



អ្នកនិពន្ធ: នង ចរិយា

មហាវិទ្យាល័យកសិឧស្សាហកម្មនៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម ភ្នំពេញ កម្ពុជា

ប្រភពថវិកា:

ជំនួយទឹកដាក់ងារសហរដ្ឋអាមេរិកសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍអន្តរជាតិ (USAID) តាមរយៈ
មជ្ឈមណ្ឌលឧត្តមភាព ប្រពលវប្បកម្មកសិកម្មនិរន្តរភាពនិងអាហារូបត្ថម្ភ (ស៊ីសេន)

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមសូមទំនាក់ទំនង:

លោកស្រីបណ្ឌិត នង ចរិយា
លេខទូរសព្ទ: (៨៥៥)៨៩ ៣៣៨ ៣៣៥
សារអេឡិចត្រូនិច: chakriyanorng@rua.edu.kh

កម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មស៊ីសេន

CE SAIN Agricultural Extension Program

កម្មវិធីនេះមានគោលបំណងជួយសម្របសម្រួលដល់កសិករ ស្ថាប័នអប់រំនិង
ស្រាវជ្រាវ វិស័យឯកជន និងក្នុងអង្គការកសិកម្មផ្សេងទៀតក្នុងការទទួលបាន
ចំណេះដឹង ព័ត៌មាន បច្ចេកវិទ្យា និងនវានុវត្តន៍កសិកម្ម ដើម្បីធានាបាននូវ
ការចែកចាយ ការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងនិងនវានុវត្តន៍បច្ចេកទេសកសិកម្មល្អៗ។



ការកំណត់លក្ខណៈពូជឡាក់ទិក អាស៊ីតបាក់តេរីដែលបានញែកពីត្រសក់ចាវ

**Identify the characteristics of LAB isolated
from fermented young muskmelon (*Cucumis melon* Linn)**

ដើម្បីរកពូជឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរីក្នុងការបង្កើន
គុណភាពនិងរសជាតិរបស់ត្រសក់ចាវ

កុម្ភៈ ២០២៣ | February 2023

ការកំណត់លក្ខណៈពូជឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរីដែលបានញែកពីត្រសក់ចាវ

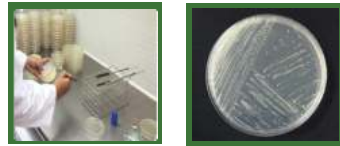
ការញែកពូជឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរី

- ១. ការជ្រើសរើសកូឡូនីនិងការបណ្តុះ (Culture)
- ២. ការធ្វើ Gram Stain Reaction (blue+)
- ៣. ការធ្វើ Spore Staining: Non spore
- ៤. ការពិនិត្យមើលរូបរាង៖ មូល ដំបង
- ៥. ការធ្វើ Catalase Test (-)

- ៦. ការធ្វើ Oxidase Test (-)
- ៧. ការធ្វើ Physiological and Biochemical Characterization: (កំហាប់អំបិល៖ ៣% ៥% ៨% ១១% ១៤% pH: ៣ ៤ និង៥ នៅសីតុណ្ហភាព៖ ១០ និង ៤៥អង្សាសេ)
- ៨. ការធ្វើ Fermentation of Carbohydrates: API 50 CHL system

១. ការជ្រើសរើសកូឡូនី(Screening)និងការបណ្តុះ(Culture)

ដុតចង្កៀងអាល់កុលរួចយក Loop ទៅដុតឲ្យឡើងក្រហម ទុកអោយត្រជាក់ហើយយកបានដែលបានបណ្តុះបាក់តេរីនោះមកធ្វើ៖ ត្រូវធ្វើ៖ កុំឲ្យដាច់ចាហើយបន្ទាប់មកយកមកគុសលើបាន ដែលមានចាហើយនៅក្នុងនោះដែលមួយបានត្រូវគុសបីផ្នែក។

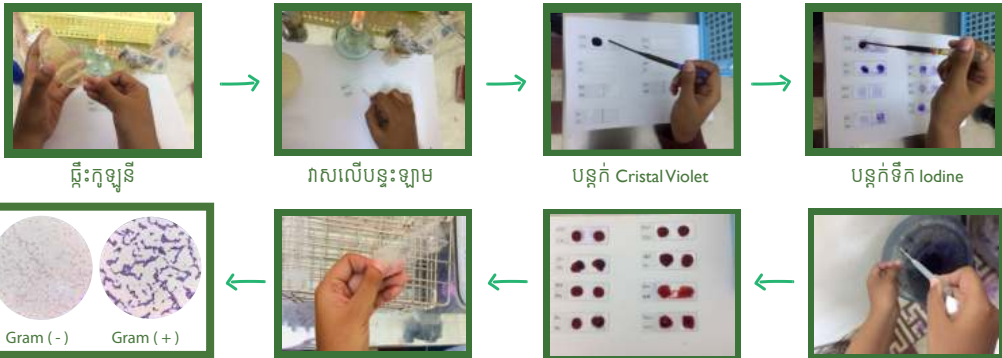


ការធ្វើកូឡូនី កូឡូនីឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរីដែលបានបណ្តុះ



ការរាស Loop ដែលមានកូឡូនីនៅលើបានចាហើយ ការដុត Loop ជាមួយចង្កៀងអាល់កុល កូឡូនីឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរីនៅលើបានចាហើយ

២,៣,៤. ការធ្វើ Gram Stain Reaction



ធ្វើកូឡូនី រាសលើបន្ទះឡាម បន្តកំលាំង Crystal Violet បន្តកំលាំង Iodine បន្តកំលាំង Safranin បន្តកំលាំង Immersion Oil បញ្ចូលលទ្ធផលក្នុងប្រព័ន្ធគ្រឿង API 50 CHL

ការមើលពណ៌រូបរាង និង Spore របស់បាក់តេរីតាមរយៈមីក្រូទស្សន៍

៥. ការធ្វើ Catalase និង ៦. ការធ្វើ Oxidase



ធ្វើកូឡូនី រាសលើបន្ទះឡាម ដាក់លើក្រដាស Oxidase

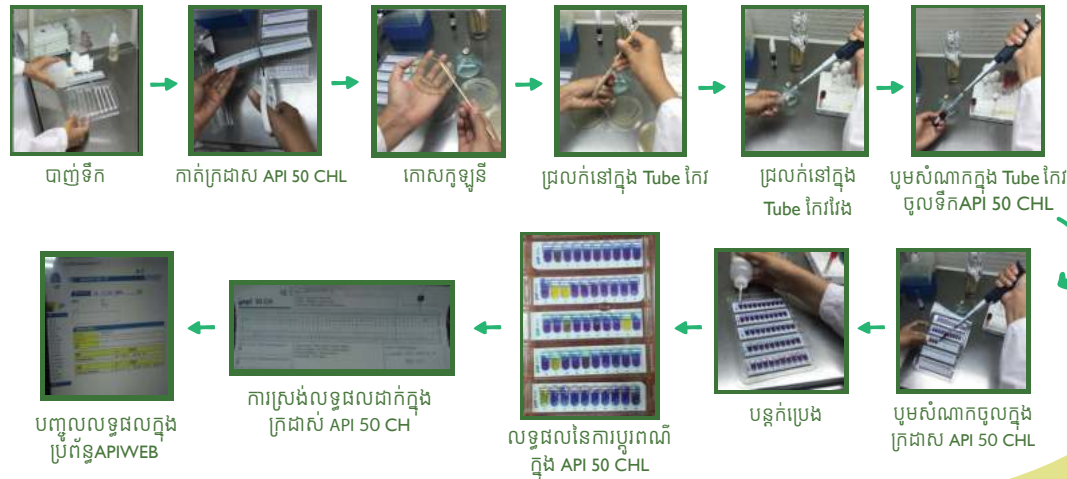
៧. ការធ្វើតេស្តភាពធន់របស់ឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរី



ការធ្វើតេស្តកម្រិត pH ទាប, Bile Salt, សីតុណ្ហភាពនិងកំហាប់អំបិល

ដំណើរការការធ្វើតេស្តភាពធន់របស់ឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរី គឺធ្វើឡើងក្នុងគោលបំណងជ្រើសរើសឡាក់ទិកអាស៊ីតបាក់តេរីណាដែលខ្លាំងអាចធន់ទៅនឹងលក្ខណៈដែលមិនសមស្របសម្រាប់ការលូតលាស់របស់បាក់តេរីទូទៅ។ នៅក្នុងដំណើរការតេស្តនេះដែរត្រូវតែស្នើទៅលើប៉ារ៉ាម៉ែត្រកំហាប់អំបិល ៣, ៥, ៨, ១១, ១៤ ភាគរយ និងសីតុណ្ហភាព ១០ & ៤៥ អង្សាសេ។

៨. ការធ្វើតេស្តសំណាកនៅលើ API 50 CHL



បញ្ចូលលទ្ធផលក្នុងប្រព័ន្ធគ្រឿង API 50 CHL លទ្ធផលនៃការប្តូរពណ៌ក្នុងក្រដាស API 50 CHL បន្តកំលាំងប្រេង បូមសំណាកចូលក្នុងក្រដាស API 50 CHL បូមសំណាកក្នុង Tube កែវ ចូលទឹក API 50 CHL ជ្រលក់នៅក្នុង Tube កែវវែង ជ្រលក់នៅក្នុង Tube កែវ កោសកូឡូនី កាត់ក្រដាស API 50 CHL បញ្ចូលទឹក បញ្ចូលលទ្ធផលក្នុងប្រព័ន្ធគ្រឿង API 50 CHL ការស្រង់លទ្ធផលដាក់ក្នុងក្រដាស API 50 CHL