

عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر بر رشد اشریشیاکلی، کپک و مخمر در شیرینی های خامه ای

محل انتشار:

شانزدهمین همایش ملی بهداشت محیط ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

سیده حوریه فلاح - عضو هیات علمی گروه بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی بابل

زهرا مولانا - عضو هیات علمی گروه میکروب شناسی دانشگاه علوم پزشکی بابل

مصطفی اصغری کبریا - کارشناس آزمایشگاه معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی بابل

معصومه رئیسی - کارشناس آزمایشگاه معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی بابل

خلاصه مقاله:

مسمومیت های حاد به دنبال مصرف مواد غذایی آلوده به سموم باکتری ها و کپک ها ایجاد می شود. بیش از 70 درصد بیماری های انسانی ناشی از غذای آلوده است و شیرینی خامه ای از جمله مواد غذایی پرمصرف خانواده هاست و مصرف غذاهای فاسد در کوتاه مدت یا دراز مدت موجب بیماری در انسان می شود. مواد و روش ها: در این مطالعه تحلیلی مقطعی بطور تصادفی در تابستان و زمستان و در شرایط استریل از شیرینی خامه ای نوع نارنجکی، رولت و تر نمونه برداری و نمونه ها بر طبق آزمون استاندارد ملی 437 و 997 به ترتیب تعیین اشریشیا کلی و کپک و مخمر آزمایش گردید وبا استفاده از نرم افزار SPSS و روش آزمون fisher , T -test , ANOVA مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. نتایج: در مجموع از 129 نمونه برداشته شده 17 (2/13%) نمونه سالم و 112 (8/86%) نمونه حداقل یک نوع آلودگی را داشتند، 63 (8/48%) نمونه برداشته شده در فصل تابستان و 66 (2/51%) آن در فصل زمستان بود. بحث و نتیجه گیری: از 129 نمونه برداشته شده آلودگی کپک و مخمر در تابستان و اشریشیا در زمستان بیشتر بود. بین رشد مخمر ها با فصل رابطه معنی دار وجود دارد ($P \text{ value} < 0/001$). ضمناً میزان و نوع آلودگی به نوع شیرینی بستگی ندارد ($P \text{ value} = 25/0$) و بین آلودگی اشریشیا و فصل رابطه معنی داری وجود دارد ($P = \text{value } 001/0$) و نوع آلودگی به مکان نمونه برداری بستگی دارد. ($P = \text{value } 031/0$)

کلمات کلیدی:

اشریشیا، کپک، مخمر، شیرینی خامه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/237639>

