

عنوان مقاله:

کیفیت باکتریولوژیک سالادهای آماده مصرف در رستورانهای شهر بندر عباس

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ولی علی پور - مرکز تحقیقات مهندسی بهداشت محیط و حرفه ای هرمزگان

بابک گودرزی - عضو هیات علمی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان

لیلا رضایی - بهداشت حرفه ای مرکز بهداشت، بندرعباس، دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان

خلاصه مقاله:

سبزیجات و میوه جات تازه بعنوان یک ریسک فاکتور برای آلودگی عوامل بیماریزای روده ای شناخته شده اند همه گیریهای گسترده بیماریهای مرتبط با مصرف این مواد غذایی کهدر نقاط مختلف دنیا هزاران نفر را درگیر کردهاست همواره پتانسیل خطرزایی این مواد غذایی را پررنگتر کرده است این مطالعه با هدف بررسی کیفیت میکروبی سالادهای سبزیجات آماده مصرف در رستورانهای شهر بندرعباس اجرا شد تعداد 90 واحد رستوران فعال در شهر بندرعباس وجود دارد در این مطالعه از 30 درصد این اماکن بصورت خوشه ای تصادفی نمونه برداری به عمل آمد نمونه های سالاد مورد آزمایش و شمارش کلی باکتریها استافیلوکوکوس اورئوس کل کلیفرم اشیریشیا کلی کپک و مخمر قرارگرفتند بیش از 85 درصد از سالادهای عرضه شده در رستورانهای مورد بررسی دارای آلودگی باکتریایی بیش از حد استاندارد میب اشند بیشترین آلودگی مربوط به اشیریشیاکلای بود

کلمات کلیدی:

سالاد، آلودگی میکروبی، رستوران، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205307>

