

عنوان مقاله:

ارزیابی کیفیت میکروبی ماست و کشک سنتی در شهر رشت

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 21، شماره 152 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Mehdi Hasanzadeh Kheshtmasjedi – Faculty of Veterinary Medicine, Shabestar Branch, Islamic Azad University, Shabestar, Iran

Mohammad Hosein Movassagh – Associate Professor, Department of Food Hygiene and Quality Control, Faculty of Veterinary Medicine, Shabestar Branch, Islamic Azad University, Shabestar, Iran

خلاصه مقاله:

شیر و فرآورده های آن نظیر ماست و کشک از دیرباز به عنوان بخشی از رژیم غذایی مورداستفاده قرار می گیرد و یکی از مهم ترین تامین کنندگان بخش بزرگی از نیاز انسان به کلسیم است. هدف از این مطالعه بررسی کیفیت میکروبی ماست سنتی و کشک سنتی عرضه شده در شهر رشت بود. در این مطالعه ۲۵ نمونه ماست سنتی و ۲۵ نمونه کشک مایع سنتی از مراکز عرضه شهر رشت از دی تا اسفند ۱۴۰۰ به صورت تصادفی ساده جمع آوری شد. کیفیت میکروبی نمونه ها از لحاظ آلودگی کلی فرمی، اشرشیاکلی، استافیلوکوکوس اورئوس کوآگولاز مثبت، کلستریدیوم های احیاکننده سولفیت و کپک و مخمر بررسی شدند. میزان آلودگی کلی فرمی در ماست سنتی و کشک سنتی به ترتیب  $\log \text{cfu/g } 3.5 \pm 0.12$  و  $\log \text{cfu/g } 1.1 \pm 0.08$  و میزان آلودگی با کپک و مخمر در ماست سنتی و کشک سنتی به ترتیب  $\log \text{cfu/g } 0.72 \pm 0.52$  و  $\log \text{cfu/g } 6.0 \pm 1.8$  بود. در بین نمونه های ماست سنتی و کشک سنتی تفاوت معنی داری از نظر میزان آلودگی به اشرشیاکلی وجود نداشت، اما ماست های سنتی از نظر آلودگی به کپک و مخمر تفاوت معنی داری با کشک های سنتی داشته و میزان آلودگی در آن ها بسیار بالاتر بود. با توجه به نتایج حاصله کیفیت میکروبی ماست سنتی پایین بود. بنابراین کنترل بهداشتی واحدهای تولیدکننده و نظارت بر تولید ماست سنتی در شهر رشت باید به طور مستمر انجام گیرد تا میزان آلودگی در ماست های سنتی کاهش یابد.

کلمات کلیدی:

Microbial quality, Traditional yogurt, Traditional kashk, Rasht, کیفیت میکروبی، ماست سنتی، کشک سنتی، رشت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2028949>

