

عنوان مقاله:

رشد و بقای میکروارگانیزم شاخص مدیریت تولید در آب معدنی بطری شده تحت شرایط مختلف انبارش

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ابراهیم مولایی آقایی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

غلامرضا جاهد

اکبر گلدسته

محمود علیمحمدی

خلاصه مقاله:

آلودگی آب های معدنی بطری شده به سودوموناس آئروژینوزا به عنوان پاتوژن الیگوتروف و فرصت طلب و شاخص مدیریت فرایند در تولید بیانگر آلودگی درمنشا آب و یا طی فرایند بطری پرکنی است دراین مطالعه مداخله ای سوسپانسیون میکروبی تهیه و دربطری ها تلقیح شد نمونه ها در محیط بیرون تحت نورو تاریکی و نیز دماهای 4 و 20 و 37 و 59 درجه روز قرارداد شدند با فیلتراسیون غشایی مقدار باکتری ها بررسی و آزمونهای ناپارامتری در spss بکاربرده شد بیشترین تعدادباکتری مربوط به 37 درجه بود شدیدترین کاهش مربوط به 4 درجه و شرایط تحت نور خ ورشید بود بطوریکه در روز 50 نزدیک به صفر شد دمای اتاق تاثیری درکاهش باکتری تا روز 50 نداشت دماهای بالا درفصول گرم سبب افزایش رشد و دمای پایین و تابش اشعه UV نورخورشید البته در هوای سرد باعث کاهش ان می شود.

کلمات کلیدی:

سودوموناس آئروژینوزا - آب معدنی بطری شده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148801>

