

چکیده مقدمه:

میوه ها و فرآورده های حاصل از آنها، به عنوان ارکان اصلی تأمین احتیاجات غذایی بشر، اهمیت ویژه‌ای دارند. آبمیوه ها جایگزین بسیار مناسب برای آب و املاح از دست رفته بدن میباشند. هدف از این مطالعه بررسی میزان آلودگی آبمیوه های صنعتی از نظر باکتری کوکسی گرم مثبت به روش کشت میکروبی بود. روش ها: این مطالعه پژوهشی توصیفی- مقطعی که در نیمه اول سال ۱۳۹۵ در مرکز تحقیقات مهندسی بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی کرمان انجام پذیرفت. بر روی ۱۶۵ نمونه (۷۸ نمونه آب میوه های پاستوریزه شده و ۸۷ نمونه آب میوه های پاستوریزه نشده) با ۲۵ برندهای مختلف آبمیوه صنعتی صورت گرفت. نمونه ها جهت تشخیص کوکسیهای گرم مثبت در محیط کشت بلاد آگار در دمای 35 ± 0.5 درجه سانتیگراد به مدت ۴۸ ساعت گرمخانه گذاری گردیدند، سپس کلنی های رشد یافته شمارش گردید. دادهها با استفاده از نرم افزار SPSS ۲۳ و آزمون آماری t-test مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت و $0.05 > P$ معنی دار تلقی گردید. نتایج: در نمونه های آبمیوه های صنعتی بیشترین آلودگی به کوکسی گرم مثبت، مربوط به برند سانتوپ به میزان $(cfu/mL)83/10$ و آبمیوه های پاستوریزه شده به میزان $(cfu/mL)84/6$ و کمترین آلودگی مربوط به برند لامپیاکبان به میزان $(cfu/mL)50/2$ و آبمیوه های پاستوریزه نشده به میزان $(cfu/mL)24/5$ گزارش شد. بحث و نتیجه گیری: در بررسی که انجام شد میزان آلودگی آبمیوه های پاستوریزه شده بالا بود. علت آن عدم رعایت اصول صحیح پاستوریزاسیون برندهای مختلف آبمیوه بود، که باید بعد از عمل پاستوریزاسیون آبمیوه ها بررسیهای لازم نسبت به وجود این باکتری صورت گیرد، تا از فساد آبمیوه جلوگیری به عمل آید.

واژگان کلیدی: آبمیوه های صنعتی، کوکسی گرم مثبت، آلودگی باکتریایی.