

عنوان مقاله:

ارزیابی روند زنده مانی سوش استافیلوکوکوس ارئوس در ماست پروبیوتیک

محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

نسرین شایعی موسوی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی موسسه آموزش عالی خرد بوشهر

محمد گنجه - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی خرد بوشهر

مینا رحیمی نژاد - دانشجوی دکترای بهداشت مواد غذایی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

توجه به سلامتی انسان ها و سالم زیستن از مهمترین اولویت های انسان امروزی است. غذاهای فراسودمند علاوه بر ویژگی های تغذیه ای دارای ویژگی های سلامت بخش برای مصرف کننده است. ماست پروبیوتیک با در صد چربی متفاوت یکی از فرآورده های شیری است که در سراسر جهان مورد توجه همگان است. باکتری های اسیدلاکتیک، بیفیدوباکتر و اسیدوفیلوس جزء باکتری های سودمند در راستای باکتری های فلورطبیعی بدن هستند. شیر و فرآورده های آن، یکی از منابع مهم عفونت و مسمومی غذایی به شمار می آید. علاوه بر این افزودن پروبیوتیک ها به محصولات لبنی می تواند در روند بهبود فعالیت های روده افراد تاثیر مثبت داشته باشد. در این پژوهش چگونگی تاثیر عملکرد توام میکروارگانیسم های پروبیوتیک و آغازگرها بر اسیدپنه ماست در روند مقابله با عامل مسمومیت استافیلوکوکوس بررسی شد. برای بررسی وجود این میکروارگانیسم ها، وجود محیط مغذی الزامی است؛ بر همین اساس با اعمال تغییرات در میزان چربی در ماست پروبیوتیک و نگهداری آن در دما و زمان های متفاوت به بررسی مقاومت رشد، افزایش تعداد کلنی های قابل شمارش و نیز وجود کلنی های استافیلوکوکوس ارئوس در محیط شاخص برد پارکر آگار، پرداخته شد.

کلمات کلیدی:

استافیلوکوکوس ارئوس، ماست پروبیوتیک، درصد چربی، مسمومیت، لبنیات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1314510>

