

عنوان مقاله:

کیفیت میکروبی آبمیوه های تازه در آبمیوه فروشی های شهر بندرعباس

محل انتشار:

فصلنامه سلامت و محیط زیست، دوره 4، شماره 1 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ولی علی پور
لیلا رضایی
خدیجه معلمی
مریم اقبالی

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: آبمیوه یکی از بهترین نوشیدنی ها است که بخش عمده ای از نیاز بدن به ویتامین ها را تامین نموده و منبعی مناسب برای جبران آب هدر رفته به حساب می آید، لیکن در صورت عدم رعایت استانداردهای بهداشتی به عنوان منابع بالقوه آلودگی عمل می نماید. هدف این مطالعه بررسی سلامت میکروبی آبمیوه های تازه در آبمیوه فروشی های شهر بندرعباس بوده است. روش بررسی: در این مطالعه مقطعی، کلیه ۵۶ مغازه آبمیوه گیری وبستنی فروشی شهر بندرعباس به عنوان جامعه پژوهش انتخاب شد، ضریب همکاری ۸۴ درصد بود. کل نمونه ها ۱۴۶ نمونه بود. آزمایش ها شامل کل کلیفرم، اشریشیا کلی، باکتری های مزوفیلیک، استافیلوکوکوس اورئوس، کپک و مخمر بود. یافته ها: از بین ۱۴۶ نمونه، ۱۴۲ نمونه حداقل به یک میکروارگانیسم آلوده بوده. ۱۰۰ درصد نمونه های آب هویج و آب انبه آلوده بودند. میانگین آلودگی به کلیفرم، مخمر، باکتری های مزوفیلیک و اشریشیا کلی به ترتیب ۲/۸۶، ۶/۵۶، ۲/۵۳ و ۵۷ درصد بود. در هیچ کدام از آبمیوه ها، استافیلوکوکوس اورئوس و کپک مشاهده نگردید. نتیجه گیری: ۳/۹۷ درصد نمونه ها غیر قابل استفاده هستند. اگر مصرف آبمیوه های تازه باعث گردد که مصرف کننده در معرض خطر بیماری های قابل انتقال از طریق مواد غذایی قرار گیرد، همه مزایای طبیعی آبمیوه های تازه به لحاظ غنای مواد معدنی و ویتامین ها هدر خواهد رفت.

کلمات کلیدی:

Fruit juices, Microbial quality, Mold and Yeasts, Escherichia coli, Bandar Abbas
آبمیوه، کیفیت میکروبی، کپک و مخمر، اشریشیا کلی، باکتری مزوفیلیک، بندرعباس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1325000>

