

بررسی کارایی انواع بسته‌بندی بر آلودگی میکروبی آبزیان خوراکی

سمیرا محمدی^۱، زهرا خوشنود^{۲*}

تاریخ دریافت مقاله: آبان ماه ۱۳۹۶

تاریخ پذیرش مقاله: خرداد ماه ۱۳۹۷

چکیده

بسته‌بندی و فرآوری مواد غذایی نقش مهمی در نگهداری طولانی مدت و حفظ ارزش غذایی ترکیبات مختلف دارد. انواعی از روش‌های فرآوری در آماده‌سازی مواد غذایی از جمله آبزیان خوراکی به کار گرفته می‌شود. بسته‌بندی در خلأ و یا بسته‌بندی توسط اتمسفر اصلاح شده از جمله روش‌های متداولی است که در بسته‌بندی آبزیان خوراکی مانند انواع ماهی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. کاهش بار میکروبی این مواد غذایی و ممانعت از رشد باکتری‌ها در طی زمان نگهداری تا مصرف آن، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. مهم‌ترین باکتری‌های آلوده‌کننده مواد غذایی دریایی که می‌توانند موجب ایجاد بیماری در مصرف‌کنندگان شوند شامل: سالمونلا، لیستریا، شیگلا و اتروکوک‌ها هستند. در مقاله حاضر به بررسی و معرفی روش‌های متداول بسته‌بندی مواد غذایی دریایی و میزان تأثیر آن‌ها بر کاهش بار میکروبی مواد غذایی پرداخته می‌شود.

از آنجایی که گسترش شهرنشینی موجب افزایش تمایل به مصرف غذاهای آماده و یا بسته‌بندی شده را در پی دارد به نظر می‌رسد که مطالعات در زمینه سلامت این نوع مواد غذایی در زمینه آلودگی‌های میکروبی از اهمیت بالایی برخوردار باشد [۱]. آبزیان خوراکی در کشور ما عمدتاً شامل: انواع گونه‌های ماهیان و میگو به شمار می‌رود. از آنجایی که دسترسی به گوشت تازه این گونه‌ها صرفاً محدود به نواحی ساحلی یا شهرها و مناطقی است که دارای رودخانه یا مجتمع‌های تکثیر می‌باشند، بخش عظیمی از مناطق کشور نیازهای تغذیه‌ای خود را در این زمینه صرفاً از راه مصرف ماهی‌ها، میگوهای بسته‌بندی و فرآوری شده تأمین می‌کنند [۳].

گوشت و فرآورده‌های گوشتی از عوامل اصلی ایجاد مسمومیت‌های غذایی می‌باشند. این فرآورده‌ها مانند سایر منابع غذایی پروتئینی، طی دوره نگهداری نسبت به فساد باکتریایی حساس می‌باشند. این در حالی است که گوشت ماهی به دلیل pH بالاتر در مقایسه با سایر منابع گوشتی، و همچنین واکنش‌پذیری بیشتر اسیدهای آمینه موجود در آن

واژه‌های کلیدی

آلودگی باکتریایی، ماهی بسته‌بندی، بار میکروبی

۱- مقدمه

پاستوریزاسیون^۳ و بسته‌بندی مواد غذایی جهت افزایش ماندگاری امروزه از تنوع بالایی در جهت پیشگیری از رشد عوامل میکروبی برخوردار می‌باشد. انواعی از روش‌های سترون کردن؛ بسته‌بندی کردن و ترکیبات مختلف ضدباکتریایی در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. امروزه مطالعات مختلفی در زمینه بررسی میزان کارایی هر یک از این روش‌ها و ترکیبات مورد توجه است.

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی. گروه زیست‌شناسی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دزفول (zsalehireyhani4@gmail.com)

۲- دکتری زیست‌شناسی دریا. گروه زیست‌شناسی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دزفول.

(* نویسنده مسئول: zkhoshnood@gmail.com)

3- Pasteurization

4- Sterilization