

عنوان مقاله:

استفاده از تکنیک شمارش پس از انکوباسیون اولیه PIC جهت شناسایی و شمارش باکتریهای سرما گرا در شیر خام

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: 1

نویسندگان:

سیده مریم نور بخش - شرکت صنایع شیر ایران، حوزه مدیریت تضمین کیفیت

فاطمه بحر کاظمی - شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران، حوزه آزمایشگاه

شکوفه شریعت - شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران، حوزه آزمایشگاه

خلاصه مقاله:

شیر حاصل از دوشش دام سالم ، دارای تعداد بسیار کمی باکتری است. شیر به دلیل رطوبت کافی pH، نزدیک به خنثی ، غنی بودن مواد غذایی محیط مناسبی برای رشد بسیاری از میکروارگانیسم از جمله سرما گراهاست . میکروارگانیسم های سرماگرا از عمده ترین عوامل فساد شیر محسوب می شوند. اغلب آنها طی فرایند پاستوریزاسیون از بین می روند ، اما برخی از آنها آنزیم های لیپولیتیک و پروتئولیتیک مقاوم به حرارت تولید می کنند و عامل ایجاد عطر و طعم نامطلوب و تغییرات فیزیکوشیمیایی در محصولات شیری می شوند. پژوهش حاضر به منظور شناسایی و شمارش باکتری های سرما گرا انجام گرفت. نمونه های شیر از تعدادی دامداران سنتی و صنعتی منطقه شهر تهران جمع آوری گردید و آزمونهای میکروبی توتال کانت SPC و شمارش پس از انکوباسیون اولیه PIC و آزمون سرما گرا بر روی نمونه ها انجام شد. در این روش نمونه های شیر خام به تعداد 20 نمونه از دامداران سنتی و صنعتی در روزهای مختلف مورد آزمون قرار گرفتند 60 درصد از نمونه ها صنعتی و 40 درصد سنتی انتخاب شدند. نتایج نشان داد که به طور معنی داری $P < 0/1$ تعداد باکتری های سرماگرا در برخی از نمونه ها از توتال کانت بیشتر شده که نشان دهنده شرایط نامناسب نگهداری و حمل تا کارخانه تولیدی بوده است. لذا می توان نتیجه گرفت به منظور درجه بندی کیفیت شیر خام و شناسایی نقاط آلودگی باکتریهای سرماگرا، آزمون PIC بسیار موثرتر از شمارش کل میکروارگانیسم ها توتال کانت می باشد

کلمات کلیدی:

باکتری های سرما دوست، شمارش پس از انکوباسیون اولیه PIC کیفیت شیر خام

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/861215>

