

## عنوان مقاله:

تعیین و بررسی ماستهای بازار ایران از نظر آلودگی فازی

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سحر آقامیرزایی - دانشجوی کارشناسی ارشد، رشته صنایع غذایی تکنولوژی مواد غذایی

شهرام نقی زاده ریسی - استادیار، دکترای علوم و صنایع غذایی دانشگاه متروپولیتن لندن

احمد شهیدی یاساقی - استادیار، دکترای علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

آلودگی به فاذ می تواند منجر به کند شدن تولید محصولات اسید لاکتیک یا حتی شکست کل تخمیر شود و علاوه بر این، ادامه استفاده از کشتهای آغازگر آلوده، یک میزبان ثابت برای گسترش فاذها ایجاد می کند، بنابراین با توجه به مشکلاتی که فاذها در یک کارخانه لبنی ایجاد می کنند اعم از کند کردن فرایند تخمیر و خسارتهای اقتصادی ناشی از آن ، تشخیص وجود آنها جهت یافتن راههای مبارزه با آنها امری ضروری می باشد. 18 نمونه ماست طبق شرایط استاندارد به آزمایشگاه انتقال یافت و آزمون بازدارندگی و پلاک دو لایه با استفاده از دو سویه استرپتوکوکوس سالیواریوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس دلبروکی بولگاریکوس در سه تکرار انجام گشت. از نمونه های موردبررسی تنها در 5,5% آنها فاذ مشاهده گشت که دارای بازدارندگی کم بوده است و این امر بیانگر این می باشد که علی رغم تلاشهای صورتگرفته جهت رعایت اصول بهداشتی در کارخانه ها، کنترل فاذها به صورت کامل صورت نگرفته است و با توجه به اهمیت آنها تعریف استاندارد ملی جهت تعیین میزان مجاز فاذهای لاکتیکی در ماست امری ضروری می باشد.

## کلمات کلیدی:

ماست، آلودگی فازی، آغازگرهای تخمیر ماست

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574438>

