

عنوان مقاله:

بررسی آلودگی محصولات مختلف لبنی عرضه شده در شهر اصفهان به قارچ‌های ساپروفیت

محل انتشار:

فصلنامه زیست شناسی میکروارگانیسمها، دوره 3، شماره 11 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه فلاحی - دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان، اصفهان، ایران

محبوبه مدنی - استادیار قارچ شناسی پزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

مقدمه: قارچ‌ها به‌ویژه برخی از گونه‌های پنی سیلیوم و آسپرژیلوس از دلایل اصلی آلودگی محصولات لبنی هستند که به‌علت تولید مایکوتوکسین‌ها، سلامت عمومی جامعه و امنیت غذا را تهدید می‌کنند. هدف از این تحقیق، جداسازی، شناسایی قارچ‌های ساپروفیت آلوده کننده محصولات مختلف لبنی اصفهان و بررسی توزیع فراوانی آلودگی کپکی (بیش از حد مجاز) نمونه‌های لبنی در مقایسه با حد مجاز استاندارد ملی ایران (2406) در سال 1391 بود. مواد و روش‌ها: در این بررسی، 200 نمونه مختلف از محصولات لبنی پاستوریزه شامل: 70 نمونه پنیر، 60 نمونه دوغ، 40 نمونه ماست، 20 نمونه کشک و 10 نمونه خامه از مناطق مختلف شهر اصفهان جمع آوری و از نظر وجود قارچ‌های ساپروفیت بررسی شدند. جداسازی، شناسایی و شمارش کپک به روش پور پلیت و اسلاید کالچر انجام شد. سپس، نتایج با حد مجاز استاندارد ملی ایران مقایسه و با استفاده از برنامه SPSS نسخه 16 و تحلیل آماری مربع کای تجزیه و تحلیل شد. نتایج: در مجموع 117 (5/58 درصد) نمونه مطلوب، 50 (25 درصد) نمونه قابل قبول و 33 (5/16 درصد) نمونه غیرقابل قبول بودند. بیش‌ترین آلودگی کپکی (بیش از حد مجاز) به‌ترتیب در پنیر، خامه، کشک، دوغ و ماست مشاهده شد. قارچ‌های جنس پنی سیلیوم، آسپرژیلوس، کلادوسپوریوم و آکرمونیوم در نمونه‌ها شناسایی شدند. نتایج آزمون آماری اختلاف معنی داری را بین میزان آلودگی کپکی و نوع فرآورده لبنی نشان نداد ($P > 0.05$). بحث و نتیجه‌گیری: با توجه به نتایج این تحقیق، لازم است در راستای کنترل آلودگی قارچی محصولات لبنی، بدون استفاده از نگهدارنده‌ها اقدامات جدی انجام شود.

کلمات کلیدی:

محصولات لبنی، قارچ‌های ساپروفیت، آلودگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1145474>

