

عنوان مقاله:

بررسی میزان آلودگی میکروبی کل و کپک دربرنج مصرفی درمشهد و مقایسه آن با برنج وارداتی

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیدمحمد مرتضوی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندس یکشاورزی

حسین فراژی - دکتری مدیریت پسماند

حامد فراژی - کارشناس ارشد میکروبیولوژی

خلاصه مقاله:

برنج یکی از محصولات مهم و استراتژیک درایران است الودگی میکروبی مهمترین عامل ضایعات برنج میباشد دراین تحقیق ارتباط ویژگیهای میکروبی این محصول عمده و مهم ازجمله شمارش کلی و کپک مورد بررسی قرارگرفت نمونه برداری درطول شش ماه و در دو فصل متفاوت و درسه تکرار انجام پذیرفت و انالیز نمونه های برنج با استومکر یکنواخت شدند و سپس با سرم فیزیولوژی رقیق شدند برای شمارش کلی Plate Count Agar و برای تعیین کپک DG18 استفاده شد نتایج نشان داد که 10 درصد نمونه ها بالاتر ازحد مجاز استاندارد ملی شمارش کلی میکروبی الوده هستند درمورد شمارش کلی میکروبی تفاوت معنی داری درفصول مختلف وجود دارد درفصل زمستان شمارش کلی میکروبی بیشتری دیده شده است درنهایت می توان نتیجه گرفت که درشمارش میکروبی انواع برنج ایرانی مشاهده میگردد که تعداد باکتری بیشتری رشد پیدا کرده است درصورتی که برنج پاکستانی کپک بالاتری را نشان میدهد.

کلمات کلیدی:

برنج ایرانی، برنج پاکستانی، شمارش کلی و کپک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205873>

