas* spp. مسئول تغییرات عمده در کیفیت فیله ماهیان در دماهای پایین هستند، در حالی که باکتری‌های اسیدلاکتیک سبب کاهش فساد فیله ماهیان توسط باکتری‌های ذکر شده می‌شوند (۲۴). مطالعات نشان دادند که متابولیت‌های مختلف ترشح شده از میکروب‌ها که به دلیل هیدرولیز پروتئین ایجاد می‌شوند، باعث ایجاد ویژگی‌های حسی نامطلوب در محصولات غذاهای دریایی می‌گردند. نتایج این مطالعات نشان داد که بازدارندگی رشد باکتری‌های متولی فساد و کاهش متابولیت‌های مرتبط با آنها در ماهیان می‌تواند ماندگاری آنها را افزایش دهد (۲۵،۲۶،۲۷). بالاترین سطح قابل قبول بازهای نیتروژنی فرار در گوشت ماهی ۲۵ mg نیتروژن به ازای ۱۰۰ gr گوشت

نتایج مطالعه دیگر نشان داد که فیله خام و پخته نشده کپور نقره‌ای، ناقل مهم عوامل پاتوژن‌زا مانند ویروس، سالمونلا، استافیلوکوکوس و لیستریا هستند. اما استفاده از پروبیوتیک‌ها در بسته‌بندی‌های مختلف توانست ماندگاری فیله ماهیان را افزایش دهد. فیلم پلی‌وینیل همراه با *L.rhamnosus* (۳۵) و *B.bifidum* همراه با کربوکسی متیل

Current Trends in Food and Pharmaceutical Industry. Foods. 2022; 11: 3094.

9. Brown L, Kessler A, Cabezas-Sanchez P, Luque-Garcia JL, and Casadevall A. Extracellular vesicles produced by the Gram-positive bacterium *Bacillus subtilis* are disrupted by the lipopeptide surfactin. Molecular Microbiology. 2014; 93: 183–98.

10. Zeng Y, Li Y, Wu QP, Zhang JM, Xie XQ, Ding Y, Cai SZ, Ye QH, Chen MT, Xue L, Wu S, and Zeng HY. Evaluation of the antibacterial activity and probiotic potential of *Lactobacillus plantarum* isolated from Chinese homemade pickles. Infectious diseases and medical microbiology. 2020; 2020: 1-11.

11. Bekhit AEA, Holman BWB, Giteru SG, and Hopkins DL. Total volatile basic nitrogen and its role in meat spoilage. Trends in Food Sciences and Technology. 2021; 109:280-302.

12. Ozyurt G, Gokdogan S, Simsek A, Yuvka I, Erguven M, and Boga EK. Fatty acid composition and biogenic amines in acidified and fermented fish silage: a comparison study. Archives of Animal Nutrition. 2016; 70:72-86.

13. [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2002. Official methods of analysis. 16th ed. Washington (DC): AOAC.

14. Wiernasz N, Leroi F, Chevalier F, Cornet J, Cardinal M, Rohloff J, Passerini D, Skirnisdóttir S, and Pilet MF. Salmon Gravlox biopreservation with lactic acid bacteria: A polyphasic approach to assessing the impact on organoleptic properties, microbial ecosystem and volatile composition. Frontiers in Microbiology. 2020; 10: 3103.

15. Kuley E, Özyurt G, Özogul I, Boga M, Akyol I, Rocha JM, and Özogul F. The role of selected lactic acid bacteria on organic acid accumulation during wet and spray-dried fish-based silages. Contributions to the winning combination of microbial food safety and environmental sustainability. Microorganisms. 2020; 8: 172.

16. Kim Y, Edwards N, and Fenselau C. Extracellular vesicle proteomes reflect developmental phases of *Bacillus subtilis*. Clinical Proteomics. 2016; 13:6. doi: 10.1186/s12014-016-9107-z

17. Liu Y, Defourny KAY, Smid EJ, and Abee T. Gram-positive bacterial extracellular vesicles and their impact on health and diseases. Frontiers in Microbiology. 2018; 9: 152.

18. Dominguez-Rubio AP, Martinez JH, Martinez DC, Coluccio-Leskow F, Piuri M, and Perez OE. *Lactobacillus casei* BL23 produces microvesicles carrying proteins that have been associated with its probiotic effect. Frontiers in Microbiology. 2017; 8: Article e1783.

19. Hao H, Zhang X, Tong L, Liu Q, Liang X, Bu Y, Gong P, Liu T, Xia Y, Ai L, and Yi H. Effect of extracellular vesicles derived from *Lactobacillus plantarum* Q7 on gut microbiota and

سلولز (۳۶) از اکسیداسیون و تخریب مواد غذایی تازه جلوگیری کرد.

در این مطالعه ثابت شد که میزان vesicles/ mL

۱۰^{۱۱} ترشح شده از لاکتوکوکوس کازئی می‌تواند مانع رشد

باکتری مولد فساد شود. باکتری‌های اسید لاکتیک به دلیل

پتانسیل مهار رشد میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا به واسطه

تولید متابولیت‌های مختلف (اسیدهای آلی و باکتریوسین‌ها)

به عنوان باکتری‌های نگهدارنده زیستی شناخته شده‌اند

(۲۷). در پژوهش حاضر، نشان داده شد که بیشترین میزان

وزیکول لاکتوکوکوس کازئی توانست ماندگاری فیله

ماهی را نسبت به گروه شاهد با اختلاف معنی‌دار ۴ روز

افزایش دهد.

منابع

1. Choi DS, Kim DK, Choi SJ, Lee J, Choi JP, and Rho S. Proteomic analysis of outer membrane vesicles derived from *Pseudomonas aeruginosa*. Proteomics. 2011; 11: 3424–9.

2. Kim JH, Lee J, Park J, and Gho YS. Gram-negative and gram-positive bacterial extracellular vesicles. Seminars in Cell and Development Biology. 2015; 40: 97–104. doi: 10.1016/j.semcdb.2015.02.006

3. Jang KS, Sweredoski MJ, Graham RLJ, Hess S, and Jr WMC. Comprehensive proteomic profiling of outer membrane vesicles from *Campylobacter jejuni*. Proteomics. 2014; 98: 90-98.

4. Grande R, Cella C, Minclone G, Stringaro A, Di-Marzlo L, and Colone M. Detection and physicochemical characterization of membrane vesicles (MVs) of *Lactobacillus reuteri* DSM 17938. Frontiers in Microbiology. 2017; 8. doi: 10.3389/fmicb.2017.01040.

5. Yu S, Zhao Z, Sun LM, and Li P. Fermentation results in quantitative changes in milk-derived exosomes and different effects on cell growth and survival. Agricultural and Food Chemistry. 2017; 56: 1220–1228.

6. Li M, Lee K, Hsu M, Nau G, Mylonakis E, and Ramratnam B. *Lactobacillus* derived extracellular vesicles enhance host immune responses against vancomycin-resistant enterococci. BMC Microbiology. 2017; 17: 66.

7. Behzadi E, Hosseini HM, and Imani-Fooladi AA. The inhibitory impacts of *Lactobacillus rhamnosus* GG-derived extracellular vesicles on the growth of hepatic cancer cells. Microbial Pathogenesis. 2017; 110: 1–6.

8. Thorakkattu P, Khanashyam AC, Shah K, Babu KS, Mundanat AS, Deliephan A, Deokar GS, Santivarangkna C, and Nirmal NP. Postbiotics:

- deep learning neural network and meta-analysis. *Scientific Reports*. 2021; 11. doi:https://doi.org/10.1038/s41598-021-84659-y
- 29- Messina CM, Arena R, Ficano G, Randazzo M, Morghese M, La Barbera L, and Santulli A. Effect of cold smoking and natural antioxidants on quality traits, safety and shelf life of farmed meagre (*Argyrosomus regius*) fillets, as a strategy to diversify aquaculture products. *Foods*. 2021; 10(11). doi:https://doi.org/10.3390/foods10112522
- 30- Samiullah K, Mehroz R, Yasin R, and Hussain, S. 2020. Combined effect of probiotics on prolonging the shelf life of GIFT tilapia fillets. *Aquaculture Research*. 2020; 51, 1–11.
- 31- Hua O, Wong CH, and Li Dan. Postbiotics enhance the functionality of a probiotic edible coating for salmon fillets and the probiotic stability during simulated digestion. *Food Packaging and Shelf Life*. 2022; 34, 100954.
- 32- Nirmal NP, and Benjakul S. Retardation of quality changes of Pacific white shrimp by green tea extract treatment and modified atmosphere packaging during refrigerated storage. *International Journal of Food Microbiology*. 2011; 149, 247–253.
- 33- Raeisi M, Tajik H, Aliakbarlu J, Mirhosseini SH, and Hosseini SMH. Effect of carboxy methyl cellulose-based coatings incorporated with *Zataria multiflora* Boiss. Essential oil and grape seed extract on the shelf life of rainbow trout fillets. *LWT– Food Science and Technology*. 2015; 64, 898–904.
- 34- Sheikhpour M, Barani L, and Kasaeian A. Biomimetics in drug delivery systems: A critical review. *Journal of Controlled Release*. 2017; 253, 97–109.
- 35- Ceylan Z, Meral R, Karakas CY, Dertli E, and Yilmaz MT. A novel strategy for probiotic bacteria: ensuring microbial stability of fish fillets using characterized probiotic bacteria-loaded nanofibers. *Innovative Food Sci. 2018. Emerg. Technol*; 48, 212–218.
- 36- Mozaffarzogh M, Misaghi A, Shahbazi Y, and Kamkar A. Evaluation of probiotic carboxymethyl cellulose-sodium caseinate films and their application in extending shelf life quality of fresh trout fillets. *LWT*. 2020; 126, 109305.
- ulcerative colitis in Mice. *Frontiers in Immunology*. 2021; 12: 777147.
20. Yanez-Mo M, Siljander PR, Andreu Z, Zavec AB, Borrás FE, and Buzas EI. Biological properties of extracellular vesicles and their physiological functions. *Extracellular Vesicles*. 2015; 4: 27066.
- 21- Nirmal NP, and Benjakul S. Retardation of quality changes of Pacific white shrimp by green tea extract treatment and modified atmosphere packaging during refrigerated storage. *International Journal of Food Microbiology*. 2011; 149: 247–253.
- 22- Kim JH, Jeun EJ, Hong CP, Kim SH, Jang MS, and Lee EJ. Extracellular vesicle-derived protein from *Bifidobacterium longum* alleviates food allergy through mast cell suppression. *Allergy and Clinical Immunology*. 2016; 137: 507–516
- 23- Rathod NB, Nirmal NP, Pagarkar A, Ozogul F, and Rocha JM. Antimicrobial impacts of microbial metabolites on the preservation of fish and fishery products; a review with current knowledge. *Microorganisms*. 2022; 10: 773.
- 24- Kannappan S, and Manja KS. Efficacy of lactic acid bacteria in the reduction of trimethylamine nitrogen and related spoilage derivatives of fresh Indian mackerel fish chunks. *African Journal of Biotechnology*. 2011; 10: 42–47.
25. Agagündüz D, Yılmaz B, Sahin TÖ, Güneşliol BE, Ayten S, Russo P, Spano G, Rocha JM, Bartkiene E, and Özogul F. Dairy lactic acid bacteria and their potential function in dietetics: The Food–Gut–Health Axis. *Foods*. 2021; 10: 3099.
- 26-Rathod NB, Phadke GG, Tabanelli G, Mane A, Ranveer RC, Pagarkar A, and Ozogul F. Recent advances in bio-preservatives impacts of lactic acid bacteria and their metabolites on aquatic food products. *Food Biosciences*. 2021; 44: 101–440.
- 27-Mei J, Ma X, and Xie J. Review on natural preservatives for extending fish shelf life. *Foods*. 2019; 8: 490.
- 28-Moosavi-Nasab M, Khoshnoudi-Nia S, Azimifar Z, and Kamyab S. Evaluation of the total volatile basic nitrogen (TVB-N) content in fish fillets using hyperspectral imaging coupled with

Study effect of *Lactobacillus casei*-derived extracellular vesicles antibacterial and its application in increasing the quality of fish fillet

Nasrin Tajadod¹, Laleh Roomiani^{2*}

¹Department of Food Science and Technology, Ahvaz Branch, Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

²Department of Fisheries, Ahvaz Branch, Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

Abstract

Pathogenic and non-pathogenic bacteria release membrane vesicles into the extracellular environment, but their activity is not known. The purpose of this research was to study the antibacterial activity of the extracellular vesicles of the probiotic *Lactobacillus casei* and its effect on increasing the shelf life of *Otolites ruber* fillet. Vesicles were isolated through ultracentrifugation protocol. Antibacterial activity of vesicles on *Shewanella putrefaciens* was studied. Then fish fillet 250-300 g was prepared. Each fillet was placed in 10 mL of solution prepared from different concentrations of vesicles (10^9 , 10^{10} , 10^{11} vesicles/ mL) until the solution was completely absorbed by the fillets, and then they were kept at 4 °C. The shelf life indices of the fillet included the amount of peroxide, total volatile nitrogen bases, malondialdehyde, and the Total Viable Count. The results showed that the size of vesicles increased significantly up to 48 h after incubation ($P < 0.05$) and then the trend of changes was not significant ($P > 0.05$). The amount of 10^{11} vesicles/ mL could inhibit the growth of *S. putrefaciens*. The results of the fillet quality showed that the dose of 10^{11} vesicles/ mL could improve the shelf life indices of the fillet and increase it by 4 days compared to the control group and lower doses. The results of this study showed that *Lactobacillus casei*-derived extracellular vesicles can be used to improve the quality of fish fillet.

Keywords: *Lactobacillus casei*, extracellular vesicles, Shelf life, *Otolites ruber*

* l.roomiani@iauahvaz.ac.ir