

عنوان مقاله:

بررسی ویژگیهای میکروبی چای خشک

محل انتشار:

هشتمین همایش ملی بهداشت محیط (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مهر انگیز مهدی زاده - اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو

زهرا نوری - اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو

زهرا عقیلی - اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو

شهناز اصغری - اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو

خلاصه مقاله:

چای یکی از پر طرفدارترین نوشیدنیها در دنیاست ، از اینرو بررسی ویژگیهای میکروبی آن بسیار مهم است . چای از برگهای گیاه کاملیا سیننسیس تهیه می شود . بسته به نوع چای خشک ، برگهای آن تحت یکی از دومتیتر CTC یا ارتودوکس قرار می گیرد . جهت تولید چای سیاه ، برگها تحت شرایط اکسیداسیون قرار گرفته و سپس با استفاده از دمای 95 درجه سانتی گراد مرحله اکسیداسیون خاتمه می یابد . در نتیجه حرارت ، برگها کاملا خشک می شوند . هدف از این مقاله بررسی ویژگیهای میکروبی چای سیاه خشک بوده و شاخصهای میکروبی مورد بررسی کلی فرمها ، انتروکوکوسها ، استافیلوکوکوس اورئوس ، باسیلوس سرئوس و کپکها می باشند . شاخصهای میکروبی فوق در 32 نمونه چای خشک مورد بررسی قرار گرفت. حداکثر میزان هر یک از باکتریها 20CFU در گرم و حداکثر میزان کپک 103CFU در گرم می باشد . از ظانجایی که استاندارد ویژگیهای میکروبی در خصوص چای سیاه خشک تدوین نشده است ، از نتایج این مقاله می توان در این خصوص استفاده نمود

کلمات کلیدی:

چای خشک ، ویژگی میکروبی ، شاخص های میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150644>

