

บทที่ 5

สรุป

แบคทีเรียแลคติกสามารถตรวจพบได้ตลอดระยะเวลา 8 เดือนของกระบวนการหมักเต้าหู้ และสามารถแยกแบคทีเรียแลคติกได้ 126 สายพันธุ์ ซึ่งจัดเป็นแบคทีเรียทนเกลือ 83 สายพันธุ์ (65.9%) และแบคทีเรียชอบเกลือ 43 สายพันธุ์ (34.1%) ซึ่งมีบทบาทในการย่อยสลายโปรตีนจากเต้าหู้ในกระบวนการหมัก แต่มีบทบาทน้อยในการย่อยสลายแป้งและไขมัน โดยแบคทีเรียแลคติกที่แยกได้มีคุณสมบัติเป็นโปรไบโอติก ซึ่งสามารถยับยั้งแบคทีเรียอินดิเคเตอร์และแบคทีเรียก่อโรคทางอาหารที่นำมาทดสอบ และตรวจไม่พบแบคทีเรียก่อโรค *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* และ *Listeria monocytogenes*

แบคทีเรียแลคติกที่แยกได้จำแนกเป็นสกุล *Lactobacillus* จำนวน 67 สายพันธุ์ (53.2%) และ *Pediococcus* จำนวน 59 สายพันธุ์ (46.8%) เป็นแบคทีเรียทนเกลือและชอบเกลือ ซึ่งสามารถเติบโตบนเกลือความเข้มข้น 5-10% เมื่อคัดเลือกโปรไบโอติกแบคทีเรียแลคติก 2 สายพันธุ์ ได้แก่ *Lactobacillus* PS1240 และ PS1243 ซึ่งมีศักยภาพในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรค *L. monocytogenes* DMST4553 โดยการผลิตกรดแลคติก และเมื่อทำการบ่งชี้แบคทีเรียแลคติกดังกล่าวจัดเป็นสายพันธุ์ *Lactobacillus acidipiscis* ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ทำให้เข้าใจบทบาทของแบคทีเรียแลคติก และสามารถนำไปใช้ประโยชน์เพื่อการพัฒนากระบวนการผลิตโดยนำมาทำเป็นกล้าเชื้อในกระบวนการหมักเต้าหู้ต่อไป