



بررسی کیفیت میکروبی شیرهای پاستوریزه و استریلیزه عرضه شده در شهر بوشهر

سینا دوبرادران^۱، امیرعباس حامدیان^۲، رحیم طهماسبی^۳، حسین قائدی^{۴*}، اعظم محمدی^۵
حمیدرضا علیزاده اطاقور^۵

^۱ مرکز تحقیقات زیست فناوری دریایی خلیج فارس، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر

^۲ گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر

^۳ گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

^۴ گروه آمار، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر

^۵ بخش جراحی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر

(دریافت مقاله: ۹۰/۷/۲۰ - پذیرش مقاله: ۹۱/۱/۱۶)

چکیده

زمینه: شیر منبعی ارزشمند، از مواد مغذی است که میکرو ارگانسیم‌ها در صورت مساعد بودن شرایط می‌توانند در آن رشد کنند. این بررسی به منظور ارزیابی کیفیت میکروبی شیرهای پاستوریزه و استریلیزه موجود در شهر بوشهر صورت گرفت.

مواد و روش‌ها: این مطالعه توصیفی در پاییز و اوایل زمستان سال ۱۳۸۹ انجام شد. در این مطالعه ۱۱ مارک شامل ۶ مارک پاستوریزه و ۵ مارک استریلیزه و در مجموع ۱۶۰ نمونه مورد بررسی و آزمایش قرار گرفتند. آزمایشات میکروبی انجام شده شامل باکتری‌های هتروتروف، کلیفرم کل و اشرشیاکلی (*E.coli*) طبق استاندارد متد بود. در این تحقیق، ارتباط بین رشد باکتری‌های هتروتروف و کلی فرم با پارامترهای دما و اختلاف زمان بین تاریخ تولید و تاریخ نمونه‌برداری (دوره نگهداری) سنجیده شد و از نرم‌افزار SPSS نسخه ۱۶ جهت آنالیز استفاده شد.

یافته‌ها: نتایج نشان داد که از ۹۸ نمونه پاستوریزه ۳۵/۷ درصد نمونه‌ها دارای آلودگی باکتریایی هتروتروفیک (HPC) و ۱۵/۲ درصد دارای آلودگی کلی فرم کل بودند و در ۶۲ نمونه استریلیزه هیچ گونه آلودگی مشاهده نشد. میانگین باکتری‌های هتروتروف در شیر پاستوریزه، از استاندارد ملی ایران بسیار بالاتر بود.

نتیجه‌گیری: نتایج نشان داد که رشد باکتری‌های هتروتروف و کلی فرم با دما دارای رابطه مستقیم و معنی‌داری می‌باشد ولی با دوره نگهداری رابطه‌ی معنی‌داری به دست نیامد.

واژگان کلیدی: کیفیت میکروبی، شیر پاستوریزه، استریلیزه، ایران

* بوشهر، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر، دانشکده بهداشت، گروه بهداشت محیط

مقدمه

۸۸ درجه سانتی‌گراد و به مدت زمان یک ثانیه صورت می‌گیرد. شیر استریل پیش از بازشدن در دمای محیط بایستی در سایه نگهداری شود و پس از بازشدن بسته باید مانند شیر پاستوریزه در یخچال نگهداری شده و تا ۴۸ ساعت مصرف شود (۱۱).

مهم‌ترین باکتری‌های نامطلوب موجود در شیر که می‌توانند باعث فساد محصولات شوند، شامل کلی فرم‌ها و باکتری‌های سایکروتروفیک^۲ می‌باشند. باکتری‌های کلی فرم توسط پاستوریزاسیون از بین می‌روند و در صورتی که کلی فرم و باکتری سایکروتروفیک پس از پاستوریزاسیون (ناشی از کاربرد نامناسب فن پاستوریزاسیون) در شیر باقی بمانند، در دمای یخچال رشد می‌کنند و باعث فساد شیر می‌شوند. از جمله باکتری‌های سایکروتروفیک پاتوژن می‌توان به پseudomonas (شایع‌ترین)، لیستریا مونوسیتوژنز، یرسینیا انتروکولیتیکا، برخی سویه‌های اشرشیاکلی و برخی گونه‌های باسیلوس به‌ویژه باسیلوس سرئوس اشاره کرد (۷، ۸ و ۱۵-۱۲).

باکتری‌های HPC^۳ نیز از جمله باکتری‌های مهم در شیر محسوب می‌شوند که شامل جنس‌های آئروموناس، آسیتوباکتر، پروتئوس، سراشیا، موراکسلا، آلكالی ژنز، فلاووباکتریوم، پseudomonas، سیتروباکتر، کلبسیلا و انتروباکتر هستند (۸).

میزان باکتری HPC در شیر پاستوریزه بر اساس استاندارد دولت فدرال آمریکا کمتر از ۲۰۰۰۰ واحد کلونی در میلی‌لیتر، بر اساس استاندارد ایالت کالیفرنیا کمتر از ۱۵۰۰۰ واحد کلونی در میلی‌لیتر و بر اساس استاندارد اتحادیه اروپا (EU) ۵۰۰۰۰-۵۰۰۰ واحد کلونی در میلی‌لیتر می‌باشد (۱، ۵، ۸، ۱۶ و ۱۷).

شیر یکی از مواد غذایی با ارزش، کامل و دارای چنان تنوعی از مواد مغذی است که می‌تواند تمامی وظایف غذا را در بدن انجام دهد. تداوم استفاده از شیر و فرآورده‌های آن در همه مقاطع سنی موجب افزایش رشد، تضمین سلامتی جسمی افراد، ارتقای هوش و قدرت فراگیری، افزایش توان‌کاری و طول عمر و پیشگیری از کارافتادگی زود هنگام می‌شود (۴-۱).

تولید سرانه شیر در ایران ۶ کیلوگرم از شاخص جهانی بالاتر در حالی که مصرف سرانه آن از متوسط جهانی کمتر است (۵).

فساد مواد غذایی مشکل عظیم اقتصادی است و سالانه تقریباً یک چهارم مواد غذایی در سراسر جهان از طریق فعالیت‌های میکروبی ارزش خوراکی خود را از دست می‌دهند (۶ و ۷). شیر محیط رشدی مناسب برای طیف گسترده‌ای از میکروارگانیسم‌ها است (۳). مهم‌ترین منابع آلودگی میکروبی شیر، سطوح تماس شیر هستند. این آلودگی‌ها ممکن است در مزرعه یا در هنگام حمل و نقل و کارخانه ایجاد شود (۸ و ۹).

پاستوریزاسیون شیر استفاده از درجه حرارت ۷۱/۷ درجه سانتی‌گراد به مدت زمان ۱۵ ثانیه است. عمر مفید شیر پاستوریزه از ۲ تا ۲۰ روز متغیر است که به قوانین محلی و عوامل فناوری چون کیفیت شیر خام، روش‌های پردازش، بهداشت و همچنین کیفیت زنجیره سرد بستگی دارد. شیر پاستوریزه در ایالات متحده آمریکا دارای عمر مفید طولانی ۲۰ روز با توجه به زنجیره سرد بسیار خوب می‌باشد. در حالی که در ایران اکثریت شیرهای پاستوریزه تولیدی دارای کمترین عمر مفید یعنی ۲ روز می‌باشند (۱۰).

استریلیزاسیون یا UHT^۱ فرایندی است که در دمای

^۲ Psychrotrophic

^۳ Heterotrophic Plate Count

^۱ Ultra High Temperature

مرطوب و محدودیت دامپرووری، شیر خام در مغازه‌های سطح شهر یافت نمی‌شود و شیرهای موجود در بازار به صورت پاستوریزه و استریلیزه می‌باشد که از استان‌های دیگر فراهم می‌شود. قابل ذکر است که تنها یک کارخانه شیر پاستوریزه در این شهر وجود دارد که شیر مورد نیاز آن نیز از نقاط دیگر تأمین می‌شود. این نمونه‌گیری مقطعی با انتخاب مغازه‌ها به صورت تصادفی از نقاط مختلف شهر و از شیرهای پاستوریزه و استریلیزه (UHT) انجام شده است. در این مطالعه ۱۱ مارک شامل ۶ مارک پاستوریزه و ۵ مارک استریلیزه از شیرهای متداول موجود و مصرفی در سطح شهر بوشهر (جدول ۲) و در مجموع ۱۶۰ نمونه مورد بررسی و آزمایش قرار گرفتند.

تجزیه و تحلیل میکروبی

آزمایشات میکروبی انجام شده شامل HPC، کلی فرم و اشرشیاکلی بود. آزمایش تعیین باکتری‌های HPC با استفاده از محیط کشت PCA^۲ در دمای ۳۵ درجه سانتی‌گراد و مدت زمان ۷۲ ساعت انکوباسیون و طبق استاندارد انجام گرفت و کلنی‌های تشکیل شده شمارش و برحسب واحد کلنی در میلی‌لیتر گزارش شدند (۱۶). آزمایش تعیین باکتری‌های کلی فرم و اشرشیاکلی نیز به روش MPN^۳ و طبق استاندارد انجام شدند و برحسب MPN در ۱۰۰ میلی‌لیتر گزارش شدند (۱۷ و ۱۸).

تجزیه و تحلیل آماری

نتایج حاصل از مطالعه با استفاده از نرم افزار Excel و SPSS (USA, IL, Chicago, SPSS Inc) ویرایش ۱۷ مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت و از شاخص‌های میانگین، انحراف معیار و نیز آزمون آنالیز و واریانس یک طرفه (ANOVA) در این مطالعه استفاده شد.

در حالی که این استاندارد در ایران ۷۵۰۰۰ واحد کلونی در میلی‌لیتر است که از استاندارد امریکا و اتحادیه اروپا بالاتر است (۵ و ۶).

استاندارد HPC برای شیر استریلیزه نیز ۱۰۰ واحد کلونی در میلی‌لیتر در نظر گرفته می‌شود. استاندارد باکتری کلی فرم در هر میلی‌لیتر شیر پاستوریزه بر اساس مقررات ایالات متحده ۱۰ و بر اساس مقررات اتحادیه اروپا ۵ می‌باشد و در شیر استریلیزه نباید کلی فرم وجود داشته باشد (۵ و ۱۸).

اشرشیا کلی نیز در هر دو نوع شیر پاستوریزه و استریلیزه می‌بایست منفی باشد. وجود کلی فرم در شیر پاستوریزه، بهداشت ضعیف فرایند پاستوریزاسیون و بسته‌بندی را نشان می‌دهد (۱، ۴، ۵، ۱۸، ۱۹ و ۲۰).

بسیاری از بیماری‌های منتقله از راه مواد غذایی به دلیل عدم آگاهی مردم از عفونت‌های باکتریایی ناشی از غذای آلوده گزارش نمی‌شود، بنابراین مطالعاتی از این دست، برای توسعه سیستم HACCP^۱ در جهت تولید، نگهداری و مصرف محصولات شیر سالم الزامی می‌باشد. پس در این مطالعه جهت بررسی کیفیت میکروبی شیرهای عرضه شده در شهر بوشهر باکتری‌های شاخص HPC، کلی فرم و اشرشیاکلی تعیین شده و با سطح استاندارد ملی ایران مقایسه شده است.

مواد و روش‌ها

نمونه‌گیری

این مطالعه از نوع توصیفی-تحلیلی بوده و در نیمه دوم سال ۱۳۸۹ (نیمه دوم مهر تا نیمه اول بهمن) انجام شد. در روزهای نمونه‌برداری حداقل و حداکثر درجه حرارت متوسط به ترتیب ۱۳ و ۳۱ درجه سانتی‌گراد بود. در شهر بوشهر به دلیل شرایط آب و هوایی گرم و

^۲ Plate Count Agar

^۳ Most Probable Number

^۱ Hazard Analysis and Critical Control Points

میزان باکتری‌های HPC و کلی‌فرم در نمونه‌های تهیه شده از شیر پاستوریزه موجود در بوشهر در نمودار ۱ نشان داده شده است.

جدول ۱) میانگین، حداکثر و حداقل پارامترهای میکروبی اندازه‌گیری شده در نمونه‌های شیر پاستوریزه و استریلیزه

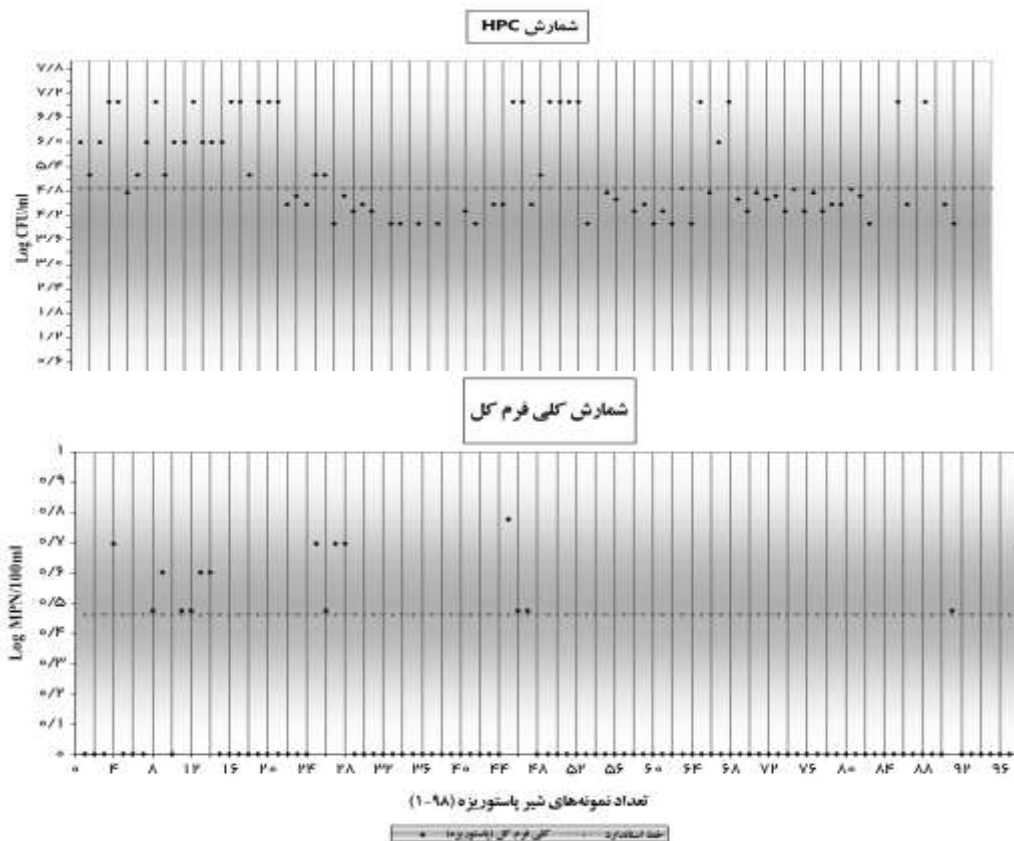
پارامترهای میکروبی	متوسط	حداکثر	حداقل
پاستوریزه HPC در شیر	$26/205 \times 10^2$	10^7	۰
کلیفرم در شیر پاستوریزه	۶۱/۰	۶	۰
پاستوریزه E.coli در شیر	۰	۰	۰
استریلیزه HPC در شیر	۰	۰	۰
کلیفرم در شیر استریلیزه	۰	۰	۰
در شیر E.coli استریلیزه	۰	۰	۰

سطح معنی‌دار آماری نیز ($P < 0/05$) در نظر گرفته شد.

یافته‌ها

در این مطالعه از ۹۸ نمونه پاستوریزه، ۳۵/۷ درصد نمونه‌ها دارای آلودگی HPC و ۱۵/۲ درصد از نمونه‌ها دارای آلودگی کلی‌فرم بودند و در ۶۲ نمونه استریلیزه هیچ‌گونه آلودگی میکروبی مشاهده نشد.

متوسط، حداکثر و حداقل HPC و کلی‌فرم و E.coli در شیرهای پاستوریزه و استریلیزه، در جدول ۱ نشان داده شده است.



نمودار ۱) میزان باکتری‌های HPC و کلی‌فرم در نمونه‌های پاستوریزه جمع‌آوری شده از شهر بوشهر (۱-۹۸) خط استاندارد، مطابق با استاندارد ملی ایران است.

آلودگی مربوط به نمونه F بود.

درصد آلودگی HPC و کلی‌فرم مارک‌های مختلف نیز در جدول ۲ نشان داده شده است که کمترین

جدول ۲) درصد نمونه‌های مثبت HPC و کلی فرم در نمونه‌های شیر

نوع شیر	نمونه	تعداد نمونه	درصد نمونه‌های مثبت HPC	درصد نمونه‌های مثبت کلی فرم	درصد نمونه‌های مثبت E.coil
پاستوریزه	A	۱۶	۷۵/۱	۲۳/۷	۰
	B	۱۸	۲۷/۹	۱۶/۷	۰
	C	۱۴	۳۵/۶	۷/۱	۰
	D	۱۹	۳۱/۶	۱۰/۶	۰
	E	۱۳	۲۳/۱	۷/۷	۰
	F	۱۸	۲۲/۲	۵/۶	۰
استریلیزه	G	۱۱	۰	۰	۰
	H	۱۲	۰	۰	۰
	I	۱۲	۰	۰	۰
	K	۱۳	۰	۰	۰
	L	۱۳	۰	۰	۰

پاستوریزه $205/26 \times 10^4$ واحد کلنی در میلی‌لیتر بود که از میزان استاندارد ملی ایران (استاندارد شماره ۲۴۰۶) یعنی $7/5 \times 10^4$ واحد کلنی در میلی‌لیتر بسیار بالاتر است. این یافته نشانه آلودگی شدید شیر پاستوریزه به باکتری‌های HPC می‌باشد و میانگین کلی فرم در نمونه‌های پاستوریزه ۰/۶۱ بود. نتایج مطالعات انجام شده بر روی مارک‌های مختلف به‌طور جداگانه نیز نشان داد که نمونه A دارای بیشترین بار میکروبی HPC و کلی فرم (جدول ۲) می‌باشد. کارخانه‌ای که نمونه A در آن تولید می‌شود در مجاورت شهر بوشهر قرار دارد و به دلیل محدودیت ایجاد گاوداری به علت شرایط آب و هوایی شهر، شیر خام مورد نیاز این کارخانه از شهرهای دیگر استان و استان‌های مجاور تأمین می‌شود. بنابراین بعد مسافت و حمل و نقل نامناسب شیر خام می‌تواند از جمله دلایل عمده‌ی آلودگی بیشتر نمونه A باشد.

کیفیت باکتریایی شیر خامی که برای تولید شیر پاستوریزه مورد استفاده قرار می‌گیرد بر کیفیت محصول پاستوریزه و ماندگاری آن تأثیر به‌سزایی دارد (۵).

با توجه به جدول ۳ اثر دما بر روی میزان HPC و کلی فرم کاملاً معنی‌دار و دارای رابطه مستقیم بود.

جدول ۳) ضرایب همبستگی پیرسون در مورد روابط HPC و کلی فرم با پارامتر دما

پارامتر	دما
HPC	۰/۶۷*
کلی فرم	۰/۱۳**

اعداد نشان داده شده ضریب همبستگی پیرسون (r) می‌باشند.
* همبستگی با $P < 0/01$ معنی‌دار بود.
** همبستگی با $P < 0/05$ معنی‌دار بود.

بین میزان رشد باکتری‌های HPC ($P = 0/392$) و کلی فرم ($P = 0/292$) با دوره نگهداری (فاصله زمانی تولید تا تاریخ نمونه‌برداری) رابطه‌ی معنی‌داری به‌دست نیامد. میزان باکتری‌های HPC و کلی فرم در کلیه نمونه‌ها با افزایش دما افزایش یافت که ضرایب همبستگی به‌دست آمده در جدول ۳ نیز گویای همین مطلب است.

بحث

با توجه به نتایج به‌دست آمده، متوسط HPC در شیر

آلودگی باکتریایی بعد از پاستوریزاسیون شامل باکتری‌های باقی مانده در لوله‌های انتقال شیر بعد از پاستوریزاتور، تانک نگهداری شیر پاستوریزه و بیشتر از همه دستگاه پرکننده پاکت می‌باشد (۲۱، ۲۲ و ۲۵). قابل ذکر است که در کشورهای ایالات متحده و اتحادیه اروپا رابطه‌ی بسیار قوی بین سلامت مصرف کنندگان و سود اقتصادی تولیدکنندگان و فروشندگان وجود دارد که این مسئله در مورد شیر نیز رعایت می‌شود، در حالی که در کشورهای در حال توسعه سود اقتصادی بر سلامت مصرف کنندگان ترجیح داده می‌شود (۲۴).

دما بر رشد میکروارگانیسم‌ها مؤثر است و در صورت عدم کنترل و تنظیم مناسب، مواد غذایی فاسد می‌شوند، به‌گونه‌ای که با افزایش هر ۱۰ درجه سانتی‌گراد دما، سرعت واکنش‌های شیمیایی در مواد غذایی از جمله شیر که دارای شرایط بسیار مناسب برای رشد میکروارگانیسم‌ها است، دو برابر می‌شود که نتایج به‌دست آمده در این مطالعه نیز گویای این مطلب بود و رابطه معنی‌داری بین دما و رشد میکروارگانیسم‌ها به‌دست آمد (۱۲ و ۱۳). شیر پاستوریزه تا تاریخ مصرف بایستی در یخچال در دمای ۴ درجه سلسیوس و دور از نور نگهداری شود، به‌همین دلیل رعایت زنجیره سرما در حمل و نقل شیر خام و پاستوریزه ضروری است (۱۵).

مطالعات دیگری نیز که در این زمینه انجام شده از جمله مطالعه در مورد وضع میکروبی شیر پاستوریزه دلالت بر وجود این ارتباط مستقیم داشت (۲۰، ۲۱ و ۲۴). بین میزان رشد باکتری‌های HPC و کلی‌فرم دوره نگهداری (فاصله زمانی تولید تا تاریخ نمونه‌برداری) رابطه‌ی معنی‌داری به‌دست نیامد که این می‌تواند ناشی از نگهداری مناسب در مغازه‌های

عرضه‌کننده شیر در سطح شهر باشد. به‌طور کلی در مورد معایب و مزایای شیرهای پاستوریزه و استریلیزه می‌توان گفت که در شیرهای پاستوریزه، میکروب‌های بیماری‌زا از بین می‌روند ولی میکروب‌های عامل فساد باقی می‌مانند. بنابراین مدت زمان ماندگاری این شیرها در یخچال ۲ تا ۳ روز است و بعد از این مدت میکروب‌های عامل فساد حتی در سرمای یخچال فعال می‌شوند و شیر را غیر قابل مصرف می‌کنند. اما در مقابل و در روش استریلیزاسیون به‌دلیل درجه حرارت بالا تمامی میکروب‌های بیماری‌زا و عامل فساد موجود در شیر نابود می‌شوند (البته این نابودی صددرصد نیست) (۱۵). بنابراین این نوع شیرها حتی در خارج از یخچال تا ۶ ماه قابلیت نگهداری دارند. اما نکته قابل توجه آن است که به محض باز کردن بسته‌بندی این شیرها و تبادل هوایی در آن شرایط آنها شبیه به سایر شیرهای پاستوریزه می‌شود و تنها به‌مدت ۲ روز می‌توان آن‌ها را در یخچال نگهداری کرد. نکته مهم‌تر آن است که شیرهای مدت‌دار به‌دلیل شدت حرارت بالای استریلیزاسیون در مقایسه با شیرهای پاستوریزه مواد مغذی بیشتری را از دست می‌دهند. به‌طور معمول در شیر پاستوریزه ۱۰ تا ۲۰ درصد پروتئین‌های محلول در شیر تخریب می‌شوند، در حالی که در شیر استریل این مقدار تخریب به ۴۰ تا ۶۰ درصد می‌رسد (۱۵).

همچنین حرارت بالا اثر نامطلوب خود را روی برخی ویتامین‌های حساس به حرارت شیر نیز می‌گذارد (۱۰، ۱۱ و ۱۶).

نتایج حاصل از این مطالعه، نشان می‌دهد که نمونه‌های شیر پاستوریزه جمع‌آوری شده از نقاط مختلف شهر بوشهر، از نظر میکروبی دارای کیفیت پایینی می‌باشد. با وجود درجه حرارت بالا در این شهر و اثر دما بر میزان

پیشنهاد می‌گردد.

با توجه به نتایج به دست آمده نظارت بیشتر مراکز ذریبط در کلیه مراحل تولید، حمل و نقل و عرضه شیرهای پاستوریزه پیشنهاد می‌شود.

سپاس و قدردانی

با سپاس از معاونت پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی بوشهر که این طرح پژوهشی را حمایت مالی نمودند و همچنین با قدردانی از کلیه کارکنان زحمتکش معاونت غذا و دارو که صمیمانه ما را در این پژوهش یاری نمودند.

رشد باکتریایی و با توجه به اینکه نمونه برداری در فصل پاییز و اوایل زمستان صورت گرفته است، بنابراین می‌توان نتیجه گرفت که شیرهای پاستوریزه در فصل بهار و تابستان که دمای هوا بالاتر می‌باشند دارای آلودگی میکروبی (HPC و کلی فرم و E.coli) بسیار شدیدتری خواهند بود. با این وجود، به دلیل اینکه در استریلیزاسیون با حرارت بالا کلیه میکروارگانیسم‌ها، باکتری‌های اسپورزا و عوامل فساد در شیر نابود می‌شوند و با توجه به یافته‌های این پژوهش که هیچ‌گونه آلودگی در این شیرها مشاهده نشد، بنابراین در چنین شرایط آب و هوایی برای سلامت مصرف کنندگان، شیرهای استریلیزه

References:

1. Safari M. The Foundations physico-chemical preservation of food. Printing and Publishing 1999.
2. Saberi M. Nutrition principles and diet therapeutic. Institute of Mir book. 2004.
3. Helm Seresht B, Del pisheh A. Principles of nutrition and food hygiene. Chehr pulation. 1995.
4. Spanu V, Spanu C, Virdis S, et al. Virulence factors and genetic variability of *Staphylococcus aureus* strains isolated from raw sheep's milk cheese. *Int J Food Microbiol* 2012; 153: 53-7.
5. Shojaei ZA, Yadollahi A. Physicochemical and Microbiological Quality of Raw, Pasteurized and UHT Milks in Shops. *Asian J Sci Res* 2008; 1: 532-8.
6. Öksüz Ö, Arici M, Kurultay S. Incidence of *Escherichia coli* O157 in raw milk and white pickled cheese manufactured from raw milk in Turkey. *Food Control*. 2004; 15: 453-6.
7. Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Official Methods of Milk Analysis. 16th. Washington, USA: News Flash; 1999: p. 600-792.
8. Huis in't Veld J. Microbial and biochemical spoilage of food. *Int J Food Microbiol*. 1998; 33, 1-18.
9. Roberts T, Graham P. Food Storage Guidelines For Consumers. Virginia Cooperative Extension. Virginia State Univ 2001; 348-60.
10. Hasan A, Amjad I, Mahmood S. Microbiological and Physicochemical analysis of different UHT milks available in market. *Afr J Food Sci* 2009; 3: 100-6.
11. Haghghi L, Dictionary of medical Bacteriology. Shiraz: navid pulation; 2002.
12. Frazier WC, Westhoff DC. Food microbiology. New York: McGraw-Hill Publishing Company; 1978.
13. Soomro AH, Arain MA, Khaskheli M. Isolation of *Escherichia Coli* from Raw Milk and Milk Products in Relation to Public Health Sold under Market Conditions at Tandojam Pak. *J Nutr* 2002; 1: 151-2.
14. Tatini SR, Kauppi KL. Microbiological Analyses. Roginski H, Fuquay JW, Fox PF, editors. In: Encyclopedia of Dairy Sciences. 2nd ed. London: Elsevier Ltd; 2003: p. 74-9.
15. Salvato JA, Nemerow N, Agardy F, editors. Environmental engineering. 5th ed. Hoboken, NJ: Wiley Press; 2003: p. 199.
16. International Organization for Standardization (ISO). Microbiology of food and animal feeding stuffs. Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Colony-count technique at 30 degrees C. Geneva: International Organization for Standardization; 2003.
17. International Organization for Standardization (ISO). Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive *Escherichia coli* -- Most probable

- number technique. Geneva: International Organization for Standardization; 2005.
18. International Organization for Standardization (ISO). Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms -- Most probable number technique. Geneva: International Organization for Standardization; 2005.
19. Kim JL, Lee SM, Jung HJ. Characterization of calcium-activated bifunctional peptidases of psychrotrophic *Bacillus cereus*. *J Microbiol*. 2005; 43:237-43.
20. Andersson A, Ronner u, Granum PE. What problems does the food industry have with the sporeforming pathogens *Bacillus cereus* and *Clostridium perfringens*? *Int J Food Microbiol*. 1995; 28: 145-55.
21. Ruegg Pl, Rinemann Dj. Milk quality and mastitis tests. *Bovine Practitioner* 2002; 36: 41-5.
22. Hillerton JE, Berry EA. Quality of the milk supply: European regulations versus practice. *NMC Annual Meeting Proceedings* 2004; p.207-14.
23. Burton H. Microbiological aspects of pasteurized milk. *Bull Int Dairy Fed* 1986; 200; 9-14.
24. Lues JFR, Venter p, van der Westhuizen H. Enumeration of potential microbiological hazards in milk from a marginal urban settlement in central South Africa. *Food Microbiol* 2003; 20: 321-6.
25. Daneshmand A, Rasooli M, Kargar, et al. A survey on bacterial contamination of fresh traditional cheeses with *Salmonella* spp. and *Staphylococcus aureus* in Jahrom, Fars Province. *ISMJ* 2007; 10: 19-26.

Original Article

Microbial quality evaluation of pasteurized and sterilized marketing milks in Bushehr

S. Dobaradaran^{1,2}, AA. Hamedian³, R. Tahmasebi^{1,4},
H. Qaedi^{2*}, A. Mohamadi², HR. Alizadeh Otaghvar⁵

¹The Persian Gulf Marine Biotechnology Research Center, Bushehr University of Medical Sciences, Bushehr, IRAN

²Department of Environmental Health Engineering, Faculty of Health, Bushehr University of Medical Sciences, Bushehr, IRAN

³Department of Environmental Health Engineering, Faculty of Health, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, IRAN

⁴Department of Statistics, School of Health, Bushehr University of Medical Sciences, Bushehr, IRAN

⁵Department of Surgery, School of Medicine, Bushehr University of Medical Sciences, Bushehr, IRAN

(Received 12 Oct, 2011 Accepted 4 Apr, 2012)

Abstract

Background: Milk is a valuable source of nutrients that microorganisms can grow in favorable conditions on it. This study was conducted to evaluate the microbiological quality of pasteurized and sterilized marketing milks in Bushehr.

Material and Methods: This descriptive study was conducted in the autumn and early winter 2011. In this study 11 brands including 6 pasteurized, 5 sterilized brands and in total 160 samples were evaluated. Microbial tests included heterotrophic bacteria (HPC), total coliform and Escherichia coli (E.coli) were conducted according to standard methods.

Results: results of this study showed that from 98 pasteurized samples, 35/7% and HPC and 15/2% of samples were contaminated by HPC and total coliform, respectively. There was no microbial contamination in all 62 sterilized samples. Mean heterotrophic bacteria in pasteurized milk was much more than Iranian national standard.

Conclusion: In this research the relationship between heterotrophic and coliform bacterial growth with temperature and time variation between production date and sampling date (maintenance period) were measured and the results showed that bacterial growth had direct and significant association with temperature but there was no statistically significant association with maintenance period.

Keywords: microbial quality, pasteurized milk, sterilized, Iran

*Address for correspondence: Department of Environmental Health Engineering, School of Health, Bushehr University of Medical Sciences, Tehran, IRAN; E-mail: hqaedi@yahoo.com