

عنوان مقاله:

مطالعه و بررسی آلودگی باکتریایی سبزیجات پر مصرف در کترینگ های ایران

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

امیر حسین وند - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهر قدس، شهر قدس، ایران

سارا سهراب وندی - استادیار، انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

افرادی که از میوه جات و سبزیجات به طور مداوم در رژیم غذایی خود استفاده می نمایند کمترین میزان ابتلا به بیماری های قلبی - عروقی و دیابت نوع 2 می شوند. استفاده از سبزیجات در رژیم غذایی می تواند نیاز به انواع ویتامین های محلول در آب و چربی، انواع فیبر های رژیمی و مواد معدنی را در فرد مصرف کننده مرتفع سازد. سالاد یکی از این ای-ن ماده غذایی است که اغلب در مراکز تهیه و توزیع غذا و رستوران ها سرو می گردد. در ای-ن پژوهش که به صورت توصیفی-مقطعی انجام شد، 6 نمونه از انواع سبزیجات متداول در کترینگ ها (هویج، کاهو، خیار، گوجه فرنگی، ذرت و فلفل دلمه ای) که در تهیه سالاد سبزیجات و انواع خوراک استفاده می شود از برند های معتبر در تهیه و توزیع غذا در تهران (نام محفوظ) تهیه شده و نمونه گیری به صورت تصادفی صورت پذیرفت. بررسی آلودگی های میکروبی-نظری-اشرش-یا کل-ی، س-المونلا، استافیلوکوکوس اورئوس، شیگلا و انتروکوکوس انجام شد. نتایج حاصل از این تحقیق نشان می دهد که تمامی نمونه های سبزیجات، آلوده به تمام آزمایشات باکتریایی انجام گرفته در این پژوهش بوده و میزان آلودگی به اس-تافیلوکوکوس اورئوس بیشترین و سالمونلا کمترین است. عدم استفاده از آب های آلوده در فرآیند آبیاری سبزیجات، اس-تقرار سیستم HACCP در کترینگ ها، ایجاد فشار مثبت، رعایت بهداشت فردی و الزام استفاده از کارت بهداشت و گواهینامه اصناف برای شاغلین در این بخش از جمله گام های موثر جهت کاهش بار آلودگی میکروبی اولیه و ثانویه در تهیه و آماده سازی سبزیجات است

کلمات کلیدی:

سبزیجات، آلودگی میکروبی، استافیلوکوکوس اورئوس، اشرشیا کلی، سالمونلا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563847>

