

## عنوان مقاله:

ارزیابی بارمیکروبی سبزیجات تازه طی مراحل فرآوری با روش حداقل فرآیند در یک واحد بسته بندی

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 7، شماره 3 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

معصومه بحرینی - دانشگاه فردوسی مشهد

محمدباقر حبیبی نجفی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

محمدرضا باسامی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

مرتضی عباس زادگان - دانشگاه آریزونا

احمدرضا بهرامی - دانشگاه فردوسی مشهد

حمید رضا اجتهادی - دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر تعداد کارگاه هایی که بر روی بسته بندی سبزیجات تازه و برش زده فعالیت می کنند در بسیاری از کشورها از جمله ایران افزایش یافته است. سبزیجات تازه نسبت به آلودگی میکروبی بعد از برداشت، فرآیندهای شستشو، بسته بندی و توزیع حساس می باشند. هدف از این مطالعه، تعیین و ارزیابی سطح آلودگی میکروبی طی مراحل شستشو و بسته بندی سبزیجات تازه و برش زده در یک کارگاه بسته بندی بود تا منابع آلودگی و نقاط بحرانی طی فرآیند و در محیط کارگاه شناسایی شوند. نمونه ها از مراحل قبل از شستشو، بعد از شستشو و ضدعفونی، خردکن، خشک کن و بسته بندی در یک کارگاه در شرایط استریل تهیه و سپس طبق روش های استاندارد، از نظر تعداد باکتری های مزوفیل هوازی، باکتری های اسید لاکتیک، باکتری های کلی فرمی، آنتروباکتریاسه، اشرشیاکلی، سالمونلا، استافیلوکوکوس اورئوس و کپک و مخمر بررسی شدند. همچنین سطوح مختلف کارگاه و فضای آن از نظر تعداد باکتری های مزوفیل هوازی، آنتروباکتریاسه و کپک و مخمر بررسی شد. نتایج نشان داد که مرحله شستشو و ضدعفونی حداکثر تا یک سیکل لگاریتمی جمعیت باکتریایی و ۵/۱ سیکل لگاریتمی کپک و مخمر را کاهش می دهد ولی در مراحل بعد از شستشو و ضدعفونی به علت آلودگی ثانویه مجدداً بار میکروبی افزایش می یابد. سالمونلا در هیچیک از مراحل شستشو دیده نشد ولی اشرشیا کلی در بعضی از نمونه ها تشخیص داده شد. استافیلوکوکوس اورئوس در تمام مراحل دیده شد. باکتری های مزوفیل هوازی، آنتروباکتریاسه، کپک و مخمر در ظروف و تجهیزات مورد استفاده در فرآیند شستشو دیده شدند. از نتایج مشاهده می شود که کارگاه نیاز به بکارگیری یک سیستم عملیات بهداشتی خیلی قوی در خطوط تولید سبزیجات و بسته بندی دارد. چندین توصیه عملی برای عملیات سالم سازی، طراحی خطوط تولید، آموزش کارگران و بهبود کیفیت و بالا بردن بهداشت سطوح وسایل مورد استفاده در تولید سبزیجات بسته بندی ارائه شده است. واژه های کلیدی: سبزیجات بسته بندی، ارزیابی میکروبی، کیفیت میکروبی، حداقل فرآیند، سطح بهداشت

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1356034>



