

عنوان مقاله:

بررسی نقش سرد کردن غوطه وری بر میزان کپک و مخمر، استافیلوکوکوس اورئوس و شمارش کلی میکروبی لاشه های مرغ در کشتارگاه صنعتی شهر مشهد

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نعیمه کاظمی طاسکوه - دانش آموزخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمد جواد وریدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمد حسین حداد خدایپرست - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی یزدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، بار میکروبی لاشه های مرغ از نظر میزان کپک و مخمر، استافیلوکوکوس اورئوس و شمارش کلی میکروارگانیزم ها، قبل و بعد از ورود به چیلر آبی یکی از کشتارگاه های صنعتی شهر مشهد مورد مقایسه قرار گرفت، برای این منظور طی 3 مرحله و در هر مرحله تعداد 3 لاشه مرغ، قبل و بعد از چیلر در شرایط یکسان نمونه برداری شدند و از لحاظ میکروبی مورد آزمایش قرار گرفتند، نتایج آزمایشات میکروبیولوژیکی نشان داد که در تمامی حالات، اختلاف معنی داری ($p < 0.05$) بین نمونه های قبل و بعد چیلر وجود دارد، به عبارت دیگر در تمامی حالات نمونه های لاشه های مرغ بعد از چیلر دارای باکتری استافیلوکوکوس اورئوس، شمارش کلی میکروبی و کپک و مخمر پائین تری نسبت به نمونه های قبل از چیلر بودند، نتایج تحقیق بیانگر آن بود که جریان متقابل آب سرد و لاشه های مرغ در بخش چیلر کشتارگاه، به دلیل انتقال حرارت و شست و شوی لاشه های مرغ می تواند سبب کاهش آلودگی نسبت به حالت قبل از چیلر شود.

کلمات کلیدی:

استافیلوکوکوس اورئوس، شمارش کلی میکروارگانیزم ها، چیلر آبی، کپک و مخمر، لاشه مرغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334289>

