

# بررسی میزان آلودگی باکتریایی بستنی های سنتی شهرستان گناباد

حسین مختاریان دلویی<sup>۱</sup> - نبی شریعتی فر<sup>۲</sup> - مرتضی محمدزاده مقدم<sup>۳</sup> - محمد قهرمانی<sup>۴</sup>

## چکیده

زمینه و هدف: بستنی یک فرآورده لبنی مغذی است و بدلیل ارزش غذایی بالا، PH نزدیک خنثی و قابلیت نگهداری طولانی مدت، محیط مناسبی برای رشد میکروارگانیسم ها می باشد. آلودگی این فرآورده به میکروارگانیسم های پاتوژن می تواند باعث مسمومیت ها و عفونتهای غذایی شده و سلامت انسان را به خطر اندازد. مطالعه حاضر به منظور ارزیابی کیفیت بهداشتی بستنی های سنتی مصرفی از نظر آلودگی باکتریایی انجام گردید.

روش تحقیق: در این مطالعه مقطعی - کاربردی، تعداد ۱۰۰ نمونه بستنی سنتی از مراکز تولید و توزیع این فرآورده به روش تصادفی ساده انتخاب و به منظور بررسی میزان آلودگی باکتریایی بر طبق استانداردهای ملی ایران مورد آزمایش قرار گرفتند و اطلاعات جمع آوری شده توسط آزمون t بوسیله نرم افزار SPSS بر حسب سال و فصل مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند.

یافته ها: ۲۶٪ نمونه ها دارای آلودگی بیش از حد مجاز ( $5 \times 10^4$  cfu/gr) و ۷۵٪ نمونه ها آلوده به باکتریهای خانواده انتروباکتریاسه به میزان بیشتر از حد مجاز ( $10^6$  cfu/gr) بودند. استافیلوکوکوس آرتوس از ۴٪ و اشرشیاکلی از ۳۲٪ نمونه ها جدا گردیدند و تمامی نمونه ها از نظر سالمونلا منفی بودند. نتیجه گیری: جهت جلوگیری از وقوع مسمومیتهای ناشی از مصرف این بستنی ها، رعایت بهداشت فردی و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع الزامی می باشد.

کلید واژه ها: بستنی سنتی؛ آلودگی باکتریایی؛ گناباد

افق دانش؛ فصلنامه دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گناباد (دوره ۱۵؛ شماره ۱؛ بهار سال ۱۳۸۸)

دریافت: ۱۳۸۷/۶/۲ اصلاح نهایی: ۱۳۸۸/۱/۲۷ پذیرش: ۱۳۸۸/۲/۹

۱- مربی، عضو هیأت علمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گناباد

۲- نویسنده مسؤل؛ داروساز، دانشگاه علوم پزشکی گناباد

آدرس: گناباد - دانشگاه علوم پزشکی - مدیریت غذا و دارو

تلفن: ۰۵۳۳-۷۲۲۱۹۱۹؛ شماره: ۰۵۳۳-۷۲۲۱۹۱۹؛ پست الکترونیکی: Nshariati@yahoo.com

۳- مسؤل آزمایشگاه، حوزه مدیریت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی گناباد

۴- دانشیار، گروه آموزشی بهداشت، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی گناباد