

عنوان مقاله:

عوامل محدودکننده و اثر آنها بر روی شد و بقای لیستریا مونوسایتوجنز

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مونا داورپناه - 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:

جنس لیستریا شامل 10 گونه مختلف است. باکتریهای این جنس گرم مثبت، بدون اسپور و کپسول، میله ای شکل و میکروآیروبیلیک میباشد. لیستریا مونوسایتوجنز مهمترین گونه در جنس خود به شمار میآید. به صورت خارج سلولی و داخل سلولی قادر به رشد میباشد. این باکتری عامل عفونت لیستروزیس (Listeriosis) در انسان و حیوانات است. گونههای لیستریا، به خصوص گونه ی مونوسایتوجنز توانایی تحمل شرایط حداکثری به دما، pH فشار اسمزی را دارند. محصولات غذایی برای بقای و تکثیر لیستریا محیط مناسب و مغذی را فراهم مینمایند. حذف لیستریا از اکثر مواد غذایی امری ناممکن و غیرعملی میباشد. اما کنترل و کاهش آن در مواد غذایی امری شدنی است. که این امر منجر به جلوگیری از تکثیر و رسیدن این باکتری به حد مشخصی میشود که قابلیت بیماریزایی را در انسان دارد. یکی از راههای دستیابی به این هدف، فهم شرایط و فاکتورهای فیزیکی-شیمیایی مؤثر بر رشد و بقای لیستریا است. استفاده از عوامل محدود کننده (عوامل فیزیکی و شیمیایی مختلف، مانند دما، pH، باکتریوسینها، پرتودهی، NaCl، نیترات، اسید سوربیک و اسید بنزوئیک، سیستم لاکتوپراکسیداز و هیدروژن پراکسید، ترکیبات فنولی و اثر میکروارگانیسمها به صورت تنها یا در ترکیب با یکدیگر میتوانند در کنترل، بقای و رشد لیستریا در طی فرآوری مواد غذایی مؤثر باشند. رشد، مهار و غیرفعالسازی لیستریا مونوسایتوجنز در غذا یا محیط فرآوری مواد غذایی با توانایی این ارگانیسم در تحمل به اثرات ترکیبی تنشهای مختلف محیطی و تکنیکهای فرآوری-نگهداری مواد غذایی مرتبط میباشد.

کلمات کلیدی:

گونه های لیستریا، لیستریا مونوسایتوجنز، عوامل محدود کننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334343>

