

عنوان مقاله:

ارزیابی ویژگی های میکروبی لخته و آب نمک در دوران رسیدن پنیر سفید آب- نمکی ایرانی

محل انتشار:

دوفصلنامه کشاورزی، دوره 1، شماره 1 (سال: 1378)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

ثریا آذرنیا - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین

محمدرضا احسانی - دانشیار دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران، کرج

سیداحمد میرهادی - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات دامپروری کشور، کرج

خلاصه مقاله:

پنیرهای تولیدی در کارخانجات کشور غالباً به گروه پنیرهای سفید آب - نمکی تحت عنوان کلی پنیر فتا تعلق دارند. این نوع پنیر از شیر گاو پاستوریزه شده تولید می شود و در آب نمک دوران رسیدن خود را می گذراند. در این تحقیق ویژگی های میکروبی لخته و آب - نمک مورد ارزیابی قرار گرفت. تحولات جمعیت میکروبی کل، باکتریهای لاکتیکی، مخمرها، کلی فرم ها و باکتری های بی هوازی مطالعه شد. جمعیت میکروبی کل در لخته تازه $8/3 \text{Log cfu}$ بود که در طی دوره رسیدن به طور معنی داری کاهش یافت ($r=0/96$) و به $6/3 \text{cfu}$ $\text{Log} (-1)$ بعد از 90 روز نگهداری در آب نمک رسید. جمعیت باکتری های لاکتیکی موجود در لخته بین روزهای 0 و 90 به طور معنی داری کاهش یافت به طوری که جمعیت این باکتری ها از $8/4 \text{Logcfu} (-1)$ در لخته تازه به $4/2 \text{Log cfu g} (-1)$ در نودمین روز نگهداری لخته در آب - نمک رسید. تعداد باکتری های لاکتیکی در آب - نمک در سی امین روز به حداکثر یعنی $7/9 \text{Log cfu}$ $\text{ml} (-1)$ رسید و سپس در نودمین روز نگهداری به جمعیت $3/9 \text{Log cfu ml} (-1)$ کاهش یافت. نتایج حاصل از شمارش مخمرها در لخته آب - نمک نشان داد که جمعیت مخمرها در لخته در روز سی ام $7/6 \text{Log cfu g} (-1)$ بود که بعد از 90 روز نگهداری تعداد آنها به $4 \text{Log cfu g} (-1)$ کاهش یافت، همچنین جمعیت مخمرها در آب - نمک در روز سی ام تا $7/7 \text{log cfu}$ $\text{ml} (-1)$ افزایش یافته و سپس در روز 90 به $2/1 \text{Log cfu ml} (-1)$ کاهش یافت. در آزمایش ها مخمر *candida pseudotropicalis* از لخته و آب نمک جدا گردید. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که جمعیت کلی فرم ها در طی دوره رسیدن به شدت کاهش می یابد. به طوری که در شصتمین روز نگهداری اثری از وجود آنها مشاهده نشد. *Esherichia coli* تیپ 2 (اندول منفی) و *Klebsiella aerogenes* از لخته و آب - نمک جدا گردید. بعد از 10 روز نگهداری حالت کش دار شدن هم در لخته و هم در آب نمک مشاهده شد. نتایج حاصل از آزمایشات مربوط به جستجوی عامل این پدیده منجر به شناسایی و جداسازی *Bacillus coagulans* گردید.

کلمات کلیدی:

آب نمک پنیر، رسیدن پنیر، باکتری کلی فرم، مخمر، کشدار شدن پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/705544>

