

بررسی اثر ضد جهش و ضد سرطانی اسید لاکتیک جدا شده از ترخینه Ames از طریق آزمون

صدیقه مهرابیان¹، مریم تاج آبادی ابراهیمی²، مریم عباس احمدی^{3*}، هدی بهرامی⁴

- 1- استاد، گروه زیست شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، تهران، ایران
- 2- استادیار، گروه زیست شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران مرکز، تهران، ایران
- 3- کارشناس ارشد میکروبیولوژی، گروه زیست شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، تهران، ایران
- 4- کارشناس زیست شناسی، گروه زیست شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران مرکز، تهران، ایران

تاریخ دریافت: 14/8/90 تاریخ پذیرش:

چکیده

زمینه و هدف: مرگ و میر ناشی از سرطان در بسیاری از کشورها در چند سال اخیر در حال افزایش است. پروبیوتیک‌ها میکروارگانیزم‌های زندگانی هستند که مصرف آنها اثرات مفیدی را در سلامت مصرف کننده ایجاد می‌کند. هدف این مطالعه بررسی اثرات ضد جهش و ضد سرطانی سویه‌های لاکتوباسیل جدا شده از ترخینه به منظور انتخاب سویه‌های بالقوه پروبیوتیک است.

مواد و روش‌ها: در این مطالعه تجربی، از 25 سویه لاکتوباسیل به منظور بررسی اثرات ضد جهش و ضد سرطانی استفاده شد. آزمون ضد جهش‌زایی مطابق آزمون Ames انجام گرفت. نتیجه آزمایش پس از انجام مقایسه بین نمونه‌های مورد آزمایش (سوسپانسیون باکتری لاکتوباسیل) و شاهد مثبت (ازید سدیم) و شاهد منفی (آب مقطر) مشخص گردید. جهت آنالیزهای آماری از نرم افزار SPSS نسخه 16 استفاده شد.

یافته‌ها: اثر ضد جهشی تنها در 4 سویه لاکتوباسیل مشاهده شد. درصد مهار جهش در بالاترین سطح خود برابر با 60/38 درصد و در پایین‌ترین سطح خود برابر با 39/37 درصد بود. همچنین درصد مهار جهش در میان این 4 سویه در حضور میکروزوم کبد موش نسبت به عدم حضور میکروزوم دارای اختلاف معنی‌داری بود ($p < 0/05$).

نتیجه‌گیری: از 25 سویه لاکتوباسیل، 4 سویه که اثرات ضد جهشی و ضد سرطانی بالاتری را داشتند به عنوان سویه‌های بالقوه پروبیوتیک انتخاب شدند.

واژگان کلیدی: لاکتوباسیل، میکروزوم، سرطان، پروبیوتیک

* نویسنده مسئول: گروه زیست شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

Email: ahmadi.3916@gmail.com

دیواره سلولی طبیعی عبور نمی‌کنند و در نتیجه مواد جهش‌زا می‌توانند از پوشش سطحی باکتری‌ها عبور کنند. هم‌چنین موتاسیون کاہشی *uvrB* باعث حذف مکانیزم سیستم ترمیمی برشی *Exision repair* می‌شود. این جهش حذف *DNA* کننده رُن کد کننده، جهت سیستم ترمیم برش *TA100* باعث می‌باشد. وجود پلاسمید *PKM101* در سویه *uv* شده و این افزایش موتاسیون‌زاگی و یا القایی توسط *uv* شده و این پلاسمید باکتری را نسبت به آمپیسیلین مقاوم می‌سازد(8،9).

خاصیت منحصر به فرد این آزمون استفاده از میکروزووم کبدی (*S9*) برای فعال کردن مواد جهش‌زا و سرطان زا است. بسیاری از ترکیبات برای بروز خصوصیات جهش‌زاگی یا سرطان‌زاگی باید از نظر متابولیکی (اکسیداتیو یا احیایی) فعال گردد و از آنجایی که باکتری *Salmonella* تیفی موریوم قادر به انجام این فعالیت نیست، لذا یک عصاره استریل میکروزوومی از بافت پستانداران مانند رت را می‌توان به آزمون جهش‌زاگی اضافه نمود(10). ترخینه ماده اولیه در تهیه یک سوب سنتی در نواحی کوهستانی غرب ایران است. این ماده مشکل از بلغور گندم است که در دوغ گوسفندی خیسانده و ادویه‌های مخصوص از قبیل فلفل، رازیانه، زیره، زنجبل و پونه و سایر گیاهان بومی به آن افزوده می‌شود.

طبخ و مصرف این سوب بین دامداران و کوچ نشینان قدمتی تاریخی دارد و شهرت اعتبارش به دلیل خواص درمانی مشاهده شده آن است. ترخینه در فصل سرما برای درمان زکام و کاهش عالیم آنفلوآنزا طبخ و مصرف می‌شود. در تحقیقات قبلی 25 سویه لاکتوپاسیل از این ماده غذایی سنتی - تخمیری (ترخینه) جدا گردید(11). هدف این تحقیق بررسی خصوصیات ضد جهشی و ضد سرطانی سویه‌های لاکتوپاسیل جدا شده از ترخینه به عنوان لاکتوپاسیل‌های بومی ایران و انتخاب آنها به عنوان سویه‌های بالقوه پروپیوتیک است.

مواد و روش‌ها

این مطالعه تجربی در سال 1390 به مدت 4 ماه در دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز انجام شد. 25 سویه

مقدمه

در حال حاضر ترکیبات جهش‌زاگی موجود در غذا و محیط عامل بسیاری از بیماری‌ها از جمله سرطان می‌باشد(1). مرگ و میر ناشی از سرطان نیز در بسیاری از کشورها در چند سال اخیر در حال افزایش است(2،3). بنابراین اهمیت درمان سرطان و اثرات جانبی مضر ناشی از آن سبب شده است که ادعای اثرات ضد جهش‌زاگی و ضد سرطان‌زاگی پروپیوتیک‌ها از جمله باکتری‌های اسید لاکتیک به شدت مورد توجه و پژوهش قرار گیرد. گزارش‌های زیادی مبنی بر این که ترکیبات شیری تخمیری و باکتری‌های اسید لاکتیک از اثرات جهش‌زاگی ترکیبات شیمیایی مختلف جلوگیری می‌کنند وجود دارد(4،5).

باکتری‌های پروپیوتیک مکمل‌های غذایی - میکروبی زنده‌ای هستند که با متعادل نمودن فلور میکروبی دستگاه گوارش بر ضد پاتوژن‌ها اثرات مفیدی را در سلامت مصرف کنندگان به وجود می‌آورند(6). باکتری‌های اسید لاکتیک یکی از مهم‌ترین انواع باکتری‌های پروپیوتیک می‌باشند که در طی تخمیر کربوهیدرات اسید لاکتیک را به عنوان فرآورده نهایی تولید می‌کنند. ویژگی منحصر به فرد این میکرووارگانیسم‌ها در جلوگیری از سرطان از طریق متابولیزه کردن مواد سرطان‌زا و افزایش قدرت ایمنی سلولی بدن، تولید ترکیبات ضد جهش و ضد سرطان، افزایش جذب مواد معدنی و کاهش کلسترول موجب شده تا از آنها در رژیم غذایی استفاده شود(7). بهترین و متدائل ترین روش برای تعیین پتانسیل جهش‌زاگی و سرطان‌زاگی مواد شیمیایی و داروهای جدید شناسایی موتاسیون برگشتی در *Salmonella* تیفی موریوم به کمک آزمون ایمز (Ames) است. در آزمون ایمز از سویه‌های مختلف *Salmonella* تیفی موریوم استفاده می‌شود که هر کدام دارای یک موتاسیون انتخابی در اپرون هیستیدین خود می‌باشند(8). یکی از این موتاسیون‌ها (rfa) باعث از دست رفتن غشاء لیپولی سکارید پوشش سطحی باکتری‌ها و نیز باعث افزایش نفوذپذیری نسبت به مولکول‌های درشت مانند بنزوپیرن می‌شود که از

پس از 3 ثانیه تکان دهی در شیکر به طور یکنواخت در سطح محیط گلوکز آگار حداقل گستردگی شد و به مدت 48 ساعت در انکوباتور 37 درجه سانتی گراد قرار گرفتند. همچنین در این آزمون کنترل مثبت و منفی نیز لحظه شد به طوری که کنترل منفی شامل 0/1 میلی لیتر آب مقطر و کنترل مثبت حاوی 0/1 میلی لیتر ماده آزید سدیم می باشد. برای هر آزمایش 3 پلیت هم زمان در نظر گرفته شد. پس از دوره گرمادهی باکتری ها شمارش شدند. در این تحقیق برای تهیه S9 کبد موش جهت آزمون ضد سلطان زایی از 5 موش رت نر با وزن تقریبی 250-200 گرم استفاده شد. موش ها به مدت 1 شبانه روز از غذا قرار گرفتند تا میزان آنزیم سیتوکروم p450 در کبد آنها به بالاترین حد خود برسد و سپس با وسایل کاملاً استریل حیوان را به روش قطع نخاع کشته و کبد را خارج نموده با کلرید پتاسیم 0/1 مولار شستشو داده و سپس با قیچی استریل خرد و له شده و به مدت 10 دقیقه با دور 9000 سانتریفوژ شد. سپس محلول روئی (S9) در دمای 80- درجه سانتی گراد ذخیره شد. آزمون ضد سلطان زایی مطابق روش ذکر شده در آزمون ضد جهش زایی انجام شد با این تفاوت که علاوه بر افزودن موادی که در بالا ذکر شد به هر یک از لوله های شاهد مثبت و منفی و لوله حاوی نمونه 0/1 میلی لیتر مخلوط S9 اضافه شد.

در صد بازدارندگی مطابق فرمولی که توسط اونگ و همکاران در سال 1986 ارائه گردید(12) انجام گرفت:

$$\text{در صد بازدارندگی} = \frac{1-T/M}{1-T/M} \times 100$$

در این فرمول T تعداد کلی برگشتی در حضور نمونه و ماده جهش زا و M تعداد کلی برگشتی در کنترل مثبت است. در این فرمول تعداد کلی موجود در کنترل منفی از صورت و مخرج کسر باید کم شود. کلیه تحلیل های آماری در این مطالعه با استفاده از نرم افزار SPSS نسخه 16 انجام شد. جهت تجزیه و تحلیل آماری در مورد اطلاعات کمی روش آماری آنالیز واریانس یک طرفه استفاده گردید و نتایج آزمایش ها به صورت

لакتوباسیل (با کدهای T26, T4,..., T26) پس از تلقیح در محیط MRS broth و انکوباسیون به مدت 48 ساعت در 4000rpm شرایط بی هوازی به مدت 20 دقیقه با دور 4000rpm سانتریفوژ گردید. سپس مایع روئی برداشته شد و رسوب به دست آمده با بافر فسفات (pH=7/4) شستشو داده شد به طوری که کدورت سوسپانسون حاصل برابر با نیم مک فارلن شد. باکتری مورد استفاده در آزمون ایمز سالمونلا تیفی موریوم TA100 به صورت دیسک مستقیماً از پروفسور ایمز دریافت و در محیط نوترینت براث کشت داده شد و از کشت شبانه جهت انجام آزمون های تایید سوش استفاده شد. روش های زیر جهت تایید سویه مورد نظر مورد استفاده قرار گرفت:

جهش Rfa: در این آزمون از دیسک آغشته به کریستال ویوله 1 درصد و محیط کشت نوترینت آگار استفاده شد و به مدت 12 ساعت در انکوباتور 37 درجه سانتی گراد قرار داده شد.

جهش UvrB: حساسیت به پرتو UV در سویه مورد نظر را تایید می کند. در این آزمون نیمی از پلیت با کاغذ آلومینیومی پوشانده شد و در فاصله 33 سانتی متری از لامپ UV به مدت 8 ثانیه پرتویابی انجام گرفت و با قرار دادن درب پلیت به مدت 12 تا 24 ساعت در انکوباتور 37 درجه سانتی گراد قرار داده شد.

تست R-Factor: سویه TA100 از نظر وجود عامل مقاومت به آمپی سیلین مورد آزمایش قرار گرفت. در این آزمون دیسک آمپی سیلین 10 میکروگرمی بر روی سطح محیط نوترینت آگار حاوی باکتری به مدت 12 تا 24 ساعت در انکوباتور 37 درجه سانتی گراد قرار داده شد.

مراحل تعیین قدرت ضد جهش زایی سوسپانسیون لакتوباسیل های مورد آزمایش با استفاده از سالمونلا تیفی موریوم با آمیختن 0/1 میلی لیتر کشت تازه شبانه TA100، 0/1 میلی لیتر از سوسپانسیون باکتری لакتوباسیل، 0/1 میلی لیتر محلول هیستیدین و بیوتین و 0/1 میلی لیتر ماده جهش زای آزید سدیم در لوله آزمایش حاوی 2 میلی لیتر تاپ آگار استریل صورت گرفت. سپس محتویات این لوله

سویه T2 برابر با 39/37 درصد گزارش شد. نتایج به دست آمده از این پژوهش نشان داد که از میان این 4 سویه لاکتوپاسیلوس 3 سویه براساس فرمول اونگک اثر ضد جهشی قوی و 1 سویه اثر ضد جهشی متوسط را دارا می‌باشد. همچنین مشخص گردید که سویه‌های مورد نظر به طور معنی‌داری در خاصیت ضد جهشی رشد کلني نسبت به کنترل‌ها (Δz زید سدیم و آب مقطر) اثر دارند($p<0/05$). بنابراین تعدادی از سویه‌های لاکتوپاسیلوس جدا شده از ترخینه اثر ضد جهشی بالایی را نشان دادند. برای بررسی اثر ضد سرطانی پس از اضافه کردن S9 برای فعال شدن متاپولیکی سویه‌های مورد نظر آزمون ایمز تکرار گردید. سویه‌های T2، T4، T5 و T9 اثر بیشتری در خاصیت ضد سرطان‌زنی رشد کلني نسبت به کنترل‌ها داشتند و تفاوت معنی‌داری بین سویه‌ها در حضور و عدم حضور S9 وجود داشت($p<0/05$) به طوری که بالاترین درصد بازدارندگی در حضور S9 در میان این 4 سویه 68/12 درصد و پایین‌ترین درصد برابر با 53/80 درصد بود. در نتیجه این سویه‌ها نیز اثر ضد سرطانی قوی را علیه میکروزوم کبد نوش نشان دادند. اثرات ضد جهشی و ضد سرطانی 4 سویه لاکتوپاسیلوس جدا شده در هر دو آزمایش تایید شد (جدول 2).

میانگین \pm انحراف معیار گزارش شد. معیار استنتاج آماری معنی‌دار در نظر گرفته شد.

یافته‌ها

تایید ژنتیک سویه سالمونلا تیفی موریوم TA100 در جدول 1 آورده شده است.

در سویه جهش یافته به علت فقدان نسبی لیپولی ساکارید در پوشش سطح باکتری کرستال ویله به داخل دیواره نفوذ کرده و هاله حدود 14 میلی‌متر را ایجاد می‌کند. مقاومت به آمپیسیلین به علت وجود پلاسمید R-Factor مشاهده شد. عدم رشد در ناحیه پرتو دیده مشاهده گردید که نشان دهنده جهش UVrB می‌باشد (جدول 1).

جدول 1. مشخصات ژنتیکی سویه سالمونلا تیفی موریوم TA100

R-Factor	UVrB	جهش rfa	جهش	سویه موریوم
				سالمونلا
+	+	+	+	تیفی موریوم

در بررسی اثر ضد جهشی 25 سویه لاکتوپاسیلوس جدا شده از ترخینه، 4 سویه (T2، T4 و T9) اثر ضد جهشی بالاتری را نسبت به سایر سویه‌ها نشان دادند به طوری که بالاترین درصد بازدارندگی در سویه T9 برابر با 60/38 درصد بود و پایین‌ترین درصد بازدارندگی در

جدول 2. نتایج حاصل از اثر ضد جهش زایی 4 سویه لاکتوپاسیلوس با استفاده از سالمونلا تیفی موریوم TA100 در حضور و عدم حضور S9

نمونه‌های آزمایشی	تعداد کلی سالمونلا تیفی (-S9) TA100			تعداد کلی سالمونلا تیفی (+S9) TA100			تعداد کلی‌های برگشتی
	3	2	1	3	2	1	
کنترل مثبت	383	408	364	448	444	452	
کنترل منفی	4	7	11	8	8	7	
T2	244	236	228	221	220	192	
T4	200	172	176	195	174	176	
T5	208	212	194	164	170	165	
T9	149	178	145	149	154	141	

جدول 3. نتایج حاصل از محاسبه در صد بازدارندگی 4 سویه لاکتوباسیلوس با استفاده از سالمونولا تیفی موریوم TA100 در حضور و عدم حضور S9

نمونه های آزمایش	تعداد کلی برگشتی	تعداد کلی سالمونولا تیفی موریوم TA100 (-S9)	تعداد کلی سالمونولا تیفی موریوم TA100 (+S9)	درصد مهار جهش	میانگین تعداد کلی برگشتی
-	385±54/82	-	448±9/94	-	کنترل مثبت
-	7/33±8/72	-	7/66±1/43	-	کنترل منفی
% 39/37	236±21/84	% 53/80	211±40/89	% 53/47	T2
% 53/47	182/66±37/62	% 60/48	181/66±28/79	% 63/96	T4
% 47/74	204/66±23/48	% 63/96	166/33±7/98	% 68/12	T5
% 60/38	157/33±44/73	% 68/12	148±16/29		T9

همکاران در سال 2006 تحقیقی را آغاز کردند، به طوری

که آنها نشان دادند که شیر سویای تخمیر شده با باکتری های اسید لاکتیک دارای اثر ضد جهش بر علیه چند ترکیب جهش زا می باشند(5). هم چنین در پژوهش دیگری که بر روی باکتری های اسید لاکتیک انجام شده مشخص شد که این باکتری ها اثرات ضد جهش بر علیه ترکیبات جهش زایی هم چون بنزوپیرن، N- نیتروزو و آفلاتوکسین B نشان می دهند(16). این تحقیق با نتایج بررسی های انجام شده در طی سال های اخیر در مورد باکتری های اسید لاکتیک هم سوئی دارد. در این تحقیق از ماده جهش زای آزید سدیم استفاده شد. کاربرد روش ایمز در این تحقیق به عنوان آزمونی استاندارد و دقیق جهت شناسایی جهش زا بودن مواد شیمیایی مختلف می باشد. هاکورا در سال 2005 اظهار کرد که بسیاری از مواد ضد سرطانی تا زمانی که در یک فعالیت آزیمیک الکترودینامیک وارد نشوند غیر فعال می مانند و نمی توانند به DNA متصل شوند، لذا چون باکتری (سالمونولا تیفی موریوم) فاقد این سیستم می باشد از عصاره کبد (S9) که حاوی سیستم فعال سیتوکروم P450-448 است برای فعال سازی این مواد استفاده می شود(17). در تحقیق حاضر نیز با اضافه نمودن میکروزوم کبد موش اثر ضد جهشی در هر 4 سویه افزایش یافت که نشان دهنده اثر ضد سرطانی قوی این باکتری ها می باشد. در تحقیقی که در کشور مان توسط مبارز و همکاران در سال 2007 صورت گرفت مشخص شد که سلول زنده لاکتوباسیلوس

بحث

نتایج این مطالعه نشان می دهد که در بررسی اثر ضد جهش و ضد سرطانی سوسپانسیون سویه های لاکتوباسیل، 4 سویه می توانند اثر جهش زایی آزید سدیم را به میزان قابل توجهی کاهش دهند. این نتایج بیان گر آن است که احتمالاً سلول های لاکتوباسیل می توانند از طریق اتصال به عامل موთازن، خاصیت جهش زایی آزید سدیم را مهار کنند. البته مکانیسم های دقیقی که به وسیله باکتری های اسید لاکتیک در جلوگیری از سرطان ممکن است انجام شود تاکنون ناشناخته می باشند. اما اساسی ترین علل کاهش سرطان ها با مصرف پروبیوتیک ها را به تاثیر بازدارندگی آنها بر مواد سرطانزا یا پیش سازهای این مواد، مانع از فعالیت باکتری های مبدل مواد پیش کارسینوژن به کارسینوژن ها، تولید ترکیبات ضد جهش زا، فعال کردن سیستم ایمنی میزان و یا کاهش PH روده جهت کاهش فعال های میکروبی مربوط می دانند(13). از طرفی باکتری های اسید لاکتیک یکی از مهم ترین انواع باکتری های پروبیوتیک می باشند که به راحتی از معده عبور می کنند و وارد مجاری روده ای می شوند و در غیر فعال کردن موتابنزا در روده و کاهش ابتلا به سرطان نقش مهمی را ایفا می کنند.

در پژوهش حاضر اثر ضد جهش و ضد سرطانی سویه های لاکتوباسیل که در مطالعه دیگری از ترخیمه جدا شده اند با روش Ames مورد بررسی قرار گرفت. منگی و

معرفی و در کلکسیون باکتری‌های پروبیوتیک بومی ایران ثبت و نگهداری نمود.

هم‌چنین می‌توان با دستیابی به سویه‌های بومی، شناسایی آنها و به کارگیری صنعتی از آنها هزینه‌های صنایع داخلی را به میزان قابل توجهی کاهش داد.

تشکر و قدردانی

بدین وسیله از دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال و دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز تقدير و تشکر می‌شود. در ضمن این مقاله منتج شده از پایان نامه کارشناسی ارشد با عنوان "شناسایی مولکولی باکتری‌های اسید لاکتیک جدا شده از ترخینه و بررسی اثر ضد جهش آنها" می‌باشد.

منابع

- Wollowski I, Ji ST, Bakalinsky AT, Neudecker C, Pool-Zobel BL. Bacteria used for the production of yogurt inactivate carcinogens and prevent DNA damage in the colon of rats. *The Journal of nutrition*. 1999;129(1):77-82.
- Brady LJ, Gallaher DD, Busta FF. The role of probiotic cultures in the prevention of colon cancer. *The Journal of nutrition*. 2000; 130(2): 410S-4S.
- de Moreno LA, Perdigón G. Yogurt feeding inhibits promotion and progression of experimental colorectal cancer. *Medical science monitor: international medical journal of experimental and clinical research*. 2004; 10(4): BR96-104.
- Asahara N, Zhang XB, Ohta Y. Antimutagenicity and mutagen-binding activation of mutagenic pyrolyzates by microorganisms isolated from Japanese miso. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 1992; 58(3):395-401.
- Hsieh ML, Chou CC. Mutagenicity and antimutagenic effect of soymilk fermented with lactic acid bacteria and bifidobacteria. *International journal of food microbiology*. 2006; 111(1):43-7.
- Schrezenmeir J, de Vrese M. Probiotics, prebiotics, and synbiotics—approaching a

اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس جدا شده از ماست ایرانی اثر ضد جهشی بالائی را علیه 2-نیتروفلورون نشان می‌دهند(18). در تحقیق حاضر نیز سلول زنده باکتری‌های لاکتوباسیل اثر ضد جهشی بالائی را بر علیه آزید سدیم نشان دادند.

اهمیت باکتری‌های اسید لاکتیک در بحث صنعت و سلامت هر روز بیشتر می‌شود(19). در این مطالعه مشخص گردید که 4 سویه لاکتوباسیل اثر ضد جهش بالاتری را بر علیه ماده جهش‌زای آزید سدیم نسبت به سایر سویه‌ها نشان می‌دهند و مطابق با فرمول اونگک، 3 سویه دارای اثر ضد جهشی قوی و یک سویه دارای اثر ضد جهشی متوسط و سایر سویه‌ها اثر ضد جهشی ضعیف‌تری را نشان دادند. از طرفی کشور ما یکی از وارد کننده‌های سویه‌های مختلف باکتری‌های اسید لاکتیک و فرآورده‌های آنها طی سال‌های گذشته بوده است. با توجه به این که هدف ما در این تحقیق انتخاب سویه‌های دارای پتانسیل پروبیوتیک بومی بوده است در نتیجه می‌توان با تهیه بانک میکروبی مناسبی از این یافته‌ها، امکان بررسی بیشتر را در زمینه‌های مختلف ایجاد کرد.

نتیجه گیری

یافته‌های حاصل از این مطالعه نشان داد که تعدادی از سویه‌های لاکتوباسیل جدا شده از ترخینه دارای اثرات ضد جهش و ضد سرطانی بالایی می‌باشند، به طوری که اضافه نمودن سویه‌های بومی لاکتوباسیل مورد آزمایش به مواد غذایی از جمله محصولات لبنی می‌تواند تا حد زیادی تاثیرات سلامت بخشی را برای مصرف کنندگان محصولات پروبیوتیک بر جای گذارد.

بنابراین قبل از این که این سویه‌ها به عنوان کشت‌های آغازگر در فرآورده‌های لبنی تخمیری مورد استفاده قرار بگیرند، لازم است که خصوصیات دیگر و هم‌چنین بقاء آنها در سیستم گوارشی مورد بررسی قرار گیرد، تا بتوان آنها را به عنوان سویه‌های پروبیوتیک بومی

- definition^{1' 2' 3}. American journal of clinical nutrition. 2001;73(2):361S-4S.
7. Rafter J. The effects of probiotics on colon cancer development. Nutrition research reviews. 2004; 17(2):277-84.
8. Mortelmans K, Zeiger E. The Ames Salmonella/microsome mutagenicity assay. Mutation Research/Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis. 2000;455(1-2):29-60.
9. McCann J, Spingarn NE, Kobori J, Ames BN. Detection of carcinogens as mutagens: bacterial tester strains with R factor plasmids. Proceedings of the National Academy of Sciences. 1975;72(3):979-83.
10. Horn RC, Vargas VMF. Antimutagenic activity of extracts of natural substances in the Salmonella/microsome assay. Mutagenesis. 2003; 18(2):113-8.
11. Tajabadi EM, Bahrami H, Ziary Z. Tarkhineh source of probiotic *lactic acid bacteria*. The Quarterly J of Biological Sciences. 2011; 4(12):1-8.
12. Ong T, Whong WZ, Stewart J, Brockman HE. Chlorophyllin: a potent antimutagen against environmental and dietary complex mixtures. Mutation Research Letters. 1986; 173(2):111-5.
13. Rafter J. Probiotics and colon cancer. Best Practice & Research Clinical Gastroenterology. 2003; 17(5):849-59.
14. Lankaputhra W, Shah N. Antimutagenic properties of probiotic bacteria and of organic acids. Mutation Research/Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis. 1998; 397(2): 169-82.
15. Sreekumar O, Hosono A. Antimutagenicity and the Influence of Physical Factors in Binding Lactobacillus gasseri and Bifidobacterium longum Cells to Amino Acid Pyrolysates. Journal of dairy science. 1998;81(6):1508-16.
16. Lo PR, Chou CC, Tsai YH. Antimutagenic activity of several probiotic bifidobacteria against benzo [a] pyrene. Journal of bioscience and bioengineering. 2002;94(2):148-53.
17. Hakura A, Shimada H, Nakajima M, Sui H, Kitamoto S, Suzuki S, et al. Salmonella/human S9 mutagenicity test: a collaborative study with 58 compounds. Mutagenesis. 2005; 20(3):217-28.
18. Mobarez AM, Doust RH, Hassan ZM, Kamali S. Antimutagenic effect of Lactobacillus acidophilus and Lactobacillus bulgaricus isolated from Iranian yoghurt on 2-nitrofluorene. Research Journal of Microbiology. 2007;2(6):524-9.
19. Hejazi M. Lactic Acid Bacteria and Functional Foods. Proceedings of 1st National Conference on Probiotics and Functional foods. 2010: 173-5.[persian]