

عنوان مقاله:

ارزیابی تغییرات میکروبی شیر خام به وسیله روش های مرسوم تقلب

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

یاسر اینانلو - دانشجوی کارشناس ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

حمید عزت پناه - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

مهدی امین افشار - استادیار گروه ژنتیک و اصلاح دام دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی گروه علوم دامی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

خلاصه مقاله:

انسان ها شیر را با عنوان یک منبع مهم سلامت بخش ، مصرف می کنند حال اگر در زنجیره تامین شیر ماده ای خارجی خواسته یا نا خواسته وارد شیر شود امکان دارد سلامت مصرف کننده را به خطر بیندازد . برخی ازسودجویان با اضافه کردن ترکیبات سمی و شیمیایی به عنوان نگهدارنده ، سعی دارند مدت زمان بیشتری شیر را نگهداری کنند تا فاسد نشود و یا بتوانند جایزه پایین بودن بار میکروبی از کارخانه جات شیری دریافت کنند . در اینتحقیق سعی بر آن شده است ، تا تغییراتی که این ترکیبات بر روی بار میکروبی شیر ایجاد می کنند بررسی شود . به شیر خام زمان داده شد تا به شکل کامل فاسد شود ، سپس ترکیباتی که برای کم کردن بار میکروبی به عنوان تقلب استفاده می شود در درصد های مختلف ، به آن اضافه شد و خصوصیات بار میکروبی کل اندازه گیری شد . طبق نتایج بدست آمده فرمالین، کلر، آب اکسیژنه و نمک تاثیر معنی داری $p<0/05$ بر روی بار میکروبی کل در شیر خام داشتند. که از این میان فرمالین تاثیر بیشتری نسبت به سایر ترکیبات داشت

کلمات کلیدی:

آب اکسیژنه، بار میکروبی شیر خام، تقلبات، فرمالین ، کلر، نمک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297301>

