

عنوان مقاله:

اثر ترکیبی آبازنه و اسیدلاکتیک بر بار آلودگی میکروبی الشه مرغ در مرحله سرد کردن در کشتارگاه

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 5، شماره 2 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نعیمه کاظمی طاسکوه - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمدحسین حدادخداپرست - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمدجواد وریدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی یزدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، تاثیر استفاده از آب ازن دار در غلظت های (2.0، 5.0 و 1) پی پی ام در 3 سطح زمانی (5، 10 و 15) دقیقه و همچنین ترکیب آب ازن دار در غلظت های (2.0، 5.0 و 1) پی پی ام و اسید لاکتیک 1% در زمان ثابت 10 دقیقه روی کاهش باکتری اشریشیاکلی (به عنوان یک باکتری گرم منفی شاخص آلودگی لاشه)، استافیلوکوکوس اوریوس (به عنوان یک باکتری گرم مثبت شاخص آلودگی و مولد توکسین) و شمارش کلی میکروارگانیسم ها، در دمای مشابه سردکن آبی (4-0) درجه سانتی گراد، موردبررسی قرار گرفت و نمونه ها بلافاصله از لحاظ آزمایش های میکروبیولوژیکی موردبررسی قرار گرفتند، نتایج نشان داد که در تمامی سطوح اختلاف معنی داری ($p < 0.05$) بین نمونه های شاهد و نمونه های تیمار دیده وجود داشت، علاوه براین اثر ترکیبی ازن و اسید لاکتیک نسبت به ازن در حالت جداگانه، تاثیر بیشتری بر کاهش باکتری اشریشیاکلی، استافیلوکوکوس اوریوس و شمارش کلی میکروارگانیسم ها داشت، بنابراین استفاده از ازن با غلظت 1 پی پی ام به صورت جداگانه و ترکیب با اسیدلاکتیک 1% می تواند در بخش سردکن آبی لاشه مرغ در کشتارگاه مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

ازن، استافیلوکوکوس اوریوس، اسیدلاکتیک، اشریشیاکلی، لاشه مرغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809301>

