

Outline

- 一、Introduction
- 二、Isolation and preliminary screening of lactic acid bacteria for antimicrobial potential from raw milk
- 三、Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from an Italian Traditional Raw Milk Cheese: Probiotic Properties and Technological Performance of Selected Strains
- 四、Conclusion

Abstract

近年來，由於食物中的微生物可能具有促進健康的作用，發酵食品逐漸受到廣泛關注。本篇報告使用摩洛哥生乳樣本和義大利傳統生羊奶起司 *Pecorino di Picinisco*，分離並篩選具有功能性潛力的乳酸菌，其代表性的菌株包含 *Lactococcus lactis*、*Lactiplantibacillus plantarum* 以及 *Latilactobacillus curvatus*。結果顯示，三株菌均能附著於人類腸道 Caco-2 細胞，對模擬消化環境具有良好耐受性，並可在模式生物秀麗隱桿線蟲（*C. elegans*）中延長壽命，其中 *L. plantarum* Pic37.4 表現最佳。其無細胞上清液對食品及腸道致病菌、腐敗菌具有顯著抑制作用，並能降低病原菌對腸黏膜的附著。此外，多株乳酸菌能產生細菌素，對大腸桿菌與沙門氏菌等食源性致病菌具明顯抑制效果。研究結果顯示，篩選出的乳酸菌兼具益生功能、抗菌特性及技術應用潛力，可作為發酵食品加工或功能性食品的優質菌株來源。

El Ahmadi, K., Haboubi, K., El Allaoui, H., El Hammoudani, Y., Bouhrim, M., Eto, B., Shahat, A. A., & Herqash, R. N. (2025). *Isolation and preliminary screening of lactic acid bacteria for antimicrobial potential from raw milk. Frontiers in Microbiology, 16*, 1565016.

Roselli, M., Colafranceschi, F., Cipriani, V., Valle, A., Zinno, P., Guantario, B., Schifano, E., Uccelletti, D., & Devirgiliis, C. (2025). *Isolation and characterization of lactic acid bacteria from an Italian traditional raw milk cheese: Probiotic properties and technological performance of selected strains. Microorganisms, 13*(6), 1368.