

آلودگی میکروبی فراورده‌های آماده لبخ مرغ بسته‌بندی و غیر بسته‌بندی

مؤلف: دکتر سید رحید موسوی پور

۱۳۸۷

سرشناسه

موسوی پور، سیدوحید، ۱۳۴۲ -

Musavipur, Seyed Vahid

آلودگی میکروبی فراورده‌های آماده پخت مرغ بسته‌بندی و غیر بسته‌بندی / مؤلف: وحید موسوی پور.

تهران: پنویس، ۱۳۹۸.

۹۶ص:، جدول: ۵/۱۴ × ۵/۲۱ س.م.

978-600-8798-59-0: ۲۰۰۰۰۰ ریال

عنوان و نام پدیدآور

مشخصات نشر

مشخصات ظاهری

شابک

وکت فهرست نویسی

یادداشت

نوع

موضوع

موضوع

موضوع

موضوع

موضوع

موضوع

رده بندی کتب

رده بندی دهویی

شماره کتابشناسی

TS۱۹۶۸

۶۶۴/۹۳

۵۹۰۹۱۲



انتشارات پنویس

ایمیل: penivis2016@gmail.com - تلفن: ۰۹۱۰۹۴۷۵۶۷۷-۵۶۸۹۰۱۵۶

• نام کتاب: آلودگی میکروبی فراورده‌های آماده پخت مرغ بسته‌بندی

و غیر بسته‌بندی

• نوشته‌ی: دکتر سید وحید موسوی پور

• سال چاپ: ۱۳۹۸

• نوبت چاپ: اول

• شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

• طرح جلد: شایر

• قیمت: ۲۰۰۰۰ تومان

شابک: 978-600-8798-59-0

فهرست

۷	اهمیت بهداشت مواد غذایی
۱۱	اهمیت تولید گوشت طیور
۱۲	مراحل تهیه گوشت طیور
۱۳	کشور
۱۳	پرکنی
۱۵	خالی کردن شد
۱۶	سرد کردن
۱۸	بسته بندی
۲۰	اصول پیشگیری از آلودگی در تول
۲۰	کیفیت گوشت
۲۳	علل فساد گوشت
۲۶	عوامل موثر بر رشد و بقاء میکروارگانیسم ها
۲۹	عوامل برون گرا در رشد میکروب های مواد غذایی
۳۱	میکروب شناسی طیور
۳۳	آلودگی میکروبی در لاشه طیور
۳۴	میکروب های بیماری زای مهم در مواد غذایی
۶۷	قارچ ها
۷۳	مواد و روش کار
۷۸	روش های آزمون های میکروبی
۸۰	آزمون های آماری

۸۱	 بحث و نتیجه‌گیری
۸۴	 بحث
۸۸	 پیشنهاد:
۹۰	 منابع

www.ketab.ir

مقدمه:

نیاز انسان به غذا او را بر آن داشته تا در این زمینه به تحقیقات زیادی دست بزنند نتیجه آن اتفاق نظر دانشمندان در نیاز بشر به سه ترکیب غذایی اصلی یعنی کربوهیدرات ها پروتئین ها و چربی ها می باشد جز پروتئینی که در غذاهای گیاهی حیوانات وجود دارد. ولی از آنجا که درصد پروتئین غذاهای گیاهی کمتر بود و درصد جذب آنها نیز پایین تر از درصد جذب پروتئین غذاهای حیوانی می باشد، جستار تلاش دانشمندان در راستای تامین پروتئین مورد نیاز انسان از غذاهای گیاهی رده است که در این میان گوشت طیور از مزایای بیشتری به دلایل زیر برخوردار است.

۱- توانایی قابل توجه طیور در تبدیل نمودن پروتئین های گیاهی به پروتئین های حیوانی.

۲- مقبولیت آن در بین پیروان تمام مذاهب و ادیان و لذیذ بودن طعم آن در ذائقه ملل مختلف جهان.

۳- پایین بودن مقدار کلسترول گوشت طیور نسبت به انواع گوشت قرمز که در پیشگیری از تصلب شرائین و عواقب قلبی متعاقب آن نقش بسزایی دارد.

۴- مناسب بودن قیمت گوشت طیور نسبت به سایر منابع پروتئین حیوانی. دلایل فوق باعث گشته است که در کشور ما نیز ۶۰ درصد از گوشت مصرفی مردم را گوشت مرغ تشکیل دهد و سرانه مصرف گوشت مرغ از سال

۱۳۷۰ تا سال ۱۳۸۶ از ۷ کیلوگرم به ۱۹ کیلوگرم در سال برسد.

با توجه به اینکه هدف تهیه مواد غذایی مختلف، تامین نیاز انسان به رشد و سلامتی می‌باشد، لازمه حصول به این هدف تامین بهداشت این مواد است. با عنایت به تعریف بهداشت مواد غذایی رعایت بهداشت در پروسه تولید، فراوری، نگهداری توزیع و آماده سازی غذا ضروری است. با توجه به سرآمدی ایرانیان در تنوع بخشی به اشکال غذاهای تهیه شده از طیور، فراوری‌های مختلفی در مورد گوشت طیور صورت گرفته است که در این تحقیق در مورد یکی از پرطرفدار ترین و بر مصرف ترین این فراورده‌ها یعنی جوجه کباب زعفرانی تحقیق ذیل با عنوان مقایسه میزان آلودگی میکروبی فراورده‌های آماده طبخ مرغ بسته بندی و غیر بسته بندی انجام شده است. در این بررسی تعداد ۳۰ نمونه جوجه کباب زعفرانی بسته بندی شرکت‌های مختلف و همچنین تعداد ۳۰ نمونه جوجه کباب زعفرانی بسته بندی نشده از نواحی مختلف شهر تهران به صورت کاملاً تصادفی تهیه شد و به آزمایشگاه کنترل کیفیت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد کرج تحت شرایط استاندارد حفظ زنجیره سرد، انتقال پیدا کرد و پس از نمونه برداری و کشت در محیط‌های مورد نیاز و بررسی کشت‌های انجام شده نتایج مورد ارائه حاصل گردیده است.