

## عنوان مقاله:

بررسی کیفیت میکروبی بستنی های سنتی، صنعتی، یخی و یخکم های عرضه شده در سطح شهر کرمانشاه در سال 1389

## محل انتشار:

شانزدهمین همایش ملی بهداشت محیط ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

احسان صادقی - دانشیار، مرکز تحقیقات عوامل زیان آور سلامت، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه.

علی الماسی - دکترای مهندسی بهداشت محیط، عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

حیدر مسگراف - کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط، عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

سمیه بخشی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

## خلاصه مقاله:

طبق آمار WHO سالیانه حدود 50 میلیون نفر جان خود را بخاطر بیماریهای معده ای- روده ای از دست می دهند که مسمومیت ناشی از آلودگی بستنی بخصوص در کشور ما که در تولید آن روش های سنتی بیشتر معمول است اهمیت زیادی دارد. لذا این مطالعه با هدف بررسی کیفیت میکروبی بستنی های سنتی، صنعتی، یخی و یخکم های عرضه شده در سطح شهر کرمانشاه صورت پذیرفته است. مواد و روش ها: در این مطالعه توصیفی مقطعی 50 نمونه بستنی سنتی، 25 نمونه بستنی صنعتی و 50 نمونه بستنی (30 نمونه یخکم و 20 نمونه بستنی یخی) بصورت تصادفی از مراکز عرضه این محصول در سطح شهر کرمانشاه در زمستان سال 1389 تهیه گردید و مورد آزمایش های شمارش و تشخیص کلیفرم، شمارش توتال کانت و جستجوی اشریشیا کلی، براساس دستورالعمل های رفرنس قرار گرفت و نتایج آزمایشات با استاندارد 2450 مقایسه گردید. نتایج و بحث: یافته ها نشان داد که تعداد 7 نمونه (14%) از بستنی های سنتی و صنعتی آلوده به سالمونلا هستند. 26 نمونه (52%) از آنها از نظر کلیفرم با استاندارد موجود ایران مقایرت داشته و دارای آلودگی بیش از حد مجاز هستند. باکتری E.coli تنها از یک نمونه (2%) از بستنی های سنتی و صنعتی جدا گردید. با بررسی نمونه های بستنی یخی و یخکم، مشخص گردید که هیچ یک از نظر تعدا کلیفرم با استانداردهای موجود در ایران مغایرت نداشتند. باکتری E.coli در هیچ نمونه ای وجود نداشت. در شمارش کلی باکتری ها تعداد 4 نمونه (8%)، با استاندارد مطابقت نداشتند. نتیجه گیری: بستنی به عنوان یک فرآورده لبنی مغزی، محیط مناسبی برای رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها و ایجاد بیماری در مصرف کنندگان است. یافته های حاصل از این مطالعه، بر پایین بودن تعداد کلی باکتری ها در بستنی های یخی و یخکم ها دلالت دارد لذا مصرف این نوع بستنی ها بلامانع است، اما جهت اطمینان بیشتر بهتر است که از بستنی های صنعتی استفاده شود.

## کلمات کلیدی:

کیفیت میکروبی، بستنی سنتی، بستنی صنعتی، یخکم، کرمانشاه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/237649>

