



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

تهران - دانشگاه تربیت مدرس

۱۲۶ الی ۲۸ شهریور ماه ۹۸

اصول سیستم HACCP در خط تولید دوغ ایرانی

محمد مالکی^{۱*}، محمد محسن زاده^۲، بهشته کنعانی^۳، سمانه مالکی آیسک^۴

^{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 حرفه‌ای، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بیرجند

^۴ کارشناس بهداشت حرفه‌ای و نظارت بر مواد غذایی شهرستان سرایان

*نویسنده مسئول: ayask0946@gmail.com

چکیده

تاریخچه‌ی مصرف انواع فرآورده‌های تخمیری شیر به ۱۳۰۰ سال قبل از میلاد مسیح برمی‌گردد. گروه وسیعی از این فرآورده‌های تخمیری را نوشیدنی‌های تخمیری شیری یا نوشیدنی‌های لاکتیکی مانند کفیر، کومیس، ویلی (vili)، ایران، لبنه و موارد دیگر تشکیل می‌دهند. دوغ از نوشیدنی‌های لاکتیکی و سنتی ایران است، که از مقبولیت و مصرف بالا برخوردار است. مقبولیت دوغ نه فقط به‌عنوان فرآورده‌ای با ویژگی‌های حسی مطلوب، که به‌عنوان یک نوشیدنی سالم و مفید است. دوغ تأمین‌کننده‌ی یک چهارم کلسیم موردنیاز روزانه‌ی بدن و حاوی ویتامین‌های گروه B بوده که در سلامت و استحکام استخوان و دندان مؤثر می‌باشد. اگر دوغ مرتب مصرف شود باکتری‌های مفیدی از جمله استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس موجود در آن، در دستگاه گوارش کلنی تشکیل می‌دهند و اثرات مفیدی بر سلامت دستگاه گوارش دارند و از رشد میکروارگانیسم‌های مضر، جلوگیری خواهند کرد. توجه به کیفیت دوغ اهمیت فراوانی دارد. HACCP، ابزاری برای بازرسی، نظارت و کنترل بهداشتی مواد غذایی است. ارزیابی و کنترل ویژگی‌های حسی، شیمیایی، بیولوژیک و فیزیکی، استانداردها، تعیین نقاط بحرانی و درنهایت رعایت اصول HACCP به‌منظور رسیدن به یک محصول باکیفیت مناسب برای مصرف بازار داخلی و خارجی حائز اهمیت می‌باشد.