استخدمت كل التقنيات وهبلك [تلك] لتحديد مستوى الأفلاتوكسين في جميع العلاجات. وكشفت البيانات التي تم الحصول عليها في الدراسة الحالية أن خطوط باء لحد من نمو الأسبرجلس عندما تم تلقيح اثنين من الكائنات الدقيقة على المغذيات آجار المتوسطة في نفس الوقت (صفر الوقت) أو عند خطوط باء كانت تزرع ليوم واحد قبل ألف فلافس النمو. في حين ، واستكمال تثبيط نمو السن ثقافة الأفلاتوكسين (صفر الوقت لمدة ٣ أيام من العمر). وأظهرت الانفعال أثناء باء خطوط النمو في المتوسط المرق المغذي ليكون عاملا هاما لمنع نمو الفطريات. تحول دون استخدام ١٠٠ ٪ من ثقافة خطوط باء من ٣ أيام القديمة كوسيلة للنمو الأسبرجلس على نمو الفطريات وتبوغ. وباء خلية ثقافة خطوط خصائص فطريات بدءا من ٣ أيام. أشارت النتائج إلى أن خطوط باء يمكن أن يستعمل مثل عوامل المكافحة البيولوجية في الأغذية ومنتجات الألبان لمنع نمو العفن وإنتاج السموم الفطرية.

Brevibacterium lines culture have been safely used as adjunct culture to accelerate ripening and flavor development of Cheddar and Ras cheese. The antimycotoxigenic activity of Brevibacterium lines (B. lines) against Aspergillus flavus (A. flavus) was studied in solid and liquid media. Both HPLC and TLC techniques were used to determine the aflatoxin level in all treatments. The data obtained in the current study revealed that B. lines reduce the growth of A. flavus when the two microorganisms were inoculated on nutrient agar medium at the same time (zero time) or when B. lines was grown for one day before A. flavus growth. While, complete growth inhibition of aflatoxins culture age (zero time to 3 days old). Agitation during B. lines growth in nutrient broth medium showed to be an important factor to prevent the fungal growth. The use of 100% of B. lines culture of 3 days old as a growth medium for A. flavus inhibited the fungal growth and sporulation. B. lines cell culture had fungicidal properties starting from 3rd day. The results indicated that B. lines could be use as biological control agents in food dairy products to prevent mold growth and mycotoxins production.