



University of Hormozgan



In vitro evaluation of probiotic properties of bacteria isolated from the digestive tract of Clark's clownfish (*Amphiprion clarkia* Bennett, 1830)

Fatemeh Shayesteh^{✉1} and Sara Ranjbar Islamlou²

1. Department of Fisheries, Faculty of Marine Science and Technology, University of Hormozgan, Bandar Abbas, Iran

2. Department of Marine Biology, Faculty of Marine Science and Technology, University of Hormozgan, Bandar Abbas, Iran.

Article Info

Article type:

Research Article

Article history:

Received: 28 May 2024

Accepted 30 October 2024

Published online: 13 December 2024

✉ Corresponding Author:

Shayesteh_fatemeh@yahoo.com

Keywords:

Probiotic,
Ornamental fish,
Digestive tract,
In vitro,
Vibrio sp.

ABSTRACT

Probiotics are live microorganisms that promote the health of their host by producing bioactive metabolites in the digestive tract, where they combat harmful microorganisms. This study aimed to isolate, screen, and identify native probiotics from Clark's clownfish (*Amphiprion clarkii*). After assessing the morphological characteristics of the isolates, their antimicrobial activity against pathogenic bacteria was evaluated using the well-diffusion method. The biosafety of the isolates was also investigated, focusing on hemolytic activity, antibiotic sensitivity, and the production of lipase and gelatinase enzymes. The selected isolates were then assessed for key probiotic traits, including resistance to acidic conditions, bile salts, and their ability to colonize the host's intestine. A total of 29 bacterial isolates were obtained from the digestive tract of *A. clarkii*, with seven showing antimicrobial activity against all the tested pathogenic bacteria. These seven isolates were further evaluated for biosafety, and isolates CS29 and CS18 demonstrated favorable biosafety profiles. Both isolates exhibited strong resistance to acidic pH, simulated gastric juice, and bile salts, as well as high hydrophobicity, aggregation potential, and co-aggregation. Phylogenetic analysis of the 16S rRNA gene sequences revealed that isolates CS29 and CS18 had the highest similarity to *Vibrio kanaloae* (98.19%) and *Vibrio* sp. (97.16%), respectively. The results indicate that *Vibrio kanaloae* CS18 and *Vibrio* sp. CS29 possess broad antimicrobial activity and the ability to colonize the intestinal tract, suggesting their potential as probiotics for further in vitro study.



Publisher: University of Hormozgan.

EXTENDED ABSTRACT

Introduction

Anemone fishes, particularly Clark's clownfish, are among the most popular species in the international marine aquarium fish trade, and their production has steadily increased worldwide over time (Militz et al., 2017). However, aquaculture is currently facing significant production losses in both hatcheries and grow-out systems due to disease outbreaks. Traditionally, antibiotics have been used to treat infectious diseases; however, the improper use of antibiotics can lead to several issues, including the development of pathogen resistance and the disruption of beneficial microorganisms in the intestines of aquatic animals (Mesalhy Aly et al., 2008). As a result, there is a growing need to develop alternative strategies to control infectious diseases and improve aquaculture productivity. In this context, probiotics have emerged as a promising alternative, demonstrating effectiveness against a wide range of infectious agents, including bacteria, fungi, parasitic, and viral pathogens. Moreover, probiotics are well known to enhance fish welfare by reducing stress, promoting growth, and improving overall survivorship (Klaenhammer, 2000; Hossain et al., 2022). To date, no studies have focused on the isolation and identification of indigenous probiotics from Clark's clownfish in Iran. Therefore, this study aims to identify probiotic potential isolates from the digestive tract of this species. The findings of this research could be applied to clownfish hatcheries and rearing centers following in vivo testing.

Materials and Methods

In this study, bacteria symbiotic with the digestive tract of *A. clarkii* were isolated using Marine Agar and MRS Agar culture media. After evaluating their antimicrobial properties, the isolates were subjected to biosafety tests. The probiotic properties of the biosafe isolates were then assessed. After isolation and purification, the antimicrobial activity of the isolates was tested against seven aquatic pathogenic bacteria using the well-diffusion method (Nandi et al., 2017). Isolates that exhibited antimicrobial activity against all pathogens were further evaluated for biological safety, including tests for hemolytic activity, lipase and gelatinase enzyme production, and antibiotic sensitivity. The gamma-hemolytic isolates, which showed no lipase or gelatinase activity and exhibited low antibiotic resistance, were selected for probiotic evaluation. Probiotic characteristics of the selected isolates were assessed through tests for pH tolerance, bile salt tolerance, resistance to simulated gastric juice, cell surface hydrophobicity, auto-aggregation, co-aggregation, and the production of extracellular enzymes such as proteolytic, amylolytic, and cellulolytic enzymes. Finally, the selected isolates were identified through 16S rRNA gene sequencing.

Results

A total of 29 isolates were obtained from the gastrointestinal tract of healthy *A. clarkii*. Seven isolates exhibited antagonistic activity against all tested bacterial pathogens (Table 1 and 2). Further biosafety tests were conducted on these isolates. Among the isolates tested on blood agar plates, only CS18, CS25, and CS29 did not show hemolytic activity around their colonies. Gelatin liquefaction and lipase production were not detected in four isolates (CS7, CS8, CS18, and CS29). In the antibiotic sensitivity assay, isolates CS18 and CS29 were resistant to methicillin and ampicillin but were highly sensitive to all other antibiotics tested. Based on these findings, isolates CS18 and CS29 were confirmed to be biosafe (Table 3), and their probiotic properties were further assessed. Both isolates survived at all tested pH levels (1–3), with isolate CS29 showing a higher survival percentage compared to CS18. Isolate CS29 also demonstrated better tolerance to 0.3% and 1% sodium cholate after 180 minutes of incubation

compared to CS18. Additionally, CS29 exhibited superior gastric juice tolerance relative to CS18. Both isolates showed high hydrophobicity towards xylene. Furthermore, both isolates displayed strong aggregation potential in the auto-aggregation test, with CS18 showing a higher aggregation potential at 2 hours of incubation compared to CS29. The highest co-aggregation percentage was observed in both isolates with *P. aeruginosa*. Both isolates were positive for protease, amylase, and cellulase production, as evidenced by clear zones around the colonies in skim milk agar, starch agar, and carboxymethyl cellulose, respectively (Table 4). 16S rRNA gene sequencing revealed that the CS18 isolate had the highest similarity (98.19%) to *Vibrio kanaloae* strain HHN-45 (KT023527.1), and the CS29 isolate was most similar (97.16%) to *Vibrio* sp. strain VN (MH671113.1). The 16S rRNA gene sequences of isolates CS18 and CS29 have been registered in NCBI under accession numbers OP268161.1 and OP268160.1, respectively (Figure 1).

Conclusion

The two *Vibrio* strains, *V. kanaloae* CS18 and *Vibrio* sp. CS29, exhibited promising probiotic properties, including a broad spectrum of antimicrobial activity, biosafety, the ability to survive transit through the gastrointestinal tract, and the capacity to produce essential digestive enzymes. Based on these in vitro assessments, both strains show potential as probiotic candidates. However, in vivo testing is required to confirm their suitability as native probiotics for use in the hatcheries and rearing centers of this ornamental fish.



ارزیابی خصوصیات پروبیوتیکی باکتری‌های جداسازی شده از دستگاه گوارش دلقک ماهی کلارکی (*Amphiprion clarkii* Bennett, 1830) در شرایط برون تنی

فاطمه شایسته^۱ و سارا رنجبر اسلاملو^۲

۱. گروه شیلات، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه هرمزگان، بندرعباس، ایران
۲. گروه زیست‌شناسی دریا، دانشکده علوم و فنون دریایی، دانشگاه هرمزگان، بندرعباس، ایران

چکیده

اطلاعات مقاله

نوع مقاله:

مقاله پژوهشی

تاریخ دریافت: ۱۴۰۳/۰۳/۰۸

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۰۸/۰۹

تاریخ انتشار: ۱۴۰۳/۹/۲۳

✉ نویسنده مسئول:

Shayesteh_fatemeh@yahoo.com

کلیدواژه‌ها:

پروبیوتیک،

ماهیان زینتی،

دستگاه گوارش،

برون تنی،

Vibrio sp.

پروبیوتیک‌ها میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که با تولید متابولیت‌های زیست فعال در دستگاه گوارش موجود زنده، باعث مقابله با میکروارگانیسم‌های بیگانه و افزایش سلامت میزبان خود می‌شوند. مطالعه حاضر با هدف جداسازی، غربالگری و شناسایی پروبیوتیک بومی از دلقک ماهی کلارکی (*Amphiprion clarkii*) انجام شد. پس از بررسی ویژگی‌های مرفولوژیکی جدایه‌ها، فعالیت ضد میکروبی آن‌ها بر روی باکتری‌های بیماریزا با روش چاهک گذاری ارزیابی شد. ایمنی زیستی جدایه‌ها با استفاده از فعالیت همولیتیک، حساسیت به آنتی بیوتیک‌ها و تولید آنزیم‌های لیپاز و ژلاتیناز مورد بررسی قرار گرفت. جدایه‌های منتخب بر اساس شاخص‌های اولیه پروبیوتیکی شامل مقاومت به اسید، نمک‌های صفراوی و توانایی کلونیزه شدن در روده میزبان ارزیابی گردیدند و در نهایت با استفاده از روش مولکولی 16S rRNA شناسایی شدند. در مجموع ۲۹ جدایه از دستگاه گوارش *A. clarkii* جداسازی شد. که از میان آن‌ها هفت جدایه که دارای فعالیت ضد میکروبی بر علیه تمام عوامل بیماریزای مورد مطالعه بودند، مورد ارزیابی ایمنی زیستی قرار گرفتند. جدایه‌های CS18 و CS29 با موفقیت جنبه‌های ایمنی زیستی آن‌ها اثبات شد. جدایه‌های مذکور از نظر مقاومت به pH اسیدی، شیره معده شبیه سازی شده و نمک‌های صفراوی، آگریزی بالا نسبت به حلال‌ها، پتانسیل تجمعی و کمک تجمعی فعالیت خوبی نشان دادند. با تجزیه و تحلیل توالی ژن 16S rRNA، جدایه‌های CS18 و CS29، به ترتیب بالاترین تشابه را با *Vibrio kanaloae* (۹۸/۱۹ درصد) و *Vibrio* sp. (۹۷/۱۶ درصد) نشان دادند. نتایج نشان داد که جدایه‌های CS18 *Vibrio kanaloae* و *Vibrio* CS29 دارای فعالیت ضد میکروبی وسیعی بوده و توانایی کلونیزاسیون در شرایط روده را دارند. این جدایه‌ها قابلیت مطالعه به عنوان پروبیوتیک در شرایط برون تنی را دارند.



ناشر: دانشگاه هرمزگان.

مقدمه

صنعت ماهیان زینتی در سراسر جهان در حال رشد و توسعه می‌باشد. ارزش تخمینی این صنعت در سال ۲۰۲۲، ۵/۹۷ میلیارد دلار بوده و پیش بینی می‌شود تا سال ۲۰۲۳ به ۱۳/۲۶ میلیارد دلار برسد (OECD word, 2024). این صنعت شامل ماهیان ارزشمندی از جمله دلقک ماهیان می‌باشد. که با توجه به رنگ‌های بسیار جذاب آن از محبوبیت قابل توجهی برخوردار است (Olivotto et al., 2003; Wabnitz et al., 2011). این نوع ماهیان صخره‌ای، به دلیل تکثیر سریع و قابل توجه خود به سرعت با شرایط اسارت سازگار می‌شوند (kodama et al., 2011) در نتیجه تولید آن‌ها در سراسر جهان در طول زمان افزایش یافته است. (Olivotto et al., 2011; Militz et al., 2017). با این حال به دلیل کمبود منابع آبی در بعضی کشورها، پرورش این آبزیان به صورت متراکم انجام می‌شود که این روش پرورشی باعث مشکلات بسیار زیادی مانند شیوع بیماری‌های عفونی توسط باکتری‌ها و در نتیجه ضررهای اقتصادی به این صنعت می‌شود. یکی از روش‌های مرسوم جهت درمان این بیماری‌های عفونی استفاده از آنتی‌بیوتیک‌ها می‌باشد این در حالی است که استفاده نادرست از آنتی‌بیوتیک‌ها باعث ایجاد مشکلات متعددی از جمله مقاوم شدن پاتوژن‌ها به داروها و از بین رفتن میکروارگانیسم‌های مفید روده آبزیان می‌شود (Mesalhy Aly et al., 2008). بنابراین صنعت آبی پروری در سال‌های اخیر استفاده از آن‌ها را کاهش داده است و رفته رفته توجه محققین به استفاده از پروبیوتیک‌ها به عنوان ابزار مفیدی به منظور محافظت از آبزیان در مقابل بیماری‌ها و بهبود کیفیت آب افزایش یافته است (Mohammadi et al., 2021; Luo et al., 2022; Qiu et al., 2023).

پروبیوتیک‌ها میکروارگانیسم‌های زنده‌ای هستند که با قرار گرفتن در روده موجود زنده، با تولید متابولیت‌های ضد میکروبی، باعث مقابله با میکروارگانیسم‌های بیگانه شده و در نتیجه به سلامت میزبان خود کمک می‌کنند (Klaenhammer, 2000). پروبیوتیک‌ها از طریق تعامل با سیستم ایمنی مخاطی در ماهیان، یک سد دفاعی بیوژنیک ایجاد کرده که باعث مقاومت آن‌ها در برابر هجوم عوامل بیماری‌زا می‌شود (Zhu et al., 2023; Hossain et al., 2021). مطالعات نشان داده است که افزودن پروبیوتیک‌ها به آب در آبی پروری، می‌تواند مضر مانند آمونیاک را در محیط آب کاهش داده، ذرات آلی بزرگ را تجزیه کرده و در نتیجه باعث افزایش کیفیت آب پرورشی گردد (Mohammadi et al., 2021). از دیگر مزایای استفاده از پروبیوتیک‌ها در آبی پروری، افزایش ایمنی (Giri et al., 2016) کاهش ضریب تبدیل غذایی (Eissa et al., 2022) و تعدیل استرس اکسیداسیو (Tao et al., 2022) در آبزیان می‌باشد. همچنین استفاده از آن‌ها باعث افزایش رشد آبی (Zhang et al., 2014) تکثیر سلول‌های ایمنی (Rengpipat et al., 2000)، بهبود ایمنی غیر اختصاصی و اختصاصی (Gill, 2003) و کلونیزه شدن باکتری‌های مفید در روده آبی می‌شوند (Khouadsa et al., 2017). دلقک ماهی کلارکی (*Amphiprion clarkii* Bennett, 1830) یا دلقک ماهی دم زرد، گونه‌ای بسیار زیبا و منحصر به فرد از جنس آمفیپریون می‌باشد که در آب‌های گرمسیری و نیمه گرمسیری اقیانوس هند، غرب اقیانوس آرام، شمال تایوان، استرالیا، جنوب ژاپن و خلیج فارس (به ویژه جزایر کیش، فارور و هندورابی) زیست می‌نماید. این گونه توانایی زیستن در اعماق ۱ تا ۶۰ متری آب‌های وابسته به مناطق مرجانی را دارد و با توجه به سازگاری در آکواریوم جزء ماهیان پرطرفدار زینتی می‌باشد. تا کنون در زمینه‌ی جداسازی و شناسایی پروبیوتیک بومی از گونه دلقک ماهی کلارکی به عنوان یک گونه با ارزش آکواریومی در ایران مطالعه‌ای وجود ندارد بر این اساس پژوهش حاضر به منظور شناسایی جدایه‌هایی با پتانسیل پروبیوتیکی از دستگاه گوارش این ماهی انجام شد. لذا نتایج این تحقیق می‌تواند حائز اهمیت بوده و مورد بهره‌برداری کارگاه‌های تکثیر و پرورش این آبی قرار بگیرد.

مواد و روش‌ها

به منظور جداسازی باکتری‌های پروبیوتیک، ۱۰ عدد ماهی *A. clarkii* با طول تقریبی $12 \pm 2/7$ سانتی متر با استفاده از فلاسک یخ به آزمایشگاه واقع در دانشکده علوم و فنون دریایی منتقل شدند. سپس ماهی‌ها با آب دریای استریل شستشو داده شدند و قبل از خارج کردن دستگاه گوارش آن‌ها، سطح شکمی ماهیان با استفاده از الکل ۷۰٪ استریل گردید. سپس دستگاه گوارش در شرایط

کاملاً استریل خارج گردید و پس از سه بار شستشو با بافر فسفات خنثی و استریل (PBS، pH=7/5) بافت روده کاملاً هموژن گردید. در ادامه میزان یک گرم از بافت هموژن شده توزین شد و با استفاده از PBS رقت سریالی متوالی از آن‌ها تهیه گردید. در این پژوهش از دو محیط کشت MRS agar (مرک، آلمان) حاوی ۱/۵ درصد کلرید سدیم برای جداسازی باکتری‌های اسیدلاکتیک و محیط Marine agar (مرک، آلمان) برای جداسازی باکتری‌های هتروتروف استفاده شد. میزان ۰/۱ میلی لیتر از رقت‌های ۱۰^{-۸} تا ۱۰^{-۱۰} بر روی دو محیط کشت به روش پورپلیت و با سه تکرار کشت داده شد. پلیت‌های Marine agar در انکوباتور و پلیت‌های MRS agar در جار بی‌هوازی به مدت یک هفته در دمای ۳۰ درجه سلسیوس گرم خانه گذاری شدند. پس از گذشت زمان گرم خانه گذاری، کلنی‌های رشد یافته بر روی پلیت‌ها با مرفولوژی متفاوت، انتخاب و در محیط کشت‌های مشابه به صورت خطی کشت داده شدند. در صورت مشاهده کلنی‌هایی با مرفولوژی یکسان پس از رشد، به عنوان جدایه خالص در نظر گرفته شدند. به منظور نگهداری طولانی مدت جدایه‌های منتخب، جدایه‌ها در محیط کشت حاوی ۵۰ درصد گلیسرول و در دمای ۲۰- درجه سلسیوس نگهداری شدند (Migaw et al., 2014; Sahu et al., 2007).

جدایه‌های خالص سازی شده مطابق با روش Sneath و همکاران (۱۹۸۶) از نظر برخی از ویژگی‌های مرفولوژیکی از جمله خصوصیات کلنی و سلول باکتری، رنگ آمیزی گرم و تولید اسپور مورد ارزیابی قرار گرفت.

پتانسیل ضد میکروبی باکتری‌های جداسازی شده از روده دلفک ماهی کلارکی در برابر باکتری‌های بیماری‌زای رایج ماهیان از جمله *Aeromonas hydrophila* PTCC 1890, *Vibrio harveyi* PTCC 1755, *Vibrio cholerae* PTCC 1611, *Pseudomonas aeruginosa* PTCC 1849, *Shigella sonnei* PTCC 1947, *Salmonella thyphirium*, PTCC 1609, *Yersinia ruckers* PTCC 1888, مورد ارزیابی قرار گرفت.

جدایه‌های باکتریایی جداسازی شده از روده ماهیان از نظر فعالیت ضد میکروبی در برابر پاتوژن‌های ماهیان که در بالا اشاره شد بر اساس روش Nandi و همکاران (۲۰۱۷) مورد مطالعه قرار گرفت. ابتدا باکتری‌های بیماری‌زای شاخص در محیط کشت مولر هینتون براث کشت داده شدند و پس از رسیدن به مرحله لگاریتمی رشد خود و تنظیم غلظت آن‌ها معادل نیم مک فارلند (CFU/ml $10^8 \times 1/5$)، به صورت چمنی بر روی محیط کشت مولر هینتون آگار کشت داده شد. پس از گذشت ۵ دقیقه، چاهک‌هایی به قطر ۸ میلی متر در محیط کشت‌ها ایجاد شد و ۲۵ میکرولیتر از فاز لگاریتمی جدایه‌های خالص سازی شده از روده ماهیان پس از سانتریفیوژ در ۴ درجه سلسیوس، درون چاهک‌ها ریخته شد. سپس تمامی محیط کشت‌ها در ۳۷ درجه سلسیوس انکوبه شد و پس از ۲۴ ساعت مهار رشد باکتری‌های بیماری‌زا مورد بررسی قرار گرفت.

جدایه‌هایی که بر علیه تمام باکتری‌های بیماری‌زا فعالیت ضد میکروبی نشان دادند با ارزیابی فاکتورهای مانند فعالیت همولیتیک، تولید آنزیم‌های ژلاتیناز و لیپاز و همچنین پروفایل حساسیت آنتی بیوتیکی از نظر ایمنی زیستی مورد ارزیابی قرار گرفتند. بررسی فعالیت همولیتیک جدایه‌ها با کشت دادن بر روی محیط کشت نوترینت آگار حاوی ۵٪ (v/v) خون دیفیبرینه شده گوسفند انجام شد. سپس پلیت‌ها پس از ۴۸ ساعت گرمخانه گذاری، مورد بررسی قرار گرفتند. در صورت مشاهده هاله شفاف اطراف خط کشت باکتری، همولیز β (بتا)، در صورت ایجاد هاله سبز رنگ در اطراف کلنی همولیز α (آلفا) و اگر هیچ گونه هاله‌ای در اطراف خط کشت باکتری، مشاهده نگردد، به عنوان همولیز γ (گاما) در نظر گرفته شد. ارزیابی حساسیت آنتی بیوتیکی با روش انتشار دیسک انجام شد (CLSI 2017). بدین منظور پس از کشت جدایه‌ها ۲۵ میکرولیتر از هر کشت (CFU/ml $10^7 \times 2/8$) به محیط کشت مولر هینتون آگار منتقل گردید و به صورت چمنی کشت داده شدند و دیسک‌های حاوی آنتی بیوتیک‌ها بر روی سطح پلیت قرار داده شد. الگوی حساسیت یا مقاومت آنتی بیوتیکی جدایه‌ها بر اساس ناحیه مهار رشد ارزیابی شد. این تست با استفاده از آنتی بیوتیک‌های استرپتومایسین (۱۰ میکروگرم)، اریترومایسین (۱۵ میکروگرم)، تتراسایکلین (۱۰ میکروگرم)، آمپی سیلین (۱۰ میکروگرم)، پنی سیلین (۱۰ میکروگرم) و وانکومایسین (۵ میکروگرم) انجام شد. تشخیص فعالیت ژلاتیناز و لیپاز جدایه‌ها با کشت دادن ۳ میکرولیتر از جدایه‌ها (CFU/ml $10^7 \times 1/8$) در محیط کشت مارین آگار حاوی ۳ درصد ژلاتین (برای فعالیت ژلاتیناز) یا ۱ درصد توئین ۸۰ (برای تولید لیپاز) بررسی شد. پس از کشت جدایه‌ها در محیط کشت‌های مزبور، پلیت‌ها در ۳۷ درجه سلسیوس به مدت ۲ روز،

۲۵ درجه سلیسیوس به مدت ۳ روز و ۴ درجه سلیسیوس به مدت ۱۰ روز انکوبه شدند و در صورت مشاهده هاله شفاف اطراف خطوط کشت، فعالیت ژلاتیناز و لیپاز برای جدایه‌ها ثبت گردید (Leon et al., 2000; Perin et al., 2014).

تحمل pH جدایه‌ها در شرایط اسیدی مطابق با روش (Jang et al., 2018) با تغییرات جزئی مورد ارزیابی قرار گرفت. به طور خلاصه، ۱ درصد از کشت‌های باکتریایی در فاز لگاریتمی مطابق با $OD_{595}=0/5$ به محیط کشت‌های جدیدی که در pH های ۱، ۲ و ۳ تنظیم شده بود، منتقل گردید و به مدت ۱۸۰ دقیقه در درجه حرارت ۳۰ درجه سلیسیوس گرم‌خانه گذاری شد. در نهایت OD آن‌ها در ۵۹۵ نانومتر سنجیده شد. به منظور بررسی توانایی بقاء جدایه‌ها در روده کوچک، تحمل نمک صغراوی جدایه‌ها در شرایط آزمایشگاهی سنجیده شد. میزان ۱٪ از جدایه‌ها در فاز لگاریتمی ($OD_{595}=0/5$)، به محیط کشت حاوی ۱ و ۳ درصد سدیم کلات اضافه و در دمای ۳۰ درجه سلیسیوس انکوبه شد. بقاء جدایه‌ها با بررسی OD در ۵۹۵ نانومتر پس از ۱۸۰ دقیقه اندازه‌گیری شد. محیط کشت‌های بدون کلات سدیم به عنوان شاهد استفاده شد. تحمل شرایط شیره معده شبیه سازی شده جهت تعیین توانایی زنده ماندن جدایه‌ها در شرایط اسیدی و شیره معده ماهی مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور ۱ درصد از جدایه‌ها در فاز لگاریتمی با تراکم $OD_{595}=0/5$ به محیط کشت‌های حاوی ۳ درصد پپتین و ۰/۵ درصد کلرید سدیم با $pH=2$ تلقیح گردید و جذب جدایه پس از گذشت ۱۸۰ دقیقه در OD_{595} گزارش شد. محیط کشت بدون هیچ یک از مکمل‌ها در $pH=7$ به عنوان شاهد در نظر گرفته شد. در نهایت میزان بقاء جدایه‌ها با استفاده از رابطه ۱ سنجیده شد.

$$\text{رابطه ۱} \\ \text{درصد نرخ بقا} = \frac{A0}{A1} \times 100$$

که $A1$ میزان جذب کنترل و $A0$ میزان جذب نمونه‌ها در شرایط متفاوت می‌باشد. ارزیابی چسبندگی جدایه‌ها به حلال‌های مختلف با استفاده از روش Rosenberg و همکاران (1980) با کمی تغییرات انجام شد. به صورت خلاصه فاز لگاریتمی کشت جدایه‌ها حاوی $1/5 \times 10^7$ CFU/ml در ۴۰۰۰ دور در دقیقه سانتریفیوژ شد و پس از دو بار شستشو با بافر PBS، مجدداً بافر PBS به سلول‌های باکتری ته نشین شده افزوده شد. سپس ۳ میلی لیتر از سوسپانسیون هر یک از جدایه‌ها به سه لوله جداگانه منتقل شد و ۱ میلی لیتر زایلین (غیر قطبی، خنثی)، کلروفرم (تک قطبی، اسیدی) و اتیل استات (تک قطبی، اسیدی) به هر کدام از سه لوله اضافه شد. مخلوط‌های تهیه شده به مدت ۲ دقیقه ورتکس شد و در نهایت به مدت ۲ ساعت در دمای ۳۰ درجه سلیسیوس انکوبه شد تا اینکه دو لایه کاملاً مجزا ایجاد گردید. سپس لایه حاوی مایع شفاف با دقت به لوله‌های جدید منتقل شد و جذب آن‌ها در ۵۹۵ نانومتر اندازه‌گیری شد. درصد چسبندگی جدایه‌ها با استفاده از رابطه ۲ محاسبه شد (Valeriano et al., 2014; Darilmaz et al., 2012).

رابطه ۲

$$\text{درصد آبگریزی} = \left(\frac{A0 - A1}{A0} \right) \times 100$$

که در این فرمول $A0$ جذب سوسپانسیون قبل از انکوباسیون و $A1$ جذب سوسپانسیون بعد از سپری کردن دوره انکوباسیون می‌باشد.

آزمون تجمعی جدایه‌ها با استفاده از روش توصیف شده توسط Darilmaz و همکاران (۲۰۱۲) ارزیابی شد. کشت‌های باکتریایی ۱۸ ساعته با استفاده از سانتریفیوژ در ۴۰۰۰ دور در دقیقه ته نشین شدند و پس از دو بار شستشو با بافر PBS، مجدداً در همان بافر حل شدند تا جذب برابر ۰/۵ در ۵۹۵ نانومتر حاصل گردد. سوسپانسیون به دست آمده مجدد سانتریفیوژ گردید و با حجم مساوی بافر PBS مخلوط گردید. بعد از ۱ الی ۲ ساعت انکوبه شدن، اگرگیگیشن با اندازه‌گیری جذب لایه بالایی در ۵۹۵ نانومتر ثبت شد و درصد اگرگیگیشن از طریق رابطه ۳ محاسبه شد:

رابطه ۳

$$\text{درصد تجمعی} = \left(1 - \frac{A1}{A0}\right) \times 100$$

که در این فرمول A1 میزان جذب لایه آبی بالایی و A0 جذب کنترل نمونه بدون باکتری می‌باشد. به طور مشابه میزان کمک تجمعی جدایه‌ها با استفاده از روش Zarate و همکاران (۲۰۰۲) با ایجاد اندکی تغییرات، مورد بررسی قرار گرفت. به صورت خلاصه سوسپانسیون کشت جدایه‌ها مطابق روشی که در مطالعه آزمون تجمعی ذکر شد، تهیه گردید. سپس حجم مساوی از سوسپانسیون جدایه‌ها و باکتری‌های پاتوژن *S. thyphirium* PTCC 1609, *P. aeruginosa* PTCC 1849, *A. hydrophila* PTCC 1890, با هم مخلوط شده و پس از ورتکس، به صورت جداگانه و مخلوط در ۳۷ درجه سلیسیوس انکوبه شدند. سپس جذب آن‌ها در OD_{۶۹۵} پس از ۱ و ۲ ساعت ثبت گردید و درصد کمک تجمعی با استفاده از رابطه ۴ ثبت گردید:

رابطه ۴

$$\text{درصد کمک تجمعی} = \left[(A1 + A2) - \frac{2(Amix)}{A1 + A2} \times 100 \right]$$

که A1 میزان جذب پس از ۱ ساعت انکوباسیون، A2 میزان جذب پس از ۲ ساعت، Amix جذب کشت‌ها به همراه پروبیوتیک و پاتوژن می‌باشد.

توانایی جدایه‌های باکتریایی جهت بررسی هیدرولیز پروتئین‌ها، کربوهیدرات‌ها و سلولز مطابق با روش Thankappan و همکاران (۲۰۱۵) با تغییرات جزئی مورد ارزیابی قرار گرفت. میزان ۲ میکرولیتر از کشت ۱۸ ساعته جدایه‌ها بر روی محیط کشت‌های حاوی ۲ درصد اسکیم میلک جهت بررسی فعالیت پروتئولیتیک، ۲ درصد نشاسته جهت بررسی فعالیت آمیلولیتیک و ۱ درصد کربوکسی متیل سلولز جهت بررسی فعالیت سلولولیتیک، ریخته شد. پس از گرمخانه گذاری در ۳۰ درجه سلیسیوس به مدت ۴۸ ساعت، تمام پلیت‌ها مورد بررسی قرار گرفتند. در صورت مشاهده هاله شفاف در اطراف جدایه‌ها، فعالیت پروتئولیتیک جدایه‌ها ثبت گردید. فعالیت آمیلولیتیک جدایه‌ها پس از ریختن محلول پتاسیم یدید ۱ درصد بر روی جدایه‌ها و مشاهده هاله اطراف آن‌ها، فعالیت آمیلولیتیک جدایه مورد تایید قرار گرفت.

به منظور شناسایی مولکولی باکتری‌های انتخاب شده، استخراج DNA به روش Boiling صورت گرفت (Chen et al., 2009). بدین منظور باکتری‌های منتخب در محیط کشت مرین براث کشت داده شدند. پس از گذشت ۲۴ ساعت، باکتری‌های رشد یافته به مدت ۱۵ دقیقه در ۱۰۰ درجه سلیسیوس قرار داده شد. سپس ظروف حاوی باکتری‌ها بلافاصله در ظروف حاوی یخ قرار گرفتند. پس از گذشت ۲۰ دقیقه، مایع رویی حاوی DNA باکتری‌ها با استفاده از دستگاه ساترفیوژ (۵ دقیقه ۱۳۰۰۰ rpm) جداسازی گشته و به ظروف جدید منتقل شدند. کمیت و کیفیت DNA استخراج شده توسط ژل آگارز ۱٪ و اسپکتروفوتومتری (Nanodrop, ThermoScientific) تایید گردید. سپس با استفاده از پرایمرهای 9F(5'-AGAGTTTGATCCTGGCTCAG-3') و 3 (5'-AAGGAGGTGATCCAGCCGCA-3') تکثیر DNA ژنوم باکتری توسط واکنش زنجیره‌ای پلیمرز (PCR) انجام شد (Boulares et al., 2013). جهت انجام واکنش PCR، حجم نهایی ۲۵ میکرولیتر شامل ۱۲/۵ میکرولیتر مسترمیکس، ۱ میکرولیتر DNA باکتری‌های مورد مطالعه، ۰/۵ میکرولیتر از هر پرایمر و ۱۰/۵ میکرولیتر آب دیونیزه استریل استفاده گردید. واکنش PCR برای باکتری‌های منتخب جداسازی شده از دستگاه گوارش ماهی شامل دناتوراسیون اولیه در دمای ۹۵ درجه سلیسیوس به مدت ۱ دقیقه، ۳۰ سیکل دناتوراسیون در دمای ۹۵ درجه سلیسیوس به مدت ۲۰ ثانیه، Annealing در دمای ۵۵ درجه سلیسیوس به مدت ۳۰ ثانیه و extension در دمای ۷۲ درجه سلیسیوس به مدت ۵ دقیقه در دستگاه ترموسایکلر مدل BIORADT 100TM بود. در نهایت محصولات PCR به منظور صحت انجام واکنش با استفاده از روش الکتروفورز بررسی شدند و پس از اطمینان از انجام واکنش PCR، محصولات حاصل به شرکت ژن فناوران جهت تعیین توالی به روش سَنگَر ارسال

گردید. سپس کروماتوگرام توالی‌ها با استفاده از نرم افزار Chromas، مورد بررسی قرار گرفته و به وسیله Basic Local Alignment search Tool (BLAST) توالی‌های بدست آمده با Type strain های موجود در پایگاه اطلاعاتی (NCBI) <https://blast.ncbi.nlm.nih.gov/Blast.cgi> مقایسه شدند. در نهایت توالی‌ها با استفاده از نرم افزار MEGAX با استفاده از روش Clustalw هم تراز گردید و آنالیزهای فیلوژنتیکی باکتری‌ها با روش Neighbor-joining و Bootstrap برابر با ۱۰۰۰ تکرار صورت گرفت (Dastgheib *et al.*, 2012; Kimura, 1980; Kumar *et al.*, 2018).

نتایج

در این مطالعه ۲۹ جدایه باکتری از دستگاه گوارش دلقک ماهیان جداسازی و خالص سازی گردید که ۱۳ جدایه به وسیله محیط کشت MRS agar و ۱۶ جدایه به وسیله محیط کشت Marine agar جداسازی شد. خصوصیات بیوشیمیایی و مرفولوژیکی و دامنه بازدارندگی عوامل بیماریزا توسط جدایه‌ها در جداول ۱ و ۲ ارائه شده است. از میان ۲۹ جدایه، ۶ جدایه (CS23, CS22, CS19, CS17, CS15, CS9) دارای هیچ گونه فعالیت مهاری را بر علیه هیچ یک از پاتوژن‌های مورد استفاده در این مطالعه نشان ندادند در صورتی که ۷ جدایه (CS29, CS28, CS25, CS18, CS10, CS8, CS7) فعالیت ضد میکروبی در برابر همه پاتوژن‌های آزمایش شده نشان دادند. همچنین ۱۶ جدایه باقی مانده دارای فعالیت آنتی باکتریایی بر علیه حداقل یک پاتوژن از ۷ پاتوژن مورد مطالعه بودند (جداول ۱ و ۲).

جدول ۱. ویژگی های مرفولوژیکی جدایه های جداسازی شده با محیط کشت MRS Agar و دامنه فعالیت ضد میکروبی آنها به روش چاهک گذاری

دامنه فعالیت ضد میکروبی	ویژگی های مرفولوژیکی	کد جدایه
<i>V. cholera, V. harveyi, A. hydrophila</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی های کوچک، گرد و سفید رنگ، فاقد اسپور	CS1
<i>V. harveyi, A. hydrophila, Y. ruckeri, S. thyphirium</i>	کوکو باسیل گرم مثبت دارای کلنی های کوچک، گرد و سفید رنگ، فاقد اسپور	CS2
<i>V. cholera, V. harveyi, A. hydrophila, P. aeruginosa, Sh. sonnei</i>	کوکسی گرم مثبت دارای کلنی های بزرگ، گرد و زرد رنگ، فاقد اسپور	CS3
<i>A. hydrophila, Y. ruckeri, P. aeruginosa, Sh. sonnei</i>	کوکسی گرم مثبت دارای کلنی های بزرگ، گرد و زرد رنگ، فاقد اسپور	CS4
<i>S. thyphirium</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی های بزرگ، گرد و کرم رنگ، فاقد اسپور	CS5
<i>P. aeruginosa, S. thyphirium</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی های کوچک، گرد و سفید رنگ، فاقد اسپور	CS6
<i>V. cholera, V. harveyi, A. hydrophila, Y. ruckeri, P. aeruginosa, Sh. sonnei, S. thyphirium</i>	کوکو باسیل گرم مثبت دارای کلنی های کوچک، گرد و کرم رنگ، فاقد اسپور	CS7
<i>V. cholera, V. harveyi, A. hydrophila, Y. ruckeri, P. aeruginosa, Sh. sonnei, S. thyphirium</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی های کوچک، گرد و کرم رنگ، فاقد اسپور	CS8
فاقد فعالیت ضد میکروبی	باسیل گرم مثبت دارای کلنی های متوسط، گرد و کرم رنگ، فاقد اسپور	CS9
<i>V. cholera, V. harveyi, A. hydrophila, Y. ruckeri, P. aeruginosa, Sh. sonnei, S. thyphirium</i>	کوکو باسیل گرم مثبت دارای کلنی های متوسط، گرد و زرد رنگ، فاقد اسپور	CS10
<i>P. aeruginosa</i>	کوکسی گرم مثبت دارای کلنی های کوچک، گرد و سفید رنگ، فاقد اسپور	CS11
<i>Sh. sonnei, S. thyphirium</i>	کوکو باسیل گرم مثبت دارای کلنی های متوسط، گرد و کرم رنگ، فاقد اسپور	CS12
<i>A. hydrophila, Y. ruckeri, P. aeruginosa, Sh. sonnei</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی های کوچک، گرد و سفید رنگ، فاقد اسپور	CS13

جدول ۲. ویژگی‌های مرفولوژیکی جدایه‌های جداسازی شده با محیط کشت **Marine Agar** و دامنه فعالیت ضد میکروبی آنها به روش چاهک گذاری

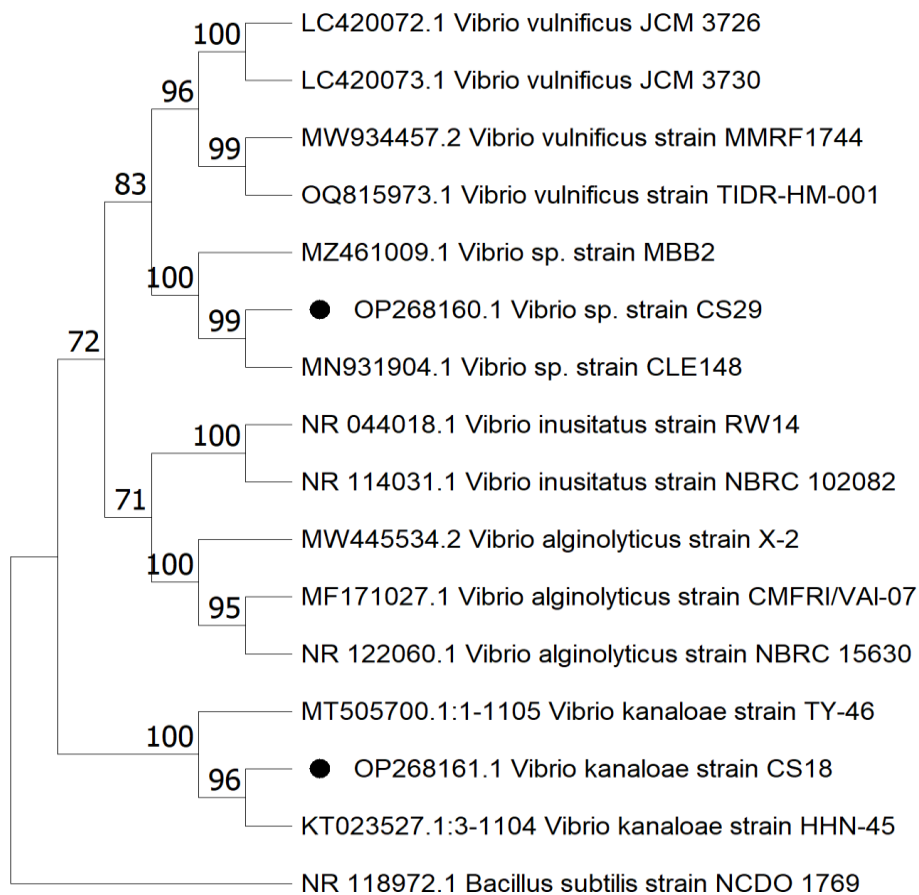
دامنه فعالیت ضد میکروبی	ویژگی‌های مرفولوژیکی	کد جدایه
<i>V. harveyi</i> , <i>A. hydrophila</i> , <i>Y. ruckeri</i> , <i>P. aeruginosa</i> ,	میله‌ای گرم مثبت دارای کلنی‌های بزرگ، بیضی، حاشیه رشته‌ای، زرد کم رنگ، فاقد اسپور	CS14
فاقد فعالیت ضد میکروبی	کوکسی گرم مثبت دارای کلنی‌های متوسط، گرد، حاشیه موج دار، زرد کم رنگ، دارای اسپور	CS15
<i>V. cholera</i> , <i>V. harveyi</i>	کوکسی گرم منفی دارای کلنی‌های بزرگ، گرد، حاشیه صاف، نارنجی رنگ، فاقد اسپور	CS16
فاقد فعالیت ضد میکروبی	باسیل گرم مثبت دارای کلنی‌های متوسط، گرد، حاشیه صاف، قهوه‌ای رنگ، فاقد اسپور	CS17
<i>V. cholera</i> , <i>V. harveyi</i> , <i>A. hydrophila</i> , <i>Y. ruckeri</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>Sh. sonnei</i> , <i>S. thyphirium</i>	باسیل خمیده گرم منفی دارای کلنی‌های بزرگ، گرد، حاشیه صاف، سفید رنگ، فاقد اسپور	CS18
فاقد فعالیت ضد میکروبی	باسیل خمیده گرم منفی دارای کلنی‌های متوسط، گرد، حاشیه صاف، سفید رنگ، فاقد اسپور	CS19
<i>A. hydrophila</i>	کوکسی گرم مثبت دارای کلنی‌های متوسط، گرد، حاشیه صاف، سفید	CS20
, <i>A. hydrophila</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>S. thyphirium</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی‌های بزرگ، گرد، حاشیه صاف، صورتی رنگ فاقد اسپور	CS21
فاقد فعالیت ضد میکروبی	باسیل گرم مثبت دارای کلنی‌های بزرگ، گرد، حاشیه موج دار، شیری، دارای اسپور	CS22
فاقد فعالیت ضد میکروبی	باسیل خمیده گرم منفی دارای کلنی‌های متوسط، گرد، حاشیه صاف، سفید رنگ، فاقد اسپور	CS23
<i>V. harveyi</i> , <i>A. hydrophila</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>S. thyphirium</i>	کوکسی گرم مثبت دارای کلنی‌های کوچک، گرد، حاشیه موج دار، نارنجی رنگ فاقد اسپور	CS24
<i>V. cholera</i> , <i>V. harveyi</i> , <i>A. hydrophila</i> , <i>Y. ruckeri</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>Sh. sonnei</i> , <i>S. thyphirium</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی‌های کوچک، گرد، حاشیه صاف، سبز لجنی، فاقد اسپور	CS25
<i>V. cholera</i> , <i>S. thyphirium</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی‌های بزرگ، نامنظم، حاشیه موج دار، زرد کم رنگ، دارای اسپور	CS26
<i>V. cholera</i> , <i>A. hydrophila</i> , <i>Sh. sonnei</i> , <i>S. thyphirium</i>	کوکسی گرم مثبت دارای کلنی‌های متوسط، گرد، حاشیه موج دار، زرد کم رنگ، فاقد اسپور	CS27
<i>V. cholera</i> , <i>V. harveyi</i> , <i>A. hydrophila</i> , <i>Y. ruckeri</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>Sh. sonnei</i> , <i>S. thyphirium</i>	باسیل گرم مثبت دارای کلنی‌های متوسط، بیضی، حاشیه صاف، زرد کم رنگ، فاقد اسپور	CS28
<i>V. cholera</i> , <i>V. harveyi</i> , <i>A. hydrophila</i> , <i>Y. ruckeri</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>Sh. sonnei</i> , <i>S. thyphirium</i>	باسیل خمیده گرم منفی دارای کلنی‌های کوچک، دارای حاشیه صاف، سفید رنگ، فاقد اسپور	CS29

جدایه‌هایی که دارای فعالیت ضد باکتریایی بر علیه همه پاتوژن‌ها بودند تحت آزمایش‌های ایمنی زیستی قرار گرفتند. پس از بررسی فعالیت همولیتیک این ۷ جدایه، تنها جدایه‌های CS29, CS25, CS18 گاما همولیتیک بودند و هیچ گونه هاله‌ای در اطراف خط کشت آن‌ها مشاهده نشد. به همین ترتیب در بین ۷ جدایه مذکور، دو جدایه CS18 و CS29 از نظر فعالیت ژلاتیناز و لیپاز در تمام شرایط آزمایش منفی بودند (جدول ۳). از طرفی این دو جدایه تنها به آمپی‌سیلین و وانکومایسین مقاوم بودند و در مقابل آنتی‌بیوتیک‌های تست شده (ایترپتومایسین، اریترومایسین، تتراسایکلین و پنی‌سیلین) حساس بودند و بقیه جدایه‌های مورد ارزیابی،

نسبت به بیش از ۲ آنتی بیوتیک مقاومت نشان دادند. بر اساس نتایج ارائه شده در جدول ۳، دو جدایه CS18 و CS29 با موفقیت جنبه‌های ایمنی زیستی آنها اثبات شد و خصوصیات پروبیوتیکی آنها مورد ارزیابی قرار گرفت. در تمام pHهای مورد بررسی (۳-۱)، میزان بقاء جدایه‌ها پس از ۱۸۰ دقیقه کاهش یافت با این حال هر دو جدایه زنده ماندند و جدایه CS18 درصد بقاء بالاتری را در مقایسه با جدایه CS29 در pH=۱ از خود نشان داد (جدول ۴). با توجه به نتایج حاصل از تحمل نمک صفراوی جدایه‌ها در شرایط آزمایشگاهی، تحمل جدایه CS29 در ۰/۳ و ۱ درصد کلات سدیم پس از ۱۸۰ دقیقه بیشتر از جدایه CS18 بود. علاوه بر این، تحمل شرایط شیره معده جدایه CS29 نیز بالاتر از جدایه CS18 بود. ارزیابی چسبندگی سلول‌های باکتریایی به حلال‌های مختلف در شرایط آزمایشگاهی نشان داد که بیشترین درصد آبگریزی هر دو جدایه CS18 و CS29 در زمان استفاده از حلال زایلن می‌باشد. هر دو جدایه پتانسیل تجمعی قابل توجهی را نشان دادند. پس از ۲ ساعت انکوباسیون جدایه CS18 پتانسیل بالاتری را برای تجمعی نسبت به جدایه CS29 نشان داد. به منظور بررسی خواص کمک تجمعی از سه پاتوژن ماهیان استفاده گردید. هر دو جدایه دارای توانایی کمک تجمعی در مقابل هر سه پاتوژن بودند. بیشترین قابلیت کمک تجمعی در هر دو جدایه در برابر *P. aeruginosa* ثبت گردید. همچنین دو جدایه انتخاب شده تولید کننده آنزیم‌های مختلف خارج سلولی از جمله پروتئاز، آمیلاز و سلولاز بودند (جدول ۴). جدایه‌های CS18 و CS29 با استفاده از ژن 16S rRNA با توالی ۱۵۰۰ جفت باز در حد جنس و گونه شناسایی شدند. جدایه CS18 بیشترین تشابه (۹۸/۱۹ درصد) را به *V. Kanaloae* strain HHN-45(KT023527.1) و جدایه CS29 بیشترین تشابه (۹۷/۱۶ درصد) را به *Vibrio* sp strain VN (MH671113.1) نشان داد و در نهایت توالی ژن 16S rRNA جدایه‌های CS18 و CS29 به ترتیب با شماره‌های دسترسی OP268160.1 و OP268161.1 در NCBI ثبت گردید. شکل ۱ درخت فیلوژنتیک روابط تکاملی توالی نوکلئوتیدی ژن 16S rRNA دو جدایه مذکور را نشان می‌دهد.

جدول ۰۳. ارزیابی ایمنی زیستی باکتری‌های جداسازی شده

مقاومت آنتی بیوتیکی	فعالیت‌ها						کد جدایه	
	لیپاز		ژلاتیناز		همولیزین			
	۲/ روز ۳۷°C	۳/ روز ۲۵°C	۱۰/ روز ۴°C	۲/ روز ۳۷°C	۳/ روز ۲۵°C	۱۰/ روز ۴°C		
پنی سیلین، وانکومایسین، تتراسایکلین، اریترومایسین	-	-	-	-	-	-	α	CS7
آمپی سیلین، پنی سیلین، وانکومایسین، تتراسایکلین، استرپتومایسین	-	-	-	-	-	-	α	CS8
آمپی سیلین، وانکومایسین، تتراسایکلین	+	+	+	+	+	+	α	CS10
آمپی سیلین، وانکومایسین	-	-	-	-	-	-	γ	CS18
آمپی سیلین، پنی سیلین، وانکومایسین، تتراسایکلین	+	+	+	+	+	+	γ	CS25
آمپی سیلین، پنی سیلین، وانکومایسین	+	+	+	+	+	+	α	CS28
آمپی سیلین، وانکومایسین	-	-	-	-	-	-	γ	CS29



شکل ۱. درخت فیلوژنتیک توالی نوکلئوتیدی ژن 16S rRNA جدایه‌های CS29 و CS18

جدول ۰۴. ارزیابی خصوصیات پروبیوتیکی باکتری‌های منتخب

CS 29	CS18	فعالیت‌ها	
$48 \pm 2/6$	$50 \pm 2/4$	pH = ۱	
$57 \pm 3/1$	$62 \pm 1/7$	pH = ۲	درصد بقا در شرایط اسیدی
$1/9 \pm 68$	$65 \pm 2/9$	pH = ۳	
$65 \pm 3/3$	$51 \pm 1/6$	۰/۳ درصد	درصد مقاومت به نمک صفاوی
$50 \pm 2/7$	$43 \pm 2/2$	۱درصد	
$55 \pm 1/1$	$53 \pm 2/5$	pH = ۲	درصد مقاومت به شیر معدنه شبیه سازی شده
$66 \pm 3/7$	$58 \pm 1/8$	زایلین	
$25 \pm 2/4$	$40 \pm 2/8$	کلوفرم	درصد آبگریزی
$57 \pm 1/5$	$48 \pm 2/6$	اتیل استات	
$63 \pm 1/7$	$67 \pm 3/6$		درصد تجمعی
$22 \pm 2/2$	$1. \pm 1/6$	<i>A. hydrophila</i>	
$29 \pm 3/1$	18 ± 2	<i>P. aeruginosa</i>	درصد کمک تجمعی
$27 \pm 2/7$	$12 \pm 1/5$	<i>S. typhirium</i>	
+	+	پروتئاز	
+	+	آمیلاز	آنزیم خارج سلولی
+	+	سلولاز	

بحث

دستگاه گوارش ماهی به عنوان یک اکوسیستم میکروبی پیچیده و بسیار پویا شناخته می‌شود که میکروارگانیسم‌های درون آن تعیین کننده وضعیت سلامت میزبان و به عنوان مهار کنندگان پاتوژن‌های بیماری‌زا می‌باشند (Nayak, 2010). به منظور استفاده از جنبه‌های مفید این میکروارگانیسم‌های ناشناخته دستگاه گوارش، بررسی و شناسایی کامل آن‌ها ضروری می‌باشد. اکثر پروبیوتیک‌های موجود در بازار که در حال حاضر در آبی پروری استفاده می‌شوند، از حیوانات خشکی زی جداسازی گردیده‌اند که امکان پایداری و کلونیزه شدن آن‌ها در دستگاه گوارش ماهی به صورت کامل وجود ندارد (Hoseinifar *et al.*, 2018; Saadony *et al.*, 2021). بنابراین به منظور سازگاری بهتر این میکروارگانیسم‌ها با دستگاه گوارش ماهی، بایستی پروبیوتیک‌های بومی جداسازی و شناسایی شوند. زیرا پروبیوتیک‌های بومی از نظر توانایی چسبیدن و کلونیزه شدن در دیواره روده میزبان از هر منشاء دیگری مفیدتر و کارآمدتر هستند (Hoseinifar *et al.*, 2018; Akter *et al.*, 2016).

در این مطالعه باکتری‌های جداسازی شده از روده دلقک ماهیان، با استفاده از فعالیت آنتاگونیستی در برابر طیف وسیعی از پاتوژن‌ها غربالگری شد. که در میان آن‌ها ۷ جدایه شامل CS29, CS28, CS25, CS18, CS10, CS8, CS7 مورد استفاده در این پژوهش، فعالیت ضد باکتریایی نشان دادند و از رشد این پاتوژن‌ها جلوگیری به عمل آوردند که از میان آن‌ها، دو جدایه CS18 و CS29 به دلیل نداشتن فعالیت همولیتیکی و عدم تولید آنزیم‌های لیپاز و ژلاتیناز ایمنی زیستی آن‌ها تایید گردید و در ادامه ویژگی‌های پروبیوتیکی آن‌ها ارزیابی گردید. پس از شناسایی مولکولی، دو جدایه مذکور متعلق به جنس *Vibrio* بودند. برخی از گونه‌های ویبریو به عنوان عوامل بیماری‌زای آبزیان می‌باشند اما برخی از آنها می‌توانند به عنوان پروبیوتیک نقش ایفا کنند (Medina *et al.*, 2023; Ramirez *et al.*, 2022). بعلاوه نتایج سنجش ایمنی زیستی دو جدایه CS18 و CS29 تایید کرد که جدایه‌های مذکور به واسطه عدم تولید همولیزین α و β و عدم تولید آنزیم‌های ژلاتیناز و لیپاز، غیربیماری‌زا بوده و می‌تواند به عنوان پروبیوتیک مورد استفاده قرار گیرد. آزمایش همولیتیک در شناسایی یک باکتری با پتانسیل پروبیوتیکی در شرایط آزمایشگاهی بسیار مهم می‌باشد زیرا همولیزین تولید شده توسط جدایه باکتریایی باعث لیز شدن سلول میزبان گشته و باعث آزاد شدن ترکیبات حاوی آهن مانند هموگلوبین می‌گردد (Argyri *et al.*, 2013; Seker, 2010). آنزیم ژلاتیناز یک متالوپروتئیناز وابسته به روی می‌باشد که توسط باکتری‌های بیماری‌زا تولید می‌شود. تولید این آنزیم توسط باکتری باعث هیدرولیز ژلاتین در بافت همبند و در نتیجه آسیب به بافت‌های میزبان می‌شود (Zhang *et al.*, 2015). پروفایل حساسیت آنتی بیوتیکی جدایه‌های منتخب نشان داد که آن‌ها تنها نسبت به آنتی بیوتیک‌های آمپی سیلین و وانکومایسین مقاوم بوده در حالی که به دیگر آنتی بیوتیک‌های مورد استفاده در این مطالعه حساس بودند. حساسیت پروبیوتیک‌ها به آنتی بیوتیک‌های تجاری، یکی از ملزومات پروبیوتیک می‌باشد (Duche *et al.*, 2023) زیرا پروبیوتیک‌های مقاوم به آنتی بیوتیک‌ها می‌توانند ژن‌های مقاومت آنتی بیوتیکی خود را به دیگر میکروفلورهای روده انتقال دهند و برای انسان‌ها به عنوان مصرف کنندگان ثانویه از طریق زنجیره غذایی مضر باشند (Zheng *et al.*, 2017).

به منظور اعمال اثر مفید یک جدایه به عنوان پروبیوتیک در میزبان، جدایه مورد نظر بایستی توانایی زنده ماندن در طول زمان انتقال بین معده و قسمت فوقانی روده را داشته باشد تا بتواند در روده میزبان کلونیزه شود (Abatenh, 2018). بنابراین در زمان ارزیابی یک پروبیوتیک در شرایط برون تنی، ارزیابی مقاومت آن به pH‌های پایین بسیار حائز اهمیت بوده و یک معیار خیلی مهم جهت ارزیابی مقاومت آن در شیر معده و نمک‌های صفرای در روده کوچک میزبان می‌باشد. در راستای این موارد، دو جدایه ارزیابی شده سطوح زنده مانی قابل توجهی را در pH‌های بسیار پایین نشان دادند به طوری که در pH=۱ میزان بقای $5.0 \pm 2/4$ و $4.8 \pm 2/6$ به ترتیب در جدایه‌های CS29 و CS18 ثبت گردید. باکتری‌ها مکانیسم‌های متفاوتی از جمله بازسازی دیواره سلولی، فعال سازی پمپ پروتونی H⁺-ATPase، مصرف پروتون درون سلولی (دکربوکسیلاسیون گلوتامات) و یا ایجاد محیط قلیایی (فعالیت‌های اوره آز یا آرژنین دیمیتاز) را برای مقاومت در برابر محیط اسیدی به کار ببرند (Cotter and Hill, 2003; Mira *et al.*, 2010; Wang *et al.*, 2018). در همین راستا پروبیوتیک *V. rhodolitys* که از روده ماهی هامور هیبریدی

pH=۲/۵) جداسازی شده بود، قادر به بقا ۴۹/۸ درصد در pH=۲/۵ بود. دستگاه گوارش ماهیان حاوی مواد ضد میکروبی، اسیدها، نمک‌های صفاوی و آنزیم‌های مختلفی می‌باشد که محیطی بسیار دشوار را برای بسیاری از میکروارگانیسم‌ها ایجاد می‌کند (Gomez and Balcazar, 2008). نمک‌های صفاوی فعالیت ضد میکروبی قابل توجهی را از طریق اختلال در غشاء سلولی باکتری‌ها ایجاد کرده و باعث از بین رفتن آن‌ها می‌شوند (Begley et al., 2005) و همکاران (۲۰۰۸) تخمین زده‌اند که غلظت صفا در دستگاه گوارش ماهی بین ۰/۴ تا ۱/۳ درصد می‌باشد. به همین دلیل آزمایش‌های برون تنی سنجش مقاومت نمک صفاوی در پروبیوتیک‌ها معمولاً تا غلظت‌های ۰/۳ درصد انجام می‌شود (Chen et al., 2016). یافته‌های این مطالعه نشان داد که دو جدایه CS18 و CS29 پس از مواجهه با ۰/۳ درصد نمک صفاوی به ترتیب به میزان $۱/۶ \pm ۵۱$ و $۳/۳ \pm ۶۵$ درصد قادر به بقا بودند که نشان‌دهنده تحمل آن‌ها در مقابل نمک‌های صفاوی دستگاه گوارش ماهی می‌باشد. باکتری‌های پروبیوتیک از طریق سنتز پروتئین یا اسید چرب خاص، تولید بیوپلیمرهای محافظ، تولید یک آنزیم خاص و یا تغییر ترکیب غشاء سلولی، در مقابل نمک‌های صفاوی دستگاه گوارش مقابله کنند (Horáčková et al., 2018).

جدایه‌های مطالعه حاضر درصد تجمع بالایی را نشان دادند که این یافته‌ها بیانگر توانایی اتصال بالای آن‌ها به دیواره سلول اپیتلیال روده می‌باشد. یکی دیگر از معیارهای مهم جهت انتخاب یک سویه به عنوان پروبیوتیک، بررسی قابلیت چسبندگی آن سویه به سلول‌های دستگاه گوارش میزبان می‌باشد تا علاوه بر جلوگیری از تجمع و چسبندگی باکتری‌های بیماریز به دستگاه گوارش، با تولید مواد ضد میکروبی بتواند محیط را برای رشد آن‌ها نامناسب سازد و مانع از اتصال و تهاجم این پاتوژن‌ها به دستگاه گوارش شود (Gabriela et al., 2019). علاوه بر این قابلیت چسبندگی پروبیوتیک‌ها به ترمیم موکوس صدمه دیده و طولانی کردن استقرار آن‌ها در دستگاه گوارش میزبان کمک می‌کند (Campana et al., 2008; Twetman and stecksen-Blicks, 2008). در این راستا آزمایش‌های تجمع، کمک تجمع و آبگریزی سطح سلول باکتری‌ها می‌تواند به عنوان راه‌های ابتدایی شناسایی باکتری‌های پروبیوتیک با خصوصیات چسبندگی و با ویژگی‌های مناسب برای اهداف تجاری استفاده شوند. اتصال باکتری‌ها به دیواره سلولی یک فرآیند بسیار پیچیده‌ای می‌باشد که نیاز به ایجاد پیوندهای اختصاصی، غیراختصاصی و وجود رسپتورهای خاصی دارد. مطالعات نشان می‌دهد که پروتئین‌های لایه S در سطح دیواره سلولی نقش بسیار مهمی در ویژگی تجمع سویه‌ها دارد (Li et al., 2015). از طرف دیگر هر دو جدایه دارای توانایی کمک تجمع در مقابل هر سه پاتوژن بودند. بیشترین قابلیت کمک تجمع در برابر پاتوژن *P. aeruginosa* در هر دو جدایه ثبت گردید. مطابق یافته‌های Boset و همکاران (۲۰۰۸) ویژگی کمک تجمع پروبیوتیک‌ها سبب جلوگیری از رشد و اتصال پاتوژن‌ها در دستگاه گوارش میزبان می‌شود. همچنین در اثر ویژگی کمک تجمع پروبیوتیک‌ها، غلظت ترکیبات ضد میکروبی در اطراف پاتوژن‌ها افزایش یافته در نهایت سبب از بین رفتن آن‌ها می‌گردد (Kaewnopparat et al., 2013).

آبگریزی سطح سلول پروبیوتیک‌ها عامل کلیدی دیگری است که به خواص چسبندگی پروبیوتیک به بافت میزبان کمک می‌کند (Guo et al., 2010). اندازه گیری خاصیت آبگریزی در شرایط برون تنی به طور گسترده با استفاده از هیدروکربن‌های مختلف مورد مطالعه قرار می‌گیرد و یکی از رایج‌ترین روش پذیرفته شده برای شناسایی ویژگی‌های چسبندگی غیر اختصاصی سلول است (Rijnaarts et al., 1993). نتایج حاصل از ارزیابی جدایه‌های CS18 و CS29 نشان داد که هر دو جدایه بیشترین درصد آبگریزی را در مقابل زایلین از خود نشان دادند که نشان‌دهنده ماهیت آبگریز بودن آن‌ها می‌باشد. علاوه بر این، آبگریزی سلول‌های باکتریایی تحت تاثیر شرایط محیطی می‌باشد که در آن قرار گرفته‌اند و به همین دلیل است که سویه‌های متفاوت باکتریایی رفتارهای متفاوتی را از نظر آبگریزی از خود نشان می‌دهند (Merghni et al., 2014; Vesterlund et al., 2005). در نهایت جدایه‌های CS18 و CS29 تولید کننده آنزیم‌های خارج سلولی از جمله پروتاز، آمیلاز و سلولاز بودند. توانایی پروبیوتیک‌ها برای تولید آنزیم‌های خارج سلولی یکی دیگر از ویژگی‌های مهم جهت انتخاب پروبیوتیک بالقوه می‌باشد زیرا آنزیم‌های ذکر شده نقش قابل توجهی در استفاده از مواد غذایی توسط میزبان، کاهش ضریب تبدیل غذایی (Mulyasari et al., 2016) و کاهش آلودگی محیط زیست (Laloo et al., 2007) را دارند.

نتیجه گیری

جدایه‌های *Vibrio kanaloae* CS18 و *Vibrio sp.* CS29 جداسازی شده از دستگاه گوارش دلقک ماهی کلارکی خصوصیات بالقوه پروبیوتیکی قابل توجهی را ارائه داده و طیف گسترده‌ای از فعالیت ضد میکروبی را در برابر هفت باکتری بیماری‌زای آبزیان در شرایط برون تنی نشان داده است. با این حال آزمایش‌های درون تنی برای تایید این سویه‌ها به عنوان پروبیوتیک بومی مناسب در صنعت تکثیر و پرورش این ماهی زینتی، مورد نیاز است.

References

- Abatenh, E., Gizaw, B., Tsegay, Z., Tefera, G., Aynalem, E. 2018. Health benefits of probiotics. Journal of Bacteriology and Infectious Diseases. 2(1), 8-27.
- Akter, M. N., Parvez, I., Patwary, Z. P. 2016. Beneficial effects of probiotics in aquaculture. International Journal of Fisheries and Aquatic Studies. 4(5), 494 -9.
- Aly, S. M.; Abd-Rahman, A.M., John, G., Mohamed, M.F. 2008 . Characterization of some bacteria isolated from *Oreochromis niloticus* and their potential use as probiotics. Aquaculture. 277, 1-8. <http://doi:10.1016/j.aquaculture.2008.02.021>
- Argyri, A. A., Zoumpopoulou, G., Karatzas, K-AG., Tsakalidou, E., Nychas, G. J. E., Panagou, E. Z., et al. 2013. Selection of potential probiotic lactic acid bacteria from fermented olives by in vitro tests. Food Microbiology. 33, 282- 91. <https://doi:10.1016/j.fm.2012.10.005>
- Begley, M., Gahan, C. G. M.; Hill, C. 2005. The interaction between bacteria and bile. 2016. FEMS Microbiology Reviews. 29, 625-651. <https://doi.org/10.1016/j.femsre.2004.09.003>
- Campana, R., van Hemert, S., Baffone, W. 2017. Strain-specific probiotic properties of lactic acid bacteria and their interference with human intestinal pathogens invasion. Gut pathogens, 9, 1-12. <https://doi:10.1186/s13099-017-0162-4>
- Chen, J., Su, Z., Liu, Y., Wang, S., Dai, X., Li, Y., Peng, S., Shao, Q., Zhang, H., Wen, P., Yu, J. 2009. Identification and characterization of class 1 integrons among *Pseudomonas aeruginosa* isolates from patients in Zhenjiang, China. International Journal of Infectious Diseases. 13(6), 717-721. <https://doi.org/10.1016/j.ijid.2008.11.014>
- Chen, Y., Li, J., Xiao, P., Li, G.Y., Yue, S., Huang, J., Zhu, W.Y., Mo, Z. L. Isolation and characterization of *Bacillus* spp. M001 for potential application in turbot (*Scophthalmus maximus* L.) against *Vibrio anguillarum*. 2016. Aquaculture Nutrition. 22, 374-381. <https://doi.org/10.1111/anu.12259>
- Cotter, P. D., Hill, C. 2003. Surviving the acid test: Responses of gram-positive bacteria to low pH. Microbiology and Molecular Biology Reviews. 67, 429-453. <https://doi.org/10.1128/MMBR.67.3.429-453.2003>.
- Darilmaz, DO, Beyatli, Y, Yuksekdog, Z. N. 2012. Aggregation and hydrophobicity properties of 6 dairy Propionibacteria strains isolated from homemade Turkish cheeses. Journal of Food Science. 77, M20–M24. <https://doi:10.1111/j.1750-3841.2011.02438.x>
- Dastgheib, S. M. M., Amoozegar, M. A., Khajeh, K., Shavandi, M. Shavandi, Ventosa, A. 2012. Biodegradation of polycyclic aromatic hydrocarbons by a halophilic microbial consortium. Applied Microbiology and Biotechnology. 95, 789-798. <https://doi:10.1007/s00253-011-3706-4>
- Duche, R.T., Singh, A., Wandhare, A. G., Sangwan, V., Sihag, M. K., Nwagu, T. N. T., Panwar, H., Ezeogu, L. I. 2023. Antibiotic resistance in potential probiotic lactic acid bacteria of fermented foods and human origin from Nigeria. BMC Microbiology. 23 (1), 142. <https://doi:10.1186/s12866-023-02883-0>. PMID: 37208603; PMCID: PMC10197481.
- Eissa, E. H., Ahmed, N. H., El-Badawi, A. A., Munir, M. B., Abd Al-Kareem, O. M., Eissa, M. E. H.; Hussien, E. H. M., Sakr, S. E. 2022. Assessing the influence of the inclusion of *Bacillus subtilis* AQUA-GROW® as feed additive on the growth performance, feed utilization, immunological

- responses and body composition of the Pacific white shrimp, *Litopenaeus vannamei*. *Aquaculture Research*. 53, 6606-6615. <http://doi:10.1007/s10499-023-01298-y>
- El-Saadony, M. T., Alagawany, M., Patra, A. K., Kar, I., Tiwari, R., Dawood, M.A., et al. 2021. The functionality of probiotics in aquaculture: an overview. *Fish & Shellfish Immunology*. 117, 36 - 52. <https://doi.org/10.1016/j.fsi.2021.07.007>
- Gabriela, K., Ivana, H., iveta, H. 2019 . In vitro evaluation of adhesion capacity, hydrophobicity, and auto-aggregation of newly isolated potential probiotic strains. *Fermentation*. 54, 1-11. <https://doi.org/10.3390/fermentation5040100>
- Gill, H. S. 2003. Probiotics to enhance anti-infective defences in the gastrointestinal tract. *Best Practical & Research in Clinical Gastroenterology*. 17, 755-773. [http://doi:10.1016/s1521-6918\(03\)00074-x](http://doi:10.1016/s1521-6918(03)00074-x)
- Giri, S. S., Sen, S. S., Jun, J. W., Sukumaran, V., Park, S. C. 2016. Role of *Bacillus subtilis* VSG4-derived biosurfactant in mediating immune responses in *Labeo rohita*. *Fish & Shellfish Immunology*. 54, 220-229. <http://doi:10.1016/j.fsi.2016.04.004>
- Gómez, G. D., Balcázar, J. L. 2008. A review on the interactions between gut microbiota and innate immunity of fish. *FEMS Microbiology Immunology*. 52, 145-154. <http://doi:10.1111/j.1574-695X.2007.00343.x>
- Guo, X.H, Kim, J.M, Nam, H.M., Park, S. Y., Kim, J.M. 2010. Screening lactic acid bacteria from swine origins for multi-strain probiotics based on in vitro functional properties. *Anaerobe*. 16, 321-326. <http://doi:10.1016/j.anaerobe.2010.03.006>
- Horáčková, Š., Plocková, M., Demnerová, K. 2018. Importance of microbial defence systems to bile salts and mechanisms of serum cholesterol reduction. *Biotechnology Advances*. 36, 682-690. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2017.12.005>
- Hoseinifar, S. H., Sun, Y. Z., Wang, A., Zhou, Z. 2018. Probiotics as means of diseases control in aquaculture, a review of current knowledge and future perspectives. *Frontiers in Microbiology*. 9, 2429. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.02429>
- Hossain, M. K., Hossain, M. M., Mim, Z. T.; Khatun, H., Hossain, M.T., Shahjahan, M. 2022. Multi-species probiotics improve growth, intestinal microbiota and morphology of Indian major carp *mrigal Cirrhinus cirrhosus*. *Saudi Journal of Biological Science*. 29, 103399. <http://doi:10.1016/j.sjbs.2022.103399>
- Jang, H. J., Song, M. W., Lee, N. K., Paik, H. D. 2018. Antioxidant effects of live and heat-killed probiotic *Lactobacillus plantarum* Ln1 isolated from kimchi. *Journal of Food Science Technology*. 55, 3174-3180. <http://doi:10.1007/s13197-018-3245-4>
- Kaewnopparat, S., Dangmanee, N., Kaewnopparat, N., Srichana, T., Chulasiri, M., Settharaksa, S. 2013. In vitro probiotic properties of *L. fermentum* SK5 isolated from vagina of healthy woman. *Anaerobic*. 22, 6-13. <http://doi:10.1016/j.anaerobe.2013.04.009>
- Khouadja, S., Haddaji, N., Hanchi, M., Bakhrouf, A. 2017. Selection of lactic acid bacteria as candidate probiotics for *Vibrio parahaemolyticus* depuration in pacific oysters (*Crassostrea gigas*). *Aquaculture Research*. 48, 1885-1894. <http://doi:10.1111/are.13026>
- Kimura, M. 1980. A simple method for estimating evolutionary rates of base substitutions through comparative studies of nucleotide sequences. *Journal of Molecular Evolution*. 16 (2),111-120. <https://doi.org/10.1007/BF01731581>
- Klaenhammer, T. R. 2000. Probiotic bacteria: today and tomorrow. *Journal of Nutrition*. 130, 415s-416s. <http://doi:10.1093/jn/130.2.415S>
- Kodama, G., Annuniação, W. F., Sanches, E. G., Gomes, C. H. A. M., Tsuzuki, M. Y. 2011. Viabilidade econômica do cultivo do peixe palhaço, *Amphiprion ocellaris*, em sistema de recirculação. *Boletim Do Instituto De Pesca. Boletim do Instituto de Pesca*. 37 (1), 61-72.
- Kumar, S., Stecher, G., Li, M., Knyaz, C., Tamura, K. 2018. MEGA X: molecular evolutionary genetics analysis across computing platforms. *Molecular biology and evolution*, 35(6), 1547. <http://doi:10.1093/molbev/msy096>
- Laloo, R., Ramchuran, S., Ramduth, D., Görgens, J., Gardiner, N. 2007. Isolation and selection of *Bacillus* spp. as potential biological agents for enhancement of water quality in culture of

- ornamental fish. *Journal of Applied Microbiology*. 103, 1471-1479. [http://doi: 10.1111/j.1365-2672.2007.03360.x](http://doi:10.1111/j.1365-2672.2007.03360.x)
- León, J., Pellón, F., Unda, V., David, J., Anaya, C., Mendoza, V. 2000. Producción de enzimas extracelulares por bacterias aisladas de invertebrados marinos. *Revista Peruana de Biología*. 7, 202-210. [http://doi: 10.15381/rpb.v7i2.6828](http://doi:10.15381/rpb.v7i2.6828)
- Luo, N., Wang, L., Wang, Z., Xiao, B., Wang, N., Yu, X., Wu, D., Song, Z. 2022. Effects of dietary supplementation of duo-strain probiotics with post-spraying technology on growth performance, digestive enzyme, antioxidant capacity and intestinal microbiota of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*). *Aquaculture Report*. 26, 101301. [http://doi: 10.14202/vetworld.2024.602-611](http://doi:10.14202/vetworld.2024.602-611)
- Medina, A., García-Márquez, J., Moriniño, M.Á., Arijo, S. 2023. Effect of the Potential Probiotic *Vibrio proteolyticus* DCF12.2 on the Immune System of *Solea senegalensis* and Protection against *Photobacterium damsela* subsp. *piscicida* and *Vibrio harveyi*. *Fishes*. 8 (7), 344. <https://doi.org/10.3390/fishes8070344>
- Merghni, A., Leban, N., Behi, L., Bakjrouf, A. 2014. Evaluation of the probiotic properties of *Bacillus* spp. Strains isolated from Tunisian hypersaline environments. *African Journal of Microbiology Research*. 8 (4), 398- 405. [http://doi: 10.5897/AJMR2013.5457](http://doi:10.5897/AJMR2013.5457)
- Migaw, S., Ghrairi, T., Belguesmia, Y., Choiset, Y., Berjeaud, J., Chobert, J., Hani, K., Haertle, T. 2014. Diversity of bacteriocinogenic lactic acid bacteria isolated from Mediterranean fish viscera. *World Journal of Microbiology Biotechnology*. 30 (4), 1207-1217. [http://doi: 10.1007/s11274-013-1535-6](http://doi:10.1007/s11274-013-1535-6)
- Militz, T.A., Foale, S., Kinch, J., Southgate, P. C. 2017. Consumer perspectives on theoretical certification schemes for the marine aquarium trade. *Fish Research*. 193, 33-42. <https://doi.org/10.1016/j.fishres.2017.03.022>
- Mira, N. P., Teixeira, M. C., Sá-Correia, I. 2010. Adaptive response and tolerance to weak acids in *Saccharomyces cerevisiae*: A genome-wide view. *OMICS*. 14, 525-540. <https://doi.org/10.1089/omi.2010.0072>
- Mohammadi, G., Rafiee, G., Tavabe, K. R., Abdel-Latif, H. M., Dawood, M. A. 2021. The enrichment of diet with beneficial bacteria (single or multi-strain) in biofloc system enhanced the water quality, growth performance, immune responses, and disease resistance of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Aquaculture*. 539, 736640. [http://doi: 10.3390/biology11111644](http://doi:10.3390/biology11111644)
- Mulyasari, W., Suprayudi, M. A., Zairin, M., Sunarno, M. T. D. 2016. Screening of probiotics from the digestive tract of gouramy (*Osphronemus goramy*) and their potency to enhance the growth of tilapia (*Oreochromis niloticus*). *AAACL Bioflux*. 9, 1121-1132.
- Nandi, A., Banerjee, G., Dan, S. K., Ghosh, K., Ray, A. K. 2017. Probiotic efficiency of *Bacillus* sp. in *Labeo rohita* challenged by *Aeromonas hydrophila*: assessment of stress profile, haemato-biochemical parameters and immune responses. *Aquaculture Research*. 48, 4334-4345. [http://doi: 10.1007/s12602-017-9310-x](http://doi:10.1007/s12602-017-9310-x)
- Nandi, A., Banerjee, G., Dan, S. K., Ghosh, K., Ray, A. K. 2018. Evaluation of In Vivo Probiotic Efficiency of *Bacillus amyloliquefaciens* in *Labeo rohita* Challenged by Pathogenic Strain of *Aeromonas hydrophila* MTCC 1739. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. 10 (2), 391-398. doi:10.1007/s12602-017-9310-x
- Nayak, S. K. 2010. Probiotics and immunity: a fish perspective. *Fish & Shellfish Immunology*. 29, 2-14. [http://doi: 10.1016/j.fsi.2010.02.017](http://doi:10.1016/j.fsi.2010.02.017)
- Olivotto, I., Planas, M., Simoes, N., Holt, G.J., Avella, M.A., Calado, R. 2011. Advances in breeding and rearing marine ornamentals. *Journal of the World Aquaculture Society*. 42 (2), 135-166. [http://doi: 10.1111/j.1749-7345.2011.00453.x](http://doi:10.1111/j.1749-7345.2011.00453.x)
- Perin, L. M., Miranda, R.O., Todorov, S. D., de Melo Franco, B. D. G., Nero, L. A. 2014. Virulence, antibiotic resistance and biogenic amines of bacteriocinogenic lactococci and enterococci isolated

- from goat milk. *International Journal of Food Microbiology*. 185, 121-126. <http://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.06.001>
- Qiu, Z., Xu, Q., Li, S., Zheng, D., Zhang, R., Zhao, J., Wang, T. 2023. Effects of Probiotics on the Water Quality, Growth Performance, Immunity, Digestion, and Intestinal Flora of Giant Freshwater Prawn (*Macrobrachium rosenbergii*) in the Biofloc Culture System. *Water*. 15 (6), 1211. <https://doi.org/10.3390/w15061211>
- Ramirez, M., Domínguez-Borbor, C., Salazar, L., Debut, A., Vizuete, K., Sonnenholzner, S., Alexis, F., Rodríguez, J. 2022. The probiotics *Vibrio diabolicus* (Ili), *Vibrio hepatarius* (P62), and *Bacillus cereus* sensu stricto (P64) colonize internal and external surfaces of *Penaeus vannamei* shrimp larvae and protect it against *Vibrio parahaemolyticus*. *Aquaculture*. 549. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2021.737826>.
- Rengpipat, S., Rukpratanporn, S., Piyatiratitivorakul, S., Menasaveta, P. 2000. Immunity enhancement in black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) by a probiont bacterium (*Bacillus* S11). *Aquaculture*. 191, 271-288. [https://doi.org/10.1016/S0044-8486\(00\)00440-3](https://doi.org/10.1016/S0044-8486(00)00440-3)
- Rijnaarts, H. H. M., Norde, W., Bouwer, E. J., Lyklema, J., Zehnder, A. J. B. 1993 Bacterial adhesion under static and dynamic conditions. *Applied Environmental Microbiology*. 59, 3255-3265. <http://doi.org/10.1128/aem.59.10.3255-3265.1993>
- Rosenberg, M., Gutnick, D., Rosenberg, E. 1980. Adherence of bacteria to hydrocarbons: a simple method for measuring cell-surface hydrophobicity. *FEMS Microbiology Letter*. 9, 29-33. <https://doi.org/10.1111/j.1574-6968.1980.tb05599.x>
- Sahu, M.K., Sivakumar, K., Poorani, E., Thangaradjou, T., Kannan, L. 2007. Studies on Lasparaginase enzyme of actinomycetes isolated from estuarine fishes. *Journal of Environmental Biology*. 28 (2), 465-474 .
- Seker, E. 2010. Identification of candida species isolated from bovine mastitic milk and their in vitro hemolytic activity in Western Turkey. *Mycopathologia*. 169, 303-8. <http://doi.org/10.1007/s11046-009-9255-z>
- Sneath, P., Mair, J. 1986. *Bergys manual of systematic bacteriology*. 1st edition. Williams and Wilkins, Baltimore. 1599 p.
- Tao, X., He, J., Lu, J., Chen, Z., Jin, M., Jiao, L., Masagounder, K., Liu, W., Zhou, Q. 2022. Effects of *Bacillus subtilis* DSM 32315 (Gutcare®) on the growth performance, antioxidant status, immune ability and intestinal function for juvenile *Litopenaeus vannamei* fed with high/low-fishmeal diets. *Aquaculture Report*. 26, 101282. <https://doi.org/10.1016/j.aqrep.2022.101282>
- Thankappan, B., Ramesh, D., Ramkumar, S., Natarajaseenivasan, K., Anbarasu, K. 2015. Characterization of *Bacillus spp.* from the gastrointestinal tract of *Labeo rohita* towards to identify novel probiotics against Fish Pathogens. *Applied Biochemical Biotechnology*. 175, 340-353. <http://doi.org/10.1007/s12010-014-1270-y>
- Twetman, S., Stecksén-Blicks, C. 2008. Probiotics and oral health effects in children. *International Journal of Paediatric Dentistry*. 18 (1), 3-10. <http://doi.org/10.1111/j.1365-263X.2007.00885.x>
- Valeriano, V. D., Parungao-Balolong, M. M., Kang, D.K. 2014. In vitro evaluation of the mucin-adhesion ability and probiotic potential of *Lactobacillus mucosae* LM1. *Journal of Applied Microbiology*. 117, 485-497. <http://doi.org/10.1111/jam.12539>
- Vesterlund, S., Paltta, J., Karp, M., Ouweland, A. C. 2005. Adhesion of bacteria to resected human colonic tissue: quantitative analysis of bacterial adhesion and viability. *Research Microbiology*. 156, 238-244. <http://doi.org/10.1016/j.resmic.2004.08.012>
- Wabnitz, C., Taylor, M., Green, E., Razak, T. 2003. *From Ocean to Aquarium*. 1st edition. UNEP-WCMC, Cambridge. 64 p.
- Wang, C., Cui, Y., Qu, X. 2018. Mechanisms and improvement of acid resistance in lactic acid bacteria. *Archives of Microbiology*. 200, 195-201. <https://doi.org/10.1007/s00203-017-1446-2>.
- Zárate, G., De Ambrosini, V. I. M., Perez, C.A., González, S.N. 2002. Adhesion of dairy Propionibacteria to intestinal epithelial tissue in vitro and in vivo. *Journal of Food Protection*. 65, 534-539. <http://doi.org/10.4315/0362-028x-65.3.534>

- Zhang, J., Gong, F., Li, L., Zhao, M., Wu, Z., Song, J. 2015. The diagnostic value of neutrophil gelatinase-associated lipocalin and hepcidin in bacteria translocation of liver cirrhosis. *International Journal of Clinical and Experimental Medicine*. 8, 16434-16444.
- Zhang, X., Peng, L., Wang, Y., Liang, Q., Deng, B., Li, W., Fu, L., Yu, D., Shen, W., Wang, Z. 2014. Effect of dietary supplementation of probiotic on performance and intestinal microflora of Chinese soft-shelled turtle (*Trionyx sinensis*). *Aquaculture Nutrition*. 20, 667-674. <https://doi.org/10.1111/anu.12128>
- Zheng, M., Zhang, R., Tian, X., Zhou, X., Pan, X., Wong, A. 2017. Assessing the risk of probiotic dietary supplements in the context of antibiotic resistance. *Frontiers Microbiology*. 8, 908. <http://doi: 10.3389/fmicb.2017.00908>
- Zhu, L., Kong, Y., Chang, X., Feng, J., Wang, X., Hou, L., Zhao, X., Pei, C., Kong, X. 2023. Effects of two fish-derived probiotics on growth performance, innate immune response, intestinal health, and disease resistance of *Procambarus clarkii*. *Aquaculture*. 562 (5), 738765. <http://doi:10.1016/j.aquaculture.2022.738765>