

عنوان مقاله:

مطالعه اثر کشت آغازگر لاکتیکی بر بقای یرسینیا انتروکولیتیکا در پنیر سفید فراپالایشی ایرانی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

رضا واثقی بخشایش - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران

شهرام حنیفیان - عضو هیات علمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

یرسینیا یکی از باکتریهای گرم منفی بیماریزای سرماگرا میباشد که گونه یرسینیا انتروکولیتیکا طیف وسیعی از بیماریهای انسانی را سبب می شود که در این میان گاستروانتریت به عنوان شایع ترین علایم آن میباشد (1). دیگر بیماریها و سندرمهای کلینیکی ناشی از آن عبارتند از سپتی سمی، لنفادنیت مزانتیریت، آپاندیسیت، فارنژیت آگزوداتیو، آرتزیت (2). این باکتری اغلب در خاک، فاضلاب، آبهای شیرین و همچنین در مواد غذایی نظیر گوشت قرمز، گوشت ماکیان، شیر، تخم مرغ، سبزیجات و ظروف خوراکی یافت میشود (3). در میان تمامی منابع آلوده کننده، به نظر می رسد خوک منشاء اصلی سوبه های بیماریزای منتقل شونده به انسان باشد (4 و 5). یرسینیا انتروکولیتیکا در دامنه دمایی 0-45 (اپتیمم 25-29) درجه سلسیوس رشد مینماید (3 و 6). یرسینیا انتروکولیتیکا با توجه به قابلیت رشد و تکثیر در دمای یخچال جزء باکتریهای سرما دوست بوده و میتواند در ماده غذایی نگهداری شده در یخچال بدون ایجاد علایم ظاهری فساد و تغییر بو و مزه بیماریهای گوناگونی را منجر شود (7). با توجه به مطالعاتی که در ایران بر روی یرسینیا انتروکولیتیکا انجام گرفته میانگین شیوع 7/62 درصدی یرسینیا انتروکولیتیکای بیماریزا در شیرهای خام منطقه آذربایجان شرقی گزارش شده است (4). همچنین با توجه به ردیابی یرسینیا انتروکولیتیکا در 6/61 درصد از نمونه های شیر پاستوریزه با روش PCR و جداسازی یرسینیا انتروکولیتیکای زنده از 0/41 درصد از نمونه ها (8)، این باکتری میتواند به عنوان خطر بالقوه در ارتباط با مصرف پنیرهای فراپالایشی باشد که دچار آلودگی ثانویه شده اند و یا احتمالاً فرآیند پاستوریزاسیون بطور مؤثر بر روی آنها اعمال نشده است. بنابراین مطالعه رفتار یرسینیا انتروکولیتیکا و بررسی عوامل مؤثر بر رشد و بقای این باکتری در پنیر سفید فراپالایشی ایرانی حائز اهمیت است. لذا در این مطالعه، یرسینیا انتروکولیتیکا به پنیر فراپالایشی دارای کشت آغازگر لاکتیکی و فاقد آن تلقیح شد و رفتار این باکتری در طی روند تهیه و نگهداری پنیر سفید فراپالایشی ایرانی پایش گردید.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268007>

