

ก 1915



บทความที่เรียนมเปรียบเทียบการใช้ประโยชน์

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อสารมวลชน

ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบคทีเรียกรดน้ำนม หรือแบคทีเรียแลคติกเป็นกลุ่มแบคทีเรียรูปร่างแท่ง หรือทรงกลม ดิจสีแกรมบวก ไม่สร้างสปอร์ ไม่เคลื่อนที่ สร้างกรดน้ำนมเป็นผลิตภัณฑ์สำคัญจากน้ำตาลจึงถูกนำมาใช้ผลิตผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวเป็นที่รู้จักกันแพร่หลายทั่วโลก นอกจากนี้ก็ยังมีการใช้ประโยชน์สายพันธุ์อื่น ๆ ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น อาหารหมักประเภทเนื้อ หรือปลา ได้แก่ ไข่กรอกเปรี้ยว แหนม ปลาจ่อม ปลาร้า ฯลฯ ผักดองชนิดต่าง ๆ ซีอิ้ว เต้าเจี้ยว กากแฟและโกโก้ ไซเลจ (หญ้าหมักเป็นอาหารสัตว์) ผลิตภัณฑ์ขนมปัง แป้งหมัก เช่น ซาวร์โด โซดาแครกเกอร์ รวมทั้งการบริโภคแบคทีเรียนมเปรี้ยว ซึ่งบางสายพันธุ์มีฤทธิ์ยับยั้งกลุ่มแบคทีเรียที่เป็นพิษในทางเดินอาหาร (โปรไบโอติกส์) เพื่อสุขภาพของมนุษย์และสัตว์.