

## عنوان مقاله:

مروری بر بیوفیلیم و اهمیت آن در صنایع غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

مهزاد حسینی - دانشجوی دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران

مریم بیگمی - دانشجوی دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

بیوفیلیم اجتماعی از سلولهای میکروبی بر روی سطوح میباشد که توسط ماتریکسی از ماده پلیمری خارج سلولی که به اختصار به آن EPS میگویند، احاطه شده است. به بیوفیلیمها در صنایع غذایی توجه زیادی شده است؛ زیرا آنها ممکن است دارای باکتری های مولد فساد و بیماری را باشند که میتوانند باعث کاهش عمر نگهداری محصولات غذایی و حتی انتقال برخی از بیماریها به انسان شوند. زندگی در فرم بیوفیلیم برای باکتری ها مزایای زیادی دارد که یکی از آنها مقاومت بیشتر باکتری ها به عوامل ضد میکروبی، مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده است، از این رو در صنایع غذایی به پیشگیری و کنترل آنها توجه ویژه ای شده است. از آنجاییکه باکتری های موجود در بیوفیلیم به تیمارهای مرسوم مقاومت زیادی نشان میدهند، جهت اطمینان از سلامت ماده غذایی، پیشگیری از تشکیل آنها با رعایت اصول بهداشت و استفاده از روش های نوین یا ترکیبی در حذف آنها اهمیت زیادی دارد.

## کلمات کلیدی:

بیوفیلیم، عوامل ضد میکروبی، ماده پلیمری خارج سلولی، باکتریهای مولد فساد، باکتریهای بیماریزا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563980>

