

عنوان مقاله:

بررسی الودگی میکروبی در سس های مایونز یکبارمصرف

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

مهسا عنایتی - دانشجوی سال پنجم دامپزشکی دانشکده علوم تخصصی دامپزشکی دانشگاه آزاد ا

مریم قنبری - دانشجوی سال پنجم دامپزشکی دانشکده علوم تخصصی دامپزشکی دانشگاه آزاد ا

علیرضا مختاری - کارشناس آزمایشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

سس مایونز از سس های امولسیونی است که در همه جای دنیا مصرف فراوانی پیدا کرده است این سس گذشته از طعم مطلوبی که به عنوان یک چاشنی در غذاهایی مانند انواع ساندویچ ها و سالادها پدید می آورد بدان علت که موادی مانند تخم مرغ و روغن ترکیبات اصلی آن را تشکیل میدهند می توانند نقش موثری را در تامین مواد مغذی برای انسان داشته باشد شرایطی را که سس های امولسیونی از مرحله تولید تا مصرف طی می کنند در حفظ کیفیت آنها بسیار تاثیر می گذارد در این پژوهش میزان الودگی میکروبی سس های مایونز یکبار مصرف مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

الودگی میکروبی ، سس، باسیل، گرم مثبت، گرم منفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116186>

