

عنوان مقاله:

بررسی آلودگی میکروبی سلادهای الویه سنتی و صنعتی شهرستان شهرکرد به باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا تایفی موریوم

محل انتشار:

فصلنامه میکروبی شناسی مواد غذایی، دوره 2، شماره 1 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فروغ تاجبخش - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی ایران و نویسنده مسئول

الهه تاجبخش - گروه زیست شناسی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی ایران

منوچهر مومنی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی ایران

خلاصه مقاله:

غذاهای آماده مصرف، به دلیل تنوع زیاد، در دسترس بودن، عدم نیاز به زمان پخت و قیمت های نسبتاً ارزان باعث افزایش تقاضا در بین مردم شده اند. با توجه به افزایش تقاضا برای مصرف این نوع غذاها و با توجه به این واقعیت که این غذاها فرآوری زیادی ندارند، خطرات میکروبیولوژیکی مصرفکنندگان از این محصولات افزایش یافته است. در این تحقیق تعداد 50 نمونه سالاد الویه (30 نمونه صنعتی و 20 نمونه سنتی) از ساندویچ فروشی های شهرکرد تهیه گردید و با استفاده از آزمون های میکروبیولوژی و مولکولی از نظر حضور سالمونلا تایفی موریوم و استافیلوکوکوس اورئوس مورد بررسی قرار گرفتند. آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس 46% و 34/8% و آلودگی به سالمونلا 18% بدست آمد. آلودگی به استافیلوکوکوس آرئوس در سلادهای الویه صنعتی و سنتی به ترتیب 65/2% و آلودگی به سالمونلا در سلادهای الویه صنعتی و سنتی به ترتیب 55/6 و 44/4 درصد بود. مراحل تهیه و تولید سالاد الویه در ایران به صورت دستی است و احتمال آلودگی از طریق دستگاه ها و نیروهای انسانی زیاد است. همچنین اجزاء تشکیل دهنده سالاد ممکن است قبل از مخلوط شدن به مدت طولانی تحت شرایط نامناسب دمایی قرار گیرند.

کلمات کلیدی:

آلودگی، غذاهای آماده مصرف، استافیلوکوکوس اورئوس، سالمونلا، سالاد الویه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/450422>

