

عنوان مقاله:

مقایسه آلودگی های میکروبی همبرگرهای دست ساز (منجمد و غیر منجمد) توزیع شده در شهر تهران

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سهیل اسکندری - عضو هیات علمی سازمان غذا و دارو و مدیر گروه شیمی غذا با منشاء دامی، مرکز تحقیقات آزمایشگاهی کنترل غذا و دارو (FDLRC) سازمان غذا و دارو (FDO) وزارت ب

سیده زهرا پیروان - کارشناس ارشد مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانش آموخته دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات واحد مازندران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه، بررسی و مقایسه آلودگی های میکروبی (شمارش کلی میکروارگانیسم ها، شمارش استافیلوکوکوس اورئوس، شمارش کپک و مخمر و شناسایی سالمونلا) نمونه همبرگرهای خام دست ساز (همبرگرهایی که درتهیه آن، از دست انسان استفاده شده است) در 2 حالت منجمد و غیر منجمد (پس از 12 ساعت نگهداری در یخچال) در شهر تهران بود. برای انجام این مطالعه طی مدت یک ماه (اردیبهشت 91) 14 نوع همبرگر دست ساز خام منجمد تحت شرایط یکسان و به طور تصادفی از 14 اغذیه فروشی در شهر تهران نمونه برداری و به آزمایشگاه میکروب شناسی منتقل شد. در آزمایشگاه میکروب شناسی از هر نوع همبرگر یک عدد در یخچال به مدت 12 ساعت نگهداری و سپس مورد آزمون قرارگرفت. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که میانگین شمارش کلی میکروارگانیسم ها در همبرگرهای دست ساز غیر منجمد از همبرگرهای دست ساز منجمد بیشتر بوده که میانگین این 2 جامعه از لحاظ آماری دارای اختلاف معنی داری بوده است. ($p < 0/05$) میانگین شمارش استافیلوکوکوس اورئوس و کپک و مخمر درهمبرگرهای دست ساز غیر منجمد از همبرگرهای دست ساز منجمد بیشتر شد که این اختلاف از لحاظ آماری، معنی داری نبوده است ($0/05$)

کلمات کلیدی:

همبرگر دست ساز، شمارش کلی میکروارگانیسم ها، استافیلوکوکوس اورئوس، کپک و مخمر، سالمونلا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303277>

