

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر دما و زمان انکوباسیون در رشد کپک های ساپروفیت

محل انتشار:

همایش پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسنده:

حمید رحمنی - شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان کارشناسی میکروبیولوژی و کارشناسی ارشد قارچ شناسی پزشکی از تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

شیر ماده ای حیاتی است که نقش مهمی در سلامت جامعه و سبب غذایی خانواده دارد. از این رو شرکت های لبنی محصولات مختلفی را از شیر تهیه و بسته بندی می کنند. از مهم ترین فاکتورهای مهم در بسته بندی علاوه بر خواص شیمیایی و غذایی و ارگانولپتیک، سلامت محصول از نظر آلودگی میکروبی حائز اهمیت است که نقش مهمی را در تعیین زمان انقضاء بازی می کند. از عوامل آلوده کننده شیر علاوه بر باکتری ها کپک ها و مخمرها می باشند که در مورد سلامت، افزایش ماندگاری و زمان آزادسازی محصولات تخمیری همچون پنیر و ماست نقش مهمی دارند. در این تحقیق به تاثیر زمان انکوباسیون و دما پرداخته شده تا بهینه زمان و دما را ارزیابی کند. نمونه های مورد آزمون از فلور طبیعی خود شرکت شیر همدان که در مدت یک سال جمع آوری و در آب مقطر نگهداری شده استفاده شده است و در نهایت با استفاده از نرم افزار آماری $spss$ p value < 0.05 نتایج ارزیابی گردیده است.

کلمات کلیدی:

دمای رشد، کپک، انکوباسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/861178>

