

عنوان مقاله:

بررسی میزان آلودگی میکروبی کره های سنتی در شهر ملکان

محل انتشار:

پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

بهادر حاجی محمدی
سیدشمس الدین اطهاری
مهدی حامی
علی احسانی

خلاصه مقاله:

کره محصول لبنی با ارزشی در رژیم غذا بی انسان است. این محصول از خامه پاستوریزه شده یعنی چربی شیر، در کارخانجات لبنی تولید می گردد. کره سنتی که از مواد اولیه پاستوریزه نشده درون وسایل غیر بهداشتی، در فضای آلوده و با استفاده از آب و لوازم بسته بندی ضد عفونی نشده تولید می گردد، به احتمال زیاد آلودگی میکروبی خواهد داشت. عدم رعایت بهداشت از طرف تولید کننده، آب، وسایل مورد استفاده و محیط عمل آوری بخصوص شیر غیرپاستوریزه به عنوان منابع آلودگی کره سنتی مطرح می باشند. در این بررسی مجموعاً تعداد 85 نمونه از کره های سنتی توزیع شده در سطح شهر ملکان در دو فصل تابستان و پاییز جمع آوری گردید. پس از انتقال نمونه ها به آزمایشگاه و انجام آزمایشات مربوطه میزان آلودگی نمونه ها مشخص گردید. از 3 نمونه (%3/5) باکتری استافیلوکوکوس اورئوس جدا گردید و 7 نمونه (%8/2) آلوده به اشرش یا کلی بودند. آلودگی به باکتری سالمونلا در هیچیک از نمونه ها مشاهده نگردید. همچنین تجزیه و تحلیل آماری اختلاف معنی داری را در میزان آلودگی در فصول سرد و گرم نشان نداد. بنابراین با توجه به آلودگی میکروبی کره های سنتی تدوین مقررات جامعی جهت کنترل بهداشتی این محصول، امری ضروری به نظر می رسد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/59234>

