

عنوان مقاله:

بررسی بار میکروبی کل و جداسازی باکتری باسیلوس سرئوس در گوشت‌های خام (گوسفند، گوساله، شتر، مرغ و بوقلمون) عرضه شده در مراکز توزیع شهرستان شیراز

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مهرداد ورنان - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

امیر سالاری - استادیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

باسیلوس سرئوس یکی از انواع میکروارگانیسم های قابل انتقال از طریق گوشت و فرآورده های گوشتی است که از عوامل مسمومیت زای مواد غذایی به شمار می رود و دو نوع سم در غذا تولید می کند که فرم اسهال زای آن بیشتر مربوط به گوشت و فرآورده های آن است. هدف از این تحقیق، بررسی بار میکروبی کل و میزان آلودگی گوشت های خام عرضه شده در فروشگاه های محلی به باسیلوس سرئوس و ارائه راهکارهای مناسب جهت پیشگیری از آلودگی این منابع مهم غذایی و بهبود وضع بهداشت و سلامت جامعه می باشد. در مطالعه حاضر تعداد 25 نمونه گوشت های خام و تازه گوسفند، گوساله، شتر، مرغ و بوقلمون (هرکدام 5 تکرار) از فروشگاه ها، کشتارگاه ها و قصابی های مختلف شهرستان شیراز جمع آوری و پس از بسته بندی مجزا در ظروف استریل، نمونه ها به منظور جستجوی باکتری مسمومیت زای باسیلوس سرئوس مورد بررسی قرار گرفت که در هیچ یک از آن ها باکتری مذکور یافت نشد. همچنین 24 ساعت و 72 ساعت پس از نمونه گیری، بررسی بار میکروبی کل باکتری های سرما دوست و مزوفیل بر روی تمامی نمونه ها انجام گردید که طبق تحلیل توسط آنالیز واریانس یک طرفه، بار میکروبی کل در گوشت های خام تازه دارای اختلاف معناداری طی 24 ساعت و 72 ساعت پس از نمونه گیری بودند

کلمات کلیدی:

Bacillus Cereus , Fresh Meat, Camel Meat , Calf Meat , Chicken Meat, Food Poisoning , Turkey Meat, Sheep Meat , Total Count

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560396>

