

عنوان مقاله:

مروری بر وضعیت آلودگی میکروبی ادویه ها در جهان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

پالیز کوهی کمالی - کارشناس آزمایشگاه، گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

محمدرضا کوشکی - عضو هیأت علمی، گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کش-ور، دانش-کده عل-وم تغذی-ه و ص-نایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

حسین حبیبی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

این مقاله مروری است بر پژوهش های اخیر انجام گرفته برای تعیین وضعیت آلودگی میکروبی ادویه ها در سراسرجهان، که در چهار بخش شیوع های منتقله از راه مصرف ادویه ها، آلودگی باکتریایی، آلودگی سالمونلایی و آلودگی قارچی ارائه گردیده است. آلودگی باکتریایی ادویه ها از این جهت اهمیت دارد که ادویه ها گاهی به غذاهایی افزوده میشوند که به صورت خام مصرف می گردند یا به عنوان طعم دهنده نهایی یا برای تزئین غذاهای پخته شده بکار میروند و هیچگونه فرآیند حرارتی را طی نمیکنند و در نتیجه آلودگی میکروبی از بین نمیروند. از طرف دیگر اسپور باکتریها نسبت به حرارت طبخ غذا مقاومت دارند و از بین نمیروند و ممکن است در شرایط مناسب در غذاها تندرش یافته و سم تولید کنند و منجر به مسمومیت غذایی در انسان شوند. اهمیت آلودگی ادویه به قارچ ها هم از نظر فساد مواد غذایی و هم از نظر تولید مایکوتوکسین ها میباشد. تحقیقات انجام شده نشان می دهند که همچنان آلودگی باکتریایی و قارچی به میزان نسبتاً زیادی در ادویه های مصرفی وجود دارد. شیوع های منتقله از راه مصرف ادویه ها که در سالهای اخیر در برخی از کشورها رخ داده اند و اکثراً ناشی از گونه های سالمونلا بوده اند، مؤید این مطلب میباشد. اقدامات لازم جهت کاهش آلودگی میکروبی ادویه ها ضروری است.

کلمات کلیدی:

آلودگی، ادویه، کیفیت میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563909>

