

عنوان مقاله:

بررسی وضعیت میکروبی و شیمیایی محصولات لبنی سنتی منطقه شمالغرب کشور در سال 1393

محل انتشار:

دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

محمد مشفق فر - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

جواد حصاری - مدیر گروه و عضو هیئت علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

شیر و فراورده های آن نقش مهمی در رژیم غذایی انسان و سلامت جامعه ایفا می نمایند. بنابراین توجه به بهداشت آن و عاری بودن از آلودگیهای میکروبی بسیار حائز اهمیت است. این پژوهش با هدف بررسی میزان آلودگی میکروبی و شیمیایی محصولات لبنی (شیر، ماست، سرشیر، پنیر) تولید شده در واحدهای سنتی و شیرسراهای استانهای شمالغرب کشور (آذربایجان شرقی، آذربایجان غربی و اردبیل) انجام شد. نمونه ها از سطح شیرسراهای استانهای مذکور در بهار، تابستان و پاییز سال 1393 جمع آوری شدند. تمامی نمونه ها تحت شرایط پالوده (استریل) به آزمایشگاه های دانشگاه تبریز و آزمایشگاه مرکزی کارخانه پگاه تبریز انتقال داده شدند و تحت آزمایشات میکروبی و شیمیایی مطابق با استاندارد ملی ایران قرار گرفتند. نتایج آزمون آماری به روش آنالیز واریانس (ANOVA) یک طرفه، نشان داد که اکثر نمونه های آزمایش شده، بیش از حد مجاز تعیین شده ی استاندارد محصولات لبنی به باکتریهای کلی فرم، استافیلو کوکوس اورئوس، کپک و مخمر آلوده بودند ($P < 0.05$). شمارش کلی میکروبی (Total count) صورت گرفته در مورد این نمونه ها نیز نشان داد که بالای 95% محصولات لبنی سنتی آلوده بودند و 60% نمونه ها بدلیل آلودگی زیاد غیر قابل شمارش بودند. هرچند تمامی نمونه ها آلودگی مهلکی نداشتند، اما به دلیل آلوده بودن اکثر نمونه ها به آلودگیهای باکتریایی و کپکی و مخمری، توصیه میشود که تا حد امکان از محصولات لبنی سنتی استفاده نشود تا مشکلات ناشی از آلودگیهای میکروبی آن و تهدید سلامت افراد جامعه به حداقل برسد و با توجه به نتایج این تحقیق توصیه می شود، دامداران و مخصوصا شیرفروشی های سنتی به نکات بهداشتی بیشتر توجه نمایند.

کلمات کلیدی:

محصولات لبنی سنتی، شمارش میکروبی، استاندارد، شیر سراها، شمالغرب کشور

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/365478>

