

## عنوان مقاله:

مروری بر آلودگی های میکروبی گوشت و فرآورده های آن

## محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی و محیط زیست با تاکید بر برنامه توسعه ملل (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

پرویز حسن زاده - استادیار بهداشت و کنترل مواد غذایی، گروه بهداشت مواد غذایی و آبریان دانشکده دامپزشکی دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

گوشت، یک منبع اصلی و مهم تامین پروتئین با منشا حیوانی در غذای روزانه بشر به حساب می آید. مصرف متعادل و کافی آن، آثار مفیدی در تمامی اعضا و دستگاہ های بدن دارد. گوشت دارای رطوبت بالا، pH نزدیک خنثی و مواد مغذی فراوان است و یکی از حساس ترین مواد غذایی فساد پذیر به شمار می آید. لذا آگاهی در مورد عوامل مناسب یا بازدارنده در رشد انواع میکروارگانیسم های مولد فساد در این ماده غذایی برای شناخت اصول فساد و نگهداری آن ضروری است در غیر این صورت تغییرات نامطلوب در ظاهر، طعم و بافت گوشت موجب غیر قابل مصرف گردیدن این ماده غذایی میگردد. برای این منظور ابتدا واژه گان مهم کلیدی از جمله گوشت و فرآورده های گوشتی، آلودگی میکروبی، اسامی برخی از باکتری های ایجاد کننده فساد در گوشت در پایگاههای معتبر اطلاعاتی همچون Pub، Science Direct، Elsevier، SID، Magiran، Irandoc، GoogleScholar، Med جستجو کرده و بعد از مطالعه خلاصه و متن مقالات، پایان نامه ها و یا مقالات ارائه شده در کنفرانس ها، مقالات مرتبط با موضوع انتخاب شدند. نتایج مطالعه نشان داد که مهمترین باکتری های ایجاد فساد گوشت شامل: باسیلوس سرئوس، باسیلوس آنتراسیس، کمپیلوباکتر، کلاستریدیوم بوتولینوم، کلاستریدیوم پرفرنجنس، لیستریا مونوسایتوزنز، سالمونلا، استافیلوکوکوس اورئوس، مایکوباکتریوم بویس، یرسینیا آنتروکولیتیکا بود.

## کلمات کلیدی:

میکروبی، فرآورده های گوشتی، گوشت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1235242>

