

عنوان مقاله:

بررسی بار میکروبی شیرینی های تر ارسالی به آزمایشگاه بلوک غرب استان مازندران در سال 1393

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نجمه احمدبزرگی - کارشناس ارشد محیط زیست ، شبکه بهداشت و درمان شهرستان تنکابن، واحد بهداشت محیط

علی سبزمیدانی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، شبکه بهداشت و درمان شهرستان تنکابن، آزمایشگاه بلوک غرب استان مازندران

خلاصه مقاله:

مقدمه : فرآورده های قنادی بخش مهمی از تولیدات غذایی کشور را تشکیل می دهند . با در نظر گرفتن میزان بالای مصرف و همچنین احتمال بالای آلودگی میکروبی این فرآورده ها، این مطالعه با هدف بررسی میزان آلودگی میکروبی شیرینی های تر انجام گرفت. مواد و روش ها : جهت دستیابی به اهداف مطالعه، از نمونه های ارسالی به آزمایشگاه بلوک غرب حدود 150 نمونه انتخاب و آزمون های میکروبی لازم براساس استانداردهای ملی ایران انجام گرفت و سپس داده ها با استفاده از نرم افزار spss مورد ارزیابی و تجزیه تحلیل قرار گرفتند . یافته ها : نتایج این مطالعه نشان داد که آلودگی 18 % از نمونه ها به کلی فرم ها ، 49.3 % به اشرشیاکلی،، 34.67 % به استافیلو کوکوس اورویوس 24 % به مخمر بیش از استانداردهای تعیین شده بود و از نظر کپک و باسیلوس سریوس کاملاً مطابق با استانداردهای مربوطه بوده است. نتیجه گیری : با توجه به نتایج این مطالعه میان آلودگی شیرینی های تر به باکتری ها و همچنین مخمرها برای می باشد . لذا به کارگیری راه های مختلف برای کنترل فساد میکروبی مخصوصاً رشد باکتری ها و مخمر ها شامل استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی و ارتقاء سطح آگاهی های بهداشتی افراد دخیل در تهیه و توزیع این فرآورده ها ضروری به نظر می رسد.

کلمات کلیدی:

بار میکروبی، شیرینی تر، آلودگی میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647156>

