

عنوان مقاله:

ارزیابی کیفیت میکروبی 120 نمونه بستنی میوه ای غیرپاستوریزه در شهرستان زاهدان

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آریتا میرکازهی - کارشناس ارشد شیمی فیزیک، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی زاهدان

علیرضا مبارکی - دکترای داروسازی، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی زاهدان

محمدرضا یآوری - کارشناس علوم آزمایشگاهی، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی زاهدان

تمینا اوان - کارشناس شیمی، اداره کل ارزیابی و نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی تهران

خلاصه مقاله:

هدف: بستنی دسری منجمد است که از کریستالهای یخ، چربی و حبابهای هوا تشکیل شده و یکی از خوشایندترین فراورده های غذایی در بین افراد به ویژه کودکان در فصل گرما می باشد. تولید بستنی های غیر پاستوریزه تحت عنوان بستنی سنتی که به روش دستی تهیه می شود بسیار رایج بوده و آلودگی این نوع بستنی ها اهمیت قطعی در بهداشت عمومی داشته و منعکس کننده بهداشت فردی و محیطی در تولید بستنی میباشد با توجه به مواد تشکیل دهنده آن و ارزش غذایی بالا محیط مناسب برای رشد میکروارگانیسم های پاتوژن می باشد. مطالعه حاضر با هدف ارزیابی کیفیت بهداشت بستنی های میوه ای سنتی شهرستان زاهدان انجام پذیرفت. در این مطالعه توصیفی - مقطعی در مجموع تعداد 120 نمونه بستنی سنتی در طی نه ماه ابتدای سال 1392 از مرکز تولید و توزیع این فراورده به طور تصادفی جمع آوری و از نظر بار میکروبی مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج و بحث: یافته های تحقیق حاضر نشان داد که 42/5 درصد نمونه های مورد بررسی آلوده به استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت، 39/2 درصد نمونه های مورد بررسی آلوده به باکتریهای خانواده ی انتروباکتریاسه، 12/5 درصد نمونه های مورد بررسی آلوده به اشرشیاکلی، 36/7 درصد نمونه های مورد بررسی آلوده شمارش کلی میکروارگانیسم ها می باشد، آلودگی به کپک و مخمر به ترتیب 26/7 و 14/2 درصد بوده و موردی از آلودگی به سالمونلا گزارش نشده است همچنین بیشترین موارد آلودگی شناسایی شده مربوط به فصل تابستان می باشد.

کلمات کلیدی:

بارمیکروبی، زاهدان، بستنی میوه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267504>

