



محمد کرامتی منش، ۱۴۰۳

بررسی تاثیر روش های مختلف شستشوی تجهیزات حمل شیر بر بار میکروبی و خواص شیمیایی آن

شیر خام یکی از فساد پذیرترین غذاهایی است که پس از دوشش در معرض آلودگی های محیطی قرار می گیرد. در این بررسی با هدف بررسی نقش عوامل مختلف در افزایش بار میکروبی شیر، از شیر خام تولیدی چهارگاو داری اطراف شهرستان سبزوار به صورت تصادفی در اواخر فصل تابستان و اواسط فصل پاییز 1401 نمونه برداری گردید. نمونه های شیر در مرحله تحویل به ایستگاه جمع آوری شیر خام اخذ گردید. نمونه ها از نظر شمارش کلی باکتریایی مورد آزمایش قرار گرفت. آنالیز آماری با استفاده از روش رگرسیون لجستیک و روند به وسیله نرم افزار آماری انجام شد. به طور کلی در این بررسی عوامل مؤثر در بهداشت ظروف و تجهیزات؛ و نیز عوامل غیرمستقیم نظیر فاصله دامداری از مرکز جمع آوری، رابطه معنی داری با افزایش بار میکروبی شیر نشان دادند. با توجه به نتایج این بررسی، جهت کاهش بار میکروبی شیر، حفظ زنجیره سرما، ضدعفونی سرپستانک‌ها پس از دوشش، رعایت بهداشت ظروف و تجهیزات نمونه برداری و نیز تجدید نظر در کیفیت آموزش بهداشت دامداران توصیه می‌گردد.

کلیدواژه‌ها: شیر خام بار میکروبی شیر - بهداشت دامداران

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۸۲۹۳۰۷۹۱۸۳۲۴۶۵۰۰۱۲۱۶۲۵۹۸۸۵۴

تاریخ دفاع: ۱۴۰۳/۰۲/۱۹

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر عبدالرضا میرچولی برازق

استاد مشاور: دکتر موسی‌الرضا هوشمنددلیر

Thesis:

Investigation of the effect of different methods of washing milk transport equipment on microbial load and chemical properties

Raw milk is among the highly perishable foods which are subjected to various environmental contaminations following milking. In this study, the factors influencing bacterial load of bulk-milk were investigated. For this purpose, 4 samples were obtained from dairy farms around sabzevar during spring, summer and autumn of 2009. The samples were taken in three stages: after milking, before transportation from



dairy farm, and before delivering to milk-collection-center. The samples were analyzed for total bacteria count (TBC). To determine the factors which could influence the TBC of raw milk, a questionnaire sheet where designed. Statistical analysis were performed by means of logistic regression (genmod procedure), using SAS software (version 8.2). According to the results of this study, maintaining cold chain throughout the transportation and storage of raw milk, prevention of mastitis, cleaning and sanitizing of containers and equipments, age and breed of dairy cattle as well as indirect factors such as education level of dairy farmers, distance to milk-collection-center had significant effects ($P < 0.05$) on microbial count of bulk-tank-milk. It was concluded that to reduce bacterial in raw milk, it is crucial to maintain cold-chain throughout milking process, wash teats with sanitizers, improve the hygienic condition of the milking utensils as well as to improve the overall quality of personnel education