

عنوان مقاله:

ارزیابی کیفیت میکروبی 90 نمونه بستنی غیر پاستوریزه

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

محمد خضری

خلاصه مقاله:

بستنی دسر منجمدی است که از فراورده های لبنی ساخته میشود . بستنی بدون شک یکی از رایجترین و خوشایندترین فراورده های غذایی است که در بین کودکان و بزرگسالان بویژه در فصل تابستان مصرف میشود. بستنی با منجمد کردن مخلوط جامد شیر پاستوریزه و خامه و غیر از آن چربی، شکر، امولسیفایر و پایدار کنندهها ساخته میشود. عوامل افزایش دهنده طعم بدلیل استفاده از میوه ها، مغز ها، مرباها و آبنبات ها و سایر طعم دهنده ها که بطور سلیقه ای و انتخابی استفاده میشوند، میباشد. بستنی یک فراورده بر پایه شیر است که به دلیل ارزش تغذیه ای فراوان و pH نزدیک به خنثی و دوران نگهداری طولانی محیط کشت خوبی برای رشد میکروبی میباشد. منشأ آلودگی اولیه در بستنی شامل آب، شیر خام است در حالیکه منابع ثانویه شامل عوامل طعم دهنده لوازم و دستکاری ها میباشد. از اینرو که توانایی بالقوه همراست داشتن میکروارگانیسم ها را دارا میباشد، کیفیت میکروبی آن اهمیت قطعی در بهداشت عمومی داشته و منعکس کننده نحوه رعایت بهداشت در تولید محصول میباشد. هدف این مطالعه ارزیابی کیفیت میکروبی بستنی های غیر پاستوریزه (سنتی) عرضه شده در فروشگاه های سطح شهر مشهد بوده است. این مطالعه در فاصله فصول بهار و تابستان سال ۱۳۸۷ به منظور بررسی کیفیت میکروبی بر روی ۹۰ نمونه بستنی غیر پاستوریزه فروخته شده در سطح فروشگاه های شهر مشهد انجام شده است. آزمایش و تجزیه و تحلیل نتایج برای شمارش کلیفرم ها و تعیین وجود باکتری های اشرشیا کلای *Escherichia coli* و استافیلوکوکوس اورئوس *Staphylococcus aureus* با هدف تعیین تطابق ویژگی های میکروبی نمونه ها با استاندارد ملی ایران شماره ۲۴۰۶ تحت عنوان شیر و فراورده های لبنی- ویژگی های میکروب شناسی انجام گردیده است و روش انجام کلیه آزمونها بر اساس روشهای استانداردهای ملی ایران، انجام شده است. نتایج بطور کلی آلودگی کلی در ۷۲ نمونه ۸۰ درصد به یک یا چند شاخص باکتریایی به میزان بیشتر از حدود استاندارد بوده است و ۱۸ نمونه ۲۰ درصد با حدود استاندارد مطابقت داشته و فاقد هر گونه آلودگی میکروبی تشخیص داده شدند. بیشترین میزان آلودگی به باکتری های کلیفرمی در ۷۲ نمونه ۸۰ درصد و کمترین میزان آلودگی مربوط به استافیلوکوکوس اورئوس در ۶ نمونه به میزان ۶٫۶۷ درصد و آلودگی به باکتری اشرشیا کلای در ۲۰ نمونه دارای آلودگی به کلیفرم، (۲۲٫۲۳ درصد) مشاهده گردید. وجود آلودگی شدید به باکتریهای کلیفرمی نشانگر ضعف در بهداشت تولید و حضور آلودگی مدفوعی در ۲۲٫۲۳ درصد اشرشیا کلای است که از روش دهانی -مدفوعی انتقال مییابد. وجود آلودگی *Staphylococcus aureus* استافیلوکوکوس اورئوس میتواند منجر به مسمومیت غذایی استافیلوکوکی در نتیجه رشد ارگانیسم و آزادسازیانتروتوکسین در مواد غذایی بشود. تولید و ترشح انتروتوکسین در بستنی بخصوص زمانیکه بستنی در شرایط نامناسب تولید و نگهداری شود، بوقوع میپیوندد. در کل کیفیت میکروبی بستنی های غیر پاستوریزه (سنتی) فروخته شده در شهر مشهد نامطلوب و پایین میباشد و این نشاندهنده مخاطرات بهداشت عمومی بیماریهای غذازاد میباشد که ...

کلمات کلیدی:

بستنی، کیفیت میکروبی، کلیفرم، استافیلوکوکوس اورئوس، اشرشیا کلای،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140475>



