

سومین کنگره بین المللی ویست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران

تهران - دانشگاه تربیت مدرس

۱۲۶ الی ۲۸ شهریور ماه ۹۸

توکسین های میکروبی در فرآورده های لبنی و اهمیت آن ها در بهداشت عمومی

محمد مالکی^{۱*}، محمد محسن زاده^۲، بهشته کنعانی^۳

^{۱*} دانشجوی دکتری تخصصی، گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

^۲ دانشیار، گروه بهداشت مواد غذایی و آبزیان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد

^۳ دانشجوی دکتری حرفه ای، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

*نویسنده مسئول: ayask0946@gmail.com

چکیده

توکسین های تولیدشده توسط میکروارگانیسم ها در حال حاضر از مهم ترین منابع خطر برای بیماری های غذازا برای مصرف کنندگان می باشند. توکسین های میکروبی در فرآورده های لبنی دارای منشأ باکتریایی یا قارچی می باشند که توکسین های باکتریایی از اهمیت بیشتری نسبت به توکسین های قارچی برخوردار هستند. مسمومیت های غذایی مرتبط با محصولات لبنی در نتیجه مصرف سم از قبل تولیدشده در آن ها و یا در نتیجه بلع میکروارگانیسم های مولد توکسین در دستگاه گوارش اتفاق می افتد. عمده میکروارگانیسم هایی که در نتیجه مصرف فرآورده های لبنی می توانند باعث ایجاد عفونت یا مسمومیت غذایی شوند متعلق به جنس *استافیلوکوکوس* (به عنوان مثال تولید انتروتوکسین استافیلوکوکی)، *کلستریدیوم* (تولید نورو توکسین *کلستریدیوم بوتولینوم*) و *باسیلوس* (توکسین تهوع زا) می باشند. در تولید مواد غذایی سموم تولیدشده توسط میکروارگانیسم ها در محصولات لبنی باید کنترل شوند. دوز عفونت زایی برای *شرشیا کلی* O157:H7 بین ۱۰ الی ۱۰۰ cfu/gr می باشد، در حالی که برای تولید انتروتوکسین های استافیلوکوکی حداقل ۱۰^۶ cfu/gr استافیلوکوکوس اروتوس در مواد غذایی باید وجود داشته باشد. مدیریت ایمنی مواد غذایی در تولید محصولات لبنی باید بر اساس قضاوت خوب و آگاهانه باشد. برای رسیدن به غذای سالم مدیریت تضمین کیفیت و اجرای اصول HACCP در طول فرایند تولید محصولات لبنی بسیار حائز اهمیت می باشد.