

10th International Conference on
Food industry sciences, organic farming and food security



بررسی آلودگی میکروبی انواع پنیر پیتزا تولیدی استان آذربایجان غربی در طی
سال‌های ۱۳۹۹ لغایت ۱۴۰۱
(در آزمایشگاه کنترل غذا و داروی ارومیه)

ارائه دهنده مقاله: مریم عباسی گزنق^۱

مریم عباسی گزنق^۱، دکتر محمد دلیرراد^۲، دکتر امیر رحیمی‌راد^۳، الهام بنفشه‌چین^۱ و دانش محمدی^۱

۱- آزمایشگاه کنترل غذا و داروی ارومیه، دانشگاه علوم پزشکی ارومیه

۲- آزمایشگاه کنترل غذا و داروی ارومیه، دانشگاه علوم پزشکی ارومیه

۳- معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی ارومیه

چکیده

انواع پنیر موزارلا با کاربرد پنیر پیتزا، تاپینگ پیتزا یا پنیر پیتزای پروسس، در صورت فرآوری صحیح می‌تواند به عنوان یکی از منابع تامین پروتئین، املاح و ویتامین‌ها به ویژه کلسیم و ویتامین D₃، در افراد جامعه به ویژه کودکان و نوجوانان به دلیل علاقه‌مندی به مصرف این گونه فرآورده‌ها که به اصطلاح فست فود نیز نامیده می‌شود، مطرح باشد. دریافت کلسیم و ویتامین D₃ کافی، از طریق منابع غذایی روزانه، یکی از مهم‌ترین بحث‌های تغذیه در حال حاضر می‌باشد که می‌تواند زمینه‌ساز پیشگیری از بیماری‌های مرتبط با پوکی استخوان (استئوپروز)، در سنین میان‌سالی و کهن‌سالی باشد. ضمن اینکه، پروتئین لبنیات از جمله پنیر که جزء پروتئین‌های با منشأ حیوانی، می‌باشد؛ از کیفیت (از نظر تامین اسیدهای آمینه ضروری) و قابلیت هضم (عدم وجود مواد بازدارنده هضم و جذب بر خلاف منابعی مانند پروتئین حیوانات) خوبی برخوردار بوده و می‌تواند از نظر تامین مصرف پروتئین روزانه افراد مصرف کننده، نقش مهمی را، ایفا نماید. پس با توجه به این قضایا و اهمیت روزافزون مصرف این گونه فرآورده‌ها، می‌توان به ضرورت تامین بهداشت، ایمنی و سلامت این گونه محصولات، پی برد. انواع نمونه‌های پنیر پیتزا، از سطح عرضه استان آذربایجان غربی نمونه‌برداری و به آزمایشگاه کنترل غذا و داروی ارومیه، ارسال گردید. نمونه‌های دریافتی مطابق استاندارد ۲۴۰۶ و ضابطه میکروبیولوژی اداره کل آزمایشگاه‌های مرجع سازمان غذا و دارو، از نظر آلودگی میکروبی مورد آزمون، قرار گرفتند. از ۸۵ نمونه ارسالی به آزمایشگاه، ۲۸ نمونه از نظر آلودگی به عوامل میکروبی مانند شمارش مخمر، کلی‌فرم، اشرشیاکلی، کپک و استافیلوکوکوس‌های کوگولاز مثبت، مثبت و ۵۷ نمونه از نظر آلودگی به عوامل میکروبی مورد آزمون، منفی بودند. همه نمونه‌های ارسالی از نظر آلودگی میکروبی به سالمونلا منفی بودند.

واژه‌های کلیدی: آلودگی میکروبی، پنیر پیتزا، استان آذربایجان غربی

*10th International Conference on
Food industry sciences, organic farming and food security*



Evaluation of microbial contamination in Pizza cheese In West Azarbaijan province of IRAN during 2020 to 2022

(In Urmia food and drug control lab)

Abstract

For this purpose, this article evaluate microbial quality of Mozzarella cheeses and Processed Mozzarella cheeses which are produced in food factories of Western Azarbaijan province of Iran.

Background and Aim: Aim of this paper is of Checking of food products safety level consumed by population and Improving of food products safety level by assumption of true solutions.

Samples were collected in completely sterile condition from this province's dairy factories and transferred to the microbiological laboratory of Urmia food and drug control lab. All microbiological analyses were performed based on ISIRI-2406, 13526, 15696 and

Methods: microbiological Order (M5) of food and drug organization.

Samples were evaluated from the point of contamination to Coliforms, Escherichia, Salmonella species, Staphylococcus aureus, Moulds and Yeasts.

From 85 of Pizza cheeses samples, 28 of them were not in accordance with ISIRI's from the point of contamination to Coliforms, Escherichia, Mold, Staphylococcus aureus and Yeasts. 57 of them were in accordance with ISIRI's from point of mentioned contamination. Not of

Results: them were not contaminant with *Salmonella spp.*

Conclusion: From inspection of results, we can conclude the situation in case of