

تجزئة الأحياء المنتجة لبعض الأنزيمات الخاصة :-

يتم التحري والشف من الأحياء المنتجة لبعض الأنزيمات خاصة المهمة من عمليات التصنيع الغذائي مثل الأميليزات Amylases والبروتيازات والسليلوزات والأنزيمات المحللة للبكتين وغيرها.

الأنزيمات Enzymes :- مواد بروتينية تتكون في بروتوبلازم الخلية الحية لتقوم بوظيفة العوامل المساعدة للتفاعلات الكيميائية. تفرز في داخل الخلايا أو خارج الخلايا.

* الكشف عن الأحياء المنتجة للأميليزات :-

أهمية الأميليزات :- تعد الأميليزات من الأنزيمات المهمة التي نتاجها في صناعات كثيرة مثل صناعة الأدوية وصناعة المشروبات والبرق وفي المشروبات والأكحول وتحويل النشا إلى سكر وفي تحضير الشوكولاته طبع التسكر اي يعطي اللون وتستخدم في عصر الفاكهة لأزالة النشا وجعل المحلول رائقاً وبواسطته يتم إنتاج الكوكيز (الماء المغذي وبعض الأضفان).

ومن الفطريات التي تنتج الأميليز Rhizopus و ASP. oryzae, Aspergillus niger, Bacillus subtilis, Pseudomonas

طريقة العمل :

1- تجرى تخافيف النموذج من الطميين أو هنز تالف اواي مصدر حيوي على النشا وتزرع على وسط آكار النشا Starch agar على السطح وتضف الاطبات برقمه ٢٧-٢٩ م

في الاسبوع القادم تصبغ المستعمرات الناتجة باستعمال طريقة استنساخ الاطبات (replica plating) أو أحد طرق عزل وتنميت الاميار المجهريه ثم يستخدم الطبق الأول للكشف عن الاميار المنتجة وذلك بإضافة اليود إليه وبعد معرفة المستعمرات المنتجة للأطبات يمكن تنميتها من الطبق المطبوع.