

مروری بر میکروارگانیسم‌های رایج مولد فساد محصولات گوشتی

هانیه نظری

کارشناسی ارشد زیست فناوری مواد غذایی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

مرجان نوری^۱

استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد رودهن، رودهن، ایران

چکیده

فاسد شدن گوشت یک پدیده زیست محیطی است که در آن، چند ارگانیسم فاسد کننده خاص دخیل هستند. این میکروارگانیسم‌ها منجر به تغییرات مواد موجود می‌شود که رشد آن به طور عمده به دمای ذخیره سازی گوشت و فضای بسته‌بندی بستگی دارد. تشخیص باکتری‌های مربوط به فساد و علائم اولیه فساد اولیه برای گوشت برای کنترل فساد حیاتی است. این پژوهش روی آلودگی میکروبی، نوع ارگانیسم‌های مولد فساد دخیل در صنعت گوشت و اقدامات متقابلی که تولید کنندگان گوشت قرمز در کشورهای در حال توسعه انجام می‌دهند متمرکز است. براساس مقالات موجود، در اینجا خلاصه‌ای از مشخصات فساد گوشت قرمز، مکانیسم‌های احتمالی فساد، و روش‌های استفاده شده برای تشخیص و اندازه‌گیری کمی میکروارگانیسم‌های مولد فساد ارائه می‌شود. در حال حاضر، توسعه روش‌های تشخیص سریع به توسعه بیوتکنولوژی، با توجه به توالی با توان بالا در زمان حاضر بستگی دارد. کنترل باکتری‌های فاسدکننده در گوشت، هنوز راهی طولانی دارد، تکنولوژی‌های نگهداری ملایم‌تر و مؤثرتر و یا ترکیبی از روش‌های نگهدارنده با روش‌های مؤثر تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی، مورد تقاضای صنعت گوشت هستند.

کلمات کلیدی: گوشت، آلودگی میکروبی، مکانیسم، تشخیص، اندازه‌گیری.