



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: مریم دانش، ۱۳۹۶

بررسی کیفیت میکروبی آبمیوه‌های سنتی توزیع شده در شهرستان سبزوار

غذا یکی از عوامل اصلی حیات محسوب شده ، بدون آن ادامه زندگی بیش از چند روز مقدور نیست. غذا می تواند دارای اثرات مفید برای بدن باشد که به صورت یک غذای کامل ، سالم و عاری از آلودگی مصرف شود ، میوه ها و فرآورده های حاصل از آن ها ، به عنوان ارکان اصلی تامین احتیاجات غذایی بشر ، اهمیت ویژه ای دارند. آب میوه ها جایگزینی بسیار مناسب برای آب و املاح از دست رفته بدن می باشند. در ایران فروش آب میوه های غیر پاستوریزه که به روش دستی تهیه می شود ، رایج است. از آنجایی که در تهیه و توزیع این فرآورده ها موازین بهداشتی به طور کامل رعایت نمی گردد ، احتمال بروز عفونت های غذایی افزایش می یابد. در این مطالعه، آلودگی میکروبی آب میوه های دست ساز تولید شده از هویج به روش تخمیر 9 لوله ای و بیشترین احتمال آلودگی مورد آزمایش قرار گرفتند که نتایج نشان داد 100 درصد نمونه ها به کلی فرم و 10 درصد نمونه ها به اکلاهی آلوده هستند.

کلیدواژه‌ها: آب میوه، کلی فرم، هویج، اکلاهی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۳۰۵۶۰۹۵۲۰۰۳

تاریخ دفاع: ۱۳۹۶/۰۳/۲۸

رشته‌ی تحصیلی: زیست‌فناوری (بیوتکنولوژی)

دانشکده: علوم پایه

استاد راهنما: دکتر محمدرضا سعیدی اصل

استاد مشاور: دکتر علی‌اکبر جنت‌آبادی

M.A. Thesis:

investigating the microbial quality traditional distributed in the city of sabzevar

Food, as the principal oranges of the human food supply needs, are particularly important. Fruit juices replacment for the lost water and minerals from the body. In Iran, the sale of unpasteurized fruit juice that is made by hand, is common. since health care in the preparation and disribution of these products can not be compeletely performed , the risk of infection is increased by food. In this study microbial contamination of fruit huices handmade production of wines by fermentation 9 tube and the highest probability of contamination were tested and results showed that 100% of coliform and 10% of the E.coil contaminated