

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیک و شیمیایی و میکروبی شیرخام تولیدی در 20 دامداری صنعتی استان گلستان طی فصل زمستان سال 1394

## محل انتشار:

دومین کنگره سراسری در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

مسعود بذرافشان - دکتری رشته صنایع غذایی، اداره کل دامپزشکی استان گلستان

محمد علی سالاری - دکتری عمومی رشته دامپزشکی، اداره کل دامپزشکی استان گلستان

شهریار کنوک - دکتری عمومی رشته دامپزشکی، اداره کل دامپزشکی استان گلستان

حمید سالاری - کارشناس ارشد رشته دامپروری، اداره کل دامپزشکی استان گلستان

## خلاصه مقاله:

در صنایع لبنی شیر یک ماده اولیه استراتژیک محسوب می شود که بهبود کیفیت و ایمنی فرآورده های آن بیش از پیش مورد توجه قرار گرفته است. براین اساس، مدیریت کیفیت و ایمنی در سراسر زنجیره تامین شیر، از دامداری تا مصرف فرآورده های شیری ضروری است. به همین منظور در این مطالعه به بررسی کیفیت شیرخام 20 دامداری صنعتی استان گلستان طی فصل زمستان سال 1394 پرداخته شد. بدین منظور خصوصیات فیزیک و شیمیایی و میکروبی نظیر میزان PH، اسیدیته، چربی، پروتئین، شمار سلول های سوماتیک و شمارش کلی میکروارگانیزم های هر یک از نمونه های شیرخام در 3 تکرار مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد که تنها در یک نمونه میزان PH کمتر و اسیدیته بیشتر از محدوده استاندارد ملی ایران به شماره 164 بود. همچنین نتایج ارزیابی چربی و پروتئین نمونه ها نشان داد که سه نمونه از مجموع 20 نمونه دارای چربی و پروتئین کمتر از حد استاندارد ملی ایران به شماره 164 می باشند. پس از بررسی مقدار سلول های سوماتیک مشخص شد که تعداد این سلول ها مطابق استاندارد ملی ایران به شماره 164 می باشد اما در بخش شمارش کلی میکروارگانیزم ها 4 نمونه از مجموع 20 نمونه نسبت به استاندارد ملی ایران به شماره 2406 در خصوص شیر خام درجه 33 دارای مقدار بیشتری میکروارگانیزم بود.

## کلمات کلیدی:

دامداری صنعتی، شیرخام، خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/512866>

