

عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه خواص شیمیایی و بهداشتی شیر خام شهرستان های خرم آباد و اصفهان

محل انتشار:

سومین همایش ملی دانش و فناوری علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مقداد اسکندری - کارشناس امور استاندارد اداره کل استاندارد استان خوزستان

محمود چهارلنگ - مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علمی کاربردی آذین شوشتر

سید مصطفی موسوی - کارشناس مهندسی کشاورزی گرایش علوم و صنایع غذایی

زهرا زارع - کارشناس تولید مجتمع صنایع غذایی میهن

خلاصه مقاله:

فرآورده های لبنی به عنوان یک منبع پروتئینی با ارزش غذایی بالا، جایگاه ویژه ای در تغذیه انسانی دارند و به دلیل حساس بودن این فرآورده ها، اطمینان از کیفیت بهداشتی و شیمیایی آنها یک ضرورت به شمار می رود. بنابراین مطالعه حاضر با هدف بررسی ویژگی های شیمیایی و خصوصیات بهداشتی شیر خام شهرستان های خرم آباد و اصفهان انجام گردید. جهت انجام آزمایشات مختلف نمونه شیر خام از گاو داری های شهرستان های خرم آباد و اصفهان تهیه شده و نمونه برداری و آزمایشات شیمیایی و میکروبی براساس استاندارد ملی ایران به انجام رسید. نتایج نشان داد که میزان چربی، اسیدیته، دانسیته، ماده خشک، تست الکل و میزان آنتی بیوتیک مطابق استاندارد بوده و مقدار این فاکتورها از حد مجاز بیشتر نشده است. میزان بار میکروبی نیز در نمونه های اصفهان در حد مجاز بوده اما میزان این فاکتور در نمونه های خرم آباد با میانگین 4333333 در حد بسیار زیادی بوده و شیرهای این شهرستان از نظر آلودگی میکروبی در وضعیت مناسبی قرار ندارند. بنابراین باید نظارت کنترلی دقیق و منظمی در مورد شیرهای این شهرستان وجود داشته باشد.

کلمات کلیدی:

آنتی بیوتیک، بار میکروبی، خواص شیمیایی، شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/882206>

