

## عنوان مقاله:

بررسی برخی از تغییرات میکروبی غذایی آماده خوردن تجاری در درب کارخانجات و فروشگاههای عرضه کننده در استان البرز

## محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 8، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

شیمیا پورجعفر - گروه میکروبیولوژی، واحد بروجرد، دانشگاه آزاد اسلامی، بروجرد، ایران

زهره مشاک - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی کرج

محسن میرزایی - گروه میکروبیولوژی، واحد بروجرد، دانشگاه آزاد اسلامی، بروجرد، ایران

## خلاصه مقاله:

به دلیل مصرف روزافزون غذای آماده خوردن و اهمیت شیوع بیماریهای غذازاد ناشی از مصرف این غذای، تغییرات میکروبی در انواع غذای آماده خوردن در درب کارخانه و درفروشگاه های مواد غذایی در استان البرز مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور شمارش کلی باکتریها، استافیلوکوکوس آرتوس، کلی فرم، کپک و مخمر و شناسایی و شمارش، اشیریشیا کلی، در ۲۰۰ نمونه غذای نیم پخته (فلافل، فیش فینگر، ماهی سوخاری، مرغ سوخاری، کتلت گوشت، کوردن بلو، کوکو سبزی، میگو سوخاری، ناگت مرغ، شنسل-مرغ، شنسل فورمینگ) [A]، خام منجمد (جوجه کباب، بازو مرغ منجمد، مرغ برگر، همبرگر ۳، ۶۰، ۷۵٪ و ۸۵٪، کباب لقمه ۸۵٪) [B] و پخته یخچالی (کوکتل ۵۵٪، هات داگ ۵۵٪، سوسیس آلمانی) [C] بررسی شد. در کلیه گروه ها میزان میکروبها پس از نگهداری محصول در فروشگاه بیشتر از درب کارخانه بود (P < ۰/۰۵). شمارش کلی باکتریایی و کلی فرم در گروه C از همه گروه ها کمتر و بین دو گروه دیگر تفاوتی وجود نداشت. گروه C فاقد باکتری اشیریشیا کلی بوده و این باکتری در گروه B در مقایسه با گروه A بیشتر بود و بیشترین و کمترین میزان کپک و مخمر به ترتیب مربوط به نمونه های B و A بود. بیشترین تعداد باکتری استافیلوکوکوس آرتوس نیز متعلق به گروه B بود (P < ۰/۰۵). افزایش تغییرات میکروبی پس از نگهداری در فروشگاههای بزرگ در مقایسه با زمان تولید و درب کارخانه می تواند نماینگر عدم رعایت نگهداری غذای آماده خوردن در شرایط مناسب زمان-دمایی باشد. همچنین علاوه بر خصوصیات اکولوژیکی میکروبهای نامبرده، انتقال متقاطع توسط دستکاری پرسنل، حمل نادرست، پخت کم غذا، (خصوصا در مورد غذای نیم پخته) و عدم کاربرد صحیح سیستم انجماد می تواند در این افزایش میکروبی نقش بسیار مهمی را ایفا کند.

## کلمات کلیدی:

غذای آماده خوردن، تغییرات میکروبی، کارخانجات مواد غذایی، فروشگاه های بزرگ مواد غذایی، استان البرز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1253749>

