

納豆菌不同溫度生長過程菌落變化

陳正敏、李穎宏

本研究主要探討 8 株納豆菌菌株之最適發酵溫度，探討在相同培養條件，不同溫度，菌落的變化。由圖 1 及圖 2 分別為生長 16 及 24 小時，納豆菌菌落直徑變化，由圖 1 及圖 2 結果顯示，不同溫度培養，菌落直徑有明顯差異。菌落直徑最大為 40°C 的 F4 菌株，其次是 40°C 的 F1 菌株。平均菌落直徑 40°C > 55°C > 30°C > 20°C。由圖 1 及圖 2，在不同溫度，培養 16 及 24 小時菌落大小排序沒有明顯變異。由圖 3 及圖 4 結果顯示個別菌落在不同溫度的生長狀況，8 株菌中有 4 株菌在 40°C 菌落較大，分別為 F1、F3、F4、M3。其餘 4 株菌 F2、M1、M2、M4 在，55°C 菌落較其他溫度培養的菌落大。所有菌株在 20°C 菌落較小。由圖 1、2 及圖 3、4 的結果顯示，在培養 16 小時與培養 24 小時的菌落大小沒有明顯差異。

