

## عنوان مقاله:

آلودگی فراورده‌های لبنی

## محل انتشار:

اولین همایش ملی آلاینده های کشاورزی و سلامت غذایی، چالشها و راهکارها (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

اعظم ملک قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی ماهونک - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محمد قربانی - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلمی - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

شیر و فراورده‌های لبنی به عنوان غذای کاملی برای گروه های سنی مختلف به شمار می رود، بنابراین بررسی شیر از لحاظ داشتن آلاینده های شیمیایی و میکروبی امری ضروری محسوب می شود زیرا این آلاینده ها از راه شیر و لبنیات به انسان منتقل شده و اثرات زیانباری بر سلامت انسان دارد. در این مقاله به آلودگی های مختلف در شیر و فراورده‌های لبنی و راههای کاهش آنها پرداخته شده است. آلودگی- میکروبی: 1- استافیلوکوکوس 2- کلیفرمها 3- لیستریامونوسیتوزنز 4- بروسلا 5- سالمونلا 6 مایکوباکتریوم 7- اسپرئیلوس، آلودگی شیمیایی: 1- ملامین 2 - فلزات سنگین 3- بقایای آنتیبیوتیک

## کلمات کلیدی:

لبنیات، آلودگی میکروبی، آلودگی شیمیایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/274911>

