

عنوان مقاله:

کنترل کیفیت میکروبی شیر و فرآورده های لبنی تولیدی در کارخانه های مواد غذایی شهر زاهدان

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش های کاربردی در فنی و مهندسی، دوره 4، شماره 33 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

عبدالواحد صفرزائی - دانش آموخته دکتری فناوری مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

با توجه به اهمیت و نقش شیر و فرآورده های لبنی در تغذیه انسان و افزایش روزافزون نیاز جامعه به مصرف این فرآورده ها، اطمینان از سلامت و ایمنی غذایی این محصولات امری ضروری است. هدف از این مطالعه، بررسی میزان آلودگی فصلی شیر و فرآورده های لبنی تولید شده در واحدهای صنعتی شهر زاهدان بوده است. تعداد ۸۵۴ نمونه مختلف شامل ۳۷۴ نمونه شیر پاستوریزه و ۴۸۰ نمونه ماست و دوغ پاستوریزه از دو کارخانه تولیدکننده شیر و فرآورده های لبنی در شهر زاهدان در طی سال ۱۴۰۲ جمع آوری و شاخص های میکروبی مورد نظر پس از آزمون با استانداردهای ملی مورد مقایسه قرار گرفت. یافته ها تحقیق نشان می دهد که از ۳۷۴ نمونه شیر ۳۵۹ نمونه برابر با ۹۹/۹۵ درصد قابل مصرف و تعداد ۱۵ نمونه شیر برابر با ۱/۴ درصد غیر قابل مصرف و از ۴۸۰ نمونه ماست و دوغ ۴۵۴ نمونه برابر با ۹۴/۵۸ درصد قابل مصرف و ۲۶ نمونه برابر با ۵/۴۲ درصد غیر قابل مصرف بودند. با توجه به اهمیت بهداشت در واحدهای تولیدکننده فرآورده های لبنی، میزان آلودگی های نمونه ها پایین و در حد قابل قبول بوده است.

کلمات کلیدی:

تغییرات فصلی، آلودگی میکروبی، زاهدان.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1923073>

