

عنوان مقاله:

معرفی فناوری های نوین در کنترل کیفیت میکروبی در صنایع غذایی

محل انتشار:

چهاردهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

بهاره رضانی - کارشناس ارشد بیوشیمی، کارشناس میکروبیولوژی

جاوید ارجمندی - دکترای علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر ضرورت استفاده از روش های سریع و اتوماتیک در میکروبیولوژی غذایی سبب گردیده که برای تشخیص و شمارش تعداد میکروارگانیسم ها در صنعت غذا، کنترل فساد مواد غذایی، کنترل نگهدارنده های غذایی، کنترل فرآیندهای تخمیر غذایی و نیز کنترل پاتوژن های مواد غذایی تکنولوژی های نوین به کار گرفته شوند. از آنجا که از نظر اقتصادی در صنایع غذایی، تولید سریع و انبوه و برگشت سرمایه از اهمیت زیادی برخوردار است، و به موازات آن کنترل کیفی تولیدات از اهمیت بسزایی برخوردار است. لذا امروزه با ابداع روش های سریع، حساس و تخصصی جهت شناسایی باکتری های عامل فساد مواد غذایی گام مهمی در ارتقاء کیفی محصولات غذایی برداشته شده است. در این زمینه تجهیزات و تکنولوژی های متعددی ابداع و پس از تحقیق و بررسی، پیشنهاد گردیدند که در این پژوهش به بررسی و معرفی برخی از آنها می پردازیم. این تجهیزات عبارتند از فلوسایتومتر، امپدانس و لومینومتر. لذا بر اساس نتایج حاصل از این پژوهش پیشنهاد می گردد، که از روش های نوین سریع و دقیق در شمارش و شناسایی میکروارگانیسم ها در صنایع غذایی به عنوان جایگزینی برای روش های مرسوم قدیمی در امر کنترل کیفیت محصولات و فرآورده های غذایی استفاده گردد.

کلمات کلیدی:

فناوری نوین، فلوسایتومتر، امپدانس، لومینومتر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1705799>

