

عنوان مقاله:

بررسی وجود بافت های غیر مجاز و تشخیص نوع گوشت مصرفی و آلودگی میکروبیولوژیکی در فرآورده های گوشتی عرضه شده در استان البرز

محل انتشار:

اولین کنگره ملی غذای حلال (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

سعید حسینی - PhD، مجتمع آزمایشگاهی فردیس، آزمایشگاه تامین آتیه سلامت البرز، فردیس، البرز

علیرضا مختاری - PhD، مجتمع آزمایشگاهی فردیس، آزمایشگاه تامین آتیه سلامت البرز، فردیس، البرز

شهناز پورحسین - MSC، مجتمع آزمایشگاهی فردیس، آزمایشگاه تامین آتیه سلامت البرز، فردیس، البرز

مریم نجفیان - MSC، مجتمع آزمایشگاهی فردیس، آزمایشگاه تامین آتیه سلامت البرز، فردیس، البرز

رویا آقاییار - مجتمع آزمایشگاهی فردیس، آزمایشگاه تامین آتیه سلامت البرز، فردیس، البرز

خلاصه مقاله:

سوسیس و کالباس از متداول ترین فرآورده های گوشتی مورد مصرف در سراسر دنیا است. امروزه با توجه به کمبود گوشت که یکی از عمده ترین مواد تامین کننده پروتئین لازم برای بدن می باشد. برخی از تولیدکنندگان این فرآورده ها مبادرت به تولید محصولاتی نموده اند که در تولید آن از بافت های نامطلوب و غیر مجاز نیز به کار برده اند. به همین منظور باید نوع گوشت مصرفی را با روش های اختصاصی مبتنی بر پروتئین و DNA مشخص کرد. این تحقیق با هدف بررسی حضور بافت های غیر مجاز و تعیین نوع گوشت مصرفی در فرآورده های گوشتی و بررسی میکروبیولوژیکی عرضه شده در استان البرز به منظور ارتقای سطح سلامت جامعه انجام شد. این مطالعه توصیفی - مقطعی با حجم نمونه پژوهش 100 نمونه سوسیس، کالباس، همبرگر و کباب لقمه، ناگت مرغ عرضه شده در فروشگاه های سطح استان البرز انجام شد. تجزیه و تحلیل داده ها با استفاده از نرم افزار آماری SPSS و Excel صورت گرفت. نتایج نشان داد که عضله اسکلتی در 97/2 درصد از نمونه ها وجود داشت فراوانی وجود بافت غیرمجاز سویا در محصولات بالای 51 % گوشت قرمز، 10/9 % مشاهده شد. بافت سنگدان در 3 % از محصولات مشاهده شد. بافت ریه 2 % و همچنین مقطع انگل در 2 % از نمونه ها مشاهده گردید. بافت های رحم، قلب و کبد هر کدام در 1 % از نمونه ها مشاهده گردید. در 41 % از نمونه وجود بافت غیر مجاز ماکیان (مرغ) مشاهده گردید. همچنین در این بررسی استفاده از گوشت بزسانان 3 % و تکسمیان (اسب، الاغ) 2 % مشاهده شد. بیشترین درصد آلودگی میکروبی مربوط به کپک و مخمر در 40 % موارد و همچنین شمارش کلی میکروارگانیسم ها در 32 % موارد مشاهده شد. امروزه با توجه به مشغله کاری استفاده از غذاهای فست فود جایگاه ویژه ای پیدا کرده است. بنابراین علاوه بر انجام آزمون های بافت شناسی، بکارگیری از روش های دقیق مولکولی در ارتباط با تعیین ماهیت بافت های غیر مجاز و نوع گوشت مصرفی و جلوگیری از تقلب در زمینه تولید فرآورده های گوشتی حرارت دیده با انجام آزمون های میکروبی میتوان پایش موثرتری در زمینه کیفیت و سلامت محصولات انجام داد.

کلمات کلیدی:

بافت و اندام غیر مجاز، فرآورده های گوشتی، تعیین گونه حیوانی، میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/984186>



