

## عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی کپک های آلوده کننده پنیرهای فرآپالایشی در شهرستان فسا

## محل انتشار:

همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسنده:

درنوش جعفرپور - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد فسا، فارس، ایران

## خلاصه مقاله:

پنیر یکی از فرآورده های شیری با ارزش به شمار می آید که نقش پررنگی در تغذیه بیشتر افراد جامعه دارد. در خلال فرایند تولید یا پس از آن ممکن است پنیر دچار آلودگی کپکی شود که این رویداد سبب به خطر افتادن سلامتی محصول و کاهش بازارپسندی آن می شود. پنیر از جمله مواد غذایی است که شرایط مناسب برای رشد قارچ ها را داراست. هدف از این تحقیق جداسازی و شناسایی کپک های آلوده کننده پنیرهای فرآپالوده عرضه شده در شهرستان فسا بوده است. بدین منظور به طور تصادفی 110 نمونه از قوطی های پنیر کارخانه های مختلف از بازار جمع آوری و به دو صورت در باز و در بسته نگهداری شدند. پس از رشد، شناسایی کپک ها به دو روش ریخت شناسی و مولکولی انجام پذیرفت. نتایج نشان دادند که بیشترین میزان آلودگی پنیرهای در باز مربوط به کپک *Penicillium* بوده و بعد از آن *Aspergillus*، *Paecilomyces* و *Trichoderma* قرار دارند. در پنیرهای در بسته نیز کپک *Byssosclamus spectabilis* بیشترین آلودگی را به خود اختصاص داد که در طی این تحقیق برای اولین بار در ایران این نوع قارچ جداسازی و شناسایی شد.

## کلمات کلیدی:

آلودگی کپکی، پنیر فرآپالایشی، جداسازی، شناسایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/977579>

