

عنوان مقاله:

بررسی ارتباط بین روش آزمایش متیلن بلو و کشت میکروبی در تعیین بارمیکروبی شیر خام

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سلمان سید نصراله باغبان - شرکت کاله

شهرام درزی لاریجانی - شرکت کاله

حسن خرم دل - شرکت کاله

رامین صلیحی - شرکت کاله

خلاصه مقاله:

کیفیت شیرخام نه تنها در سلامت مصرف کننده تاثیر گذار است بلکه در کارخانه جات لبنی بر اساس میزان بارمیکروبی محصولات مختلفی تولید می شود. تشخیص بارمیکروبی در کوتاه ترین زمان و صحت اطمینان بالا از اهمیت خاصی برخوردار است. تحقیق مورد نظر در پاییز سال 1395 با همکاری واحد تامین و بهبود شیر کاله صورت پذیرفت. در طی این مدت 239 نمونه از شیرخام مورد به لحاظ آلودگی میکروبی مورد ارزیابی قرار گرفت. پس از نمونه برداری همزمان مورد آزمایش احتیای متیلن بلو (ردوکتاز) و کشت میکروبی به روش شمار صفحه ای استاندارد (SPC) قرار گرفت از نرم افزار spss20 جهت تجزیه و تحلیل داده ها استفاده گردید. مدل مورد استفاده جهت همبستگی بین بارمیکروبی و ردوکتاز، رگرسیون بود. با توجه به پایین بودن میزان همبستگی بین بارمیکروبی و ردوکتاز ($R=-0.41$) نمی توان رگرسیون مناسبی بین این دو متغیر متصور شد، لذا تعمیم ردوکتاز به بارمیکروبی روش علمی و عملی نمی باشد. ردوکتاز تنها یک معیار کیفی مناسب جهت خوب یا بد بودن شیر است ولیکن نمی توان گفت که میزان ردوکتاز معادل چه مقدار بارمیکروبی می باشد.

کلمات کلیدی:

بارمیکروبی، شیر خام، شرکت کاله

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873259>

