

عنوان مقاله:

مروری بر نقاط کنترل بحرانی (ccp) در سیلوهای نگهداری گندم و آرد

محل انتشار:

همایش ملی بزرگ بهداشت و صنایع غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

زهرا طالبی - کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانش آموخته

منوچهر مومنی شهرکی - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران.

خلاصه مقاله:

در این مطالعه نقاط کنترل بحرانی در سیلوهای نگهداری گندم و آرد مورد بررسی قرار گرفت. مطالعات متعدد بر انواع مخاطرات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی نشان داد در مخاطرات بیولوژیکی آفت ها و کنه ها و قارچ ها بیشترین میزان آلودگی و در رتبه های بعدی باکتری های بیماری زا هستند و در مخاطرات شیمیایی بیشترین آمار مربوط به سموم قارچی و رطوبت و pH بودند. همچنین در بررسی مخاطرات فیزیکی بیشترین میزان آلودگی مربوط به ناخالصی ها و بقایای آفات زنده و نمونه برداری ها بودند. بیشترین نقاط کنترل بحرانی در مراحل مختلف، دریافت گندم، ذخیره سازی، بوجاری ثانویه، حالت بخشی یا آماده سازی گندم، بوجاری نهایی و سیلوهای ذخیره آرد (۱) تا (۶) را شامل شدند و کمترین نقاط کنترل بحرانی شامل الک کردن، آهن ربا و کد زدن (۷) تا (۶) بودند. از آنجا که افزایش تولید غلات به ویژه گندم مستلزم افزایش ذخیره سازی است. بنابراین موضوع حائز اهمیت در فرآیند ذخیره سازی، حفظ کیفیت و جلوگیری از تغییرات نامطلوب در دانه می باشد. به منظور رسیدن به نتیجه مطلوب لازم است با استفاده از روش ها و سیستم های مدون آماده سازی و نگهداری صحیح و مناسب دانه، کیفیت و ارزش غذایی و صنعتی دانه را تا حد امکان حفظ نمود. شناخت و آگاهی از ویژگی ها، ترکیبات واکنش هایی که در فرایند آماده سازی و نگهداری انجام می شود، همچنین آفات انباری ونحوه ی مبارزه با آنها، آفت کش های مصرفی، کنترل میزان رطوبت به منظور جلوگیری از رشد قارچ ها، شیوه های مختلف نگهداری می توان در جهت دستیابی به نتیجه مطلوب موثر باشد. همچنین ساختمان نامناسب انبارها و عدم رعایت شرایط خوب ساخت (GMP) در بسیاری از مطالعات بررسی شده کاملاً مشهود بودند، کف انبارها خاکی و فاقد پوشش موزائیک ساختمان و یا سیمان بوده که شرایط مناسبی به منظور کاهش کیفیت دانه ها پدید می آورد. اقدامات بهداشتی به منظور نگهداری گندم و آرد در سیلو و انبارهای ذخیره (GHP)، برنامه ریزی های لازم در جهت نظافت عمومی پرسنل، نظافت محیط بر اساس برنامه های زمان بندی شده و مدون بسیار حائز اهمیت می باشد.

کلمات کلیدی:

سیلوهای گندم و آرد، نقاط کنترل بحرانی، عوامل خطرزا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1155944>

