

عنوان مقاله:

مروری بر میکروارگانیسم های رایج مولد فساد محصولات گوشتی

محل انتشار:

دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسندگان:

هانیه نظری - کارشناسی ارشد زیست فناوری مواد غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

مرجان نوری - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد رودهن، رودهن، ایران

خلاصه مقاله:

فساد شدن گوشت یک پدیده زیست محیطی است که در آن، چند ارگانیسم فاسد کننده خاص دخیل هستند. این میکروارگانیسم ها منجر به تغییرات مواد موجود می شود که رشد آن به طور عمده به دمای ذخیره سازی گوشت و فضای بسته بندی بستگی دارد. تشخیص باکتری های مربوط به فساد و علائم اولیه فساد اولیه برای گوشت برای کنترل فساد حیاتی است. این پژوهش روی آلودگی میکروبی، نوع ارگانیسم های مولد فساد دخیل در صنعت گوشت و اقدامات متقابلی که تولید کنندگان گوشت قرمز در کشورهای در حال توسعه انجام میدهند متمرکز است. براساس مقالات موجود، در اینجا خلاصه ای از مشخصات فساد گوشت قرمز، مکانیسم های احتمالی فساد، و روش های استفاده شده برای تشخیص و اندازه گیری کمی میکروارگانیسم های مولد فساد ارائه می شود. در حال حاضر، توسعه روش های تشخیص سریع به توسعه بیوتکنولوژی، با توجه به توالی با توان بالا در زمان حاضر بستگی دارد. کنترل باکتری های فاسدکننده در گوشت، هنوز راهی طولانی دارد، تکنولوژی های نگهداری ملایم تر و موثرتر و یا ترکیبی از روشهای نگهدارنده با روشهای موثر تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی، مورد تقاضای صنعت گوشت هستند.

کلمات کلیدی:

گوشت، آلودگی میکروبی، مکانیسم، تشخیص، اندازه گیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1489348>

