

عنوان مقاله:

لیستریا مونوسایتوجنز در محصولات لبنی: عوامل محدود کننده و تدابیر کنترلی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سارا احمدزاده نیا - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز

شهرام حنیفیان - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تبریز

خلاصه مقاله:

لیستریا مونوسایتوجنز عامل لیستریوزیس انسان و حیوانات، در سه دهه ی اخیر به یکی از میکروارگانیسم هایی تبدیل گشته است که مطالعات بسیاری در ارتباط با آن انجام می پذیرد. پس از به رسمیت شناخته شدن لیستریوزیس به عنوان یک بیماری با منشأ غذایی، موارد متعددی از شیوع و تک گیری این بیماری گزارش شده است و مواد غذایی مختلفی در انتقال بیماری نقش داشته اند که در این بین محصولات لبنی در چندین مورد همه گیری لیستریوزیس دخیل بوده اند. از طرفی ویژگی های منحصر به فرد لیستریا همچون گستردگی در طبیعت و توانایی بقا در دامنه ی وسیعی از شرایط محیطی مانند دمای پایین، pH اسیدی و غلظت بالای نمک، مقابله با این پاتوژن را دشوار نموده است. از آن جایی که حذف کامل لیستریا مونوسایتوجنز از زنجیره ی غذایی امری ناممکن و نشدنی است، با شناسایی عوامل محدود کننده و یا بازدارنده ی رشد این میکروارگانیسم و به کارگیری آن ها به صورت تنها یا در ترکیب با یکدیگر، می توان بقا و رشد این باکتری بیماری زا در مواد غذایی را کنترل نمود.

کلمات کلیدی:

لیستریا مونوسایتوجنز، لیستریوزیس، محصولات لبنی، عوامل محدود کننده، تدابیر کنترلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468404>

