

اندازه گیری بار میکروبی
شیرهای خام و پاستوریزه
با سیستم امپدانس الکتریکی
و گشت پورپلیت

مؤلف: حسن البوکرمی

سرشناسه	:	البو کرمی: حسن ۱۳۶۰
عنوان و نام پدیدآور	:	اندازه گیری بار میکروبی شیر خام و پاستوریزه با سیستم امپدانس الکتریکی و کشت پوریت
مشخصات نشر	:	شادگان نشر شویکی ۱۴۰۰
مشخصات ظاهری	:	۷۸ ص
شابک	:	۹۷۸-۶۲۲-۷۶۳۹-۰۵-۶
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
یادداشت	:	کتابنامه ص ۷۴-۷۸
موضوع	:	شیر - میکروب شناسی
موضوع	:	Milk - Microbiology
رده بندی کنگره	:	QR۱۲۱
رده بندی دیویی	:	۴۳۷/۱۲۷
شماره کتابشناسی ملی	:	۷۴۱۸۱۵۶
وضعیت رکورد	:	بیا

www.ketab.ir



اندازه گیری بار میکروبی شیرهای خام و پاستوریزه با سیستم امپدانس الکتریکی و کشت پوریت

حسن البو کرمی

ناشر: نشر شویکی

چاپ: اول، بهار ۱۴۰۰ / ۱۰۰۰ نسخه

قطع: وزیری / تعداد صفحه: ۷۸

قیمت: ۶۵۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۷۶۳۹-۰۵-۶

طراح جلد: مصطفی شویچی

صفحه آرای: زهرا مهدی زاده

کلیه ی حقوق این اثر متعلق به مولف می باشد

آدرس: خوزستان، شادگان، خیابان شهید مطهری غربی بعد از زیرگذر پل ولایت ابتدای بلوار شهدای خنافره،

خیابان جمفر شویچی تلفن تماس: ۰۹۳۶۸۹۹۳۶۹۱-۰۶۱۵۳۷۲۸۸۶۷

فهرست

۱۴	تعریف شیر خام.....
۱۴	ویژگی های شیر خام.....
۱۵	اسیدیته.....
۱۵	اسیدیته قابل تیتراسیون.....
۱۷	شیر پاستوریزه.....
۱۷	پاستوریزاسیون.....
۱۹	تجانس زمان و حرارت در پاستوریزاسیون.....
۲۰	پاستوریزاسیون با روش LTLT.....
۲۰	پاستوریزاسیون HTST.....
۲۰	امپدانس.....
۲۱	روش های فیزیکی.....
۲۲	اصول اساسی در تحلیل امپدانس.....
۲۴	تفاوت های روش امپدانس با روش استاندارد میکروبی پلیت.....
۲۷	مزیت های استفاده از تکنیک امپدانس در میکروبیولوژی.....
۲۹	مبانی اندازه گیری در باک تراک.....
۲۹	قاعده کلی در تکنیک اندازه گیری.....
۳۰	اندازه گیری امپدانس به روش مستقیم.....
۳۱	اندازه گیری امپدانس به روش غیر مستقیم.....
۳۳	ایجاد سیگنال در باک تراک.....

۳۸	نمونه گیری.....
۳۸	نگهداری و حمل و نقل نمونه ها.....
۳۸	وسایل و مواد لازم.....
۴۰	آزمایش های انجام شده.....
۴۰	آزمایش شمارش کلی بار میکروبی به روش کشت دستی.....
۴۰	آماده سازی وسایل.....
۴۰	طرز تهیه محیط کشت NA.....
۴۱	طرز تهیه رقت ها.....
۴۲	کشت در پلیت.....
۴۳	شمارش کلنی ها.....
۴۴	اندازه گیری اسیدیته شیر.....
۴۴	اندازه گیری بار کلی میکروبی به روش امپدانس.....
۴۴	طرز تهیه محیط کشت امپدانس.....
۴۴	کشت در روش امپدانس.....
۵۵	شکل ۱-۴- منحنی ارتباط زمان های بدست آمده از دستگاه امپدانس با مقادیر بار باکتریایی شیر خام.....
۵۶	شکل ۲-۴- منحنی ارتباط زمان های بدست آمده از دستگاه امپدانس با مقادیر بار باکتریایی شیر پاستوریزه.....
۵۷	شکل ۳-۴- منحنی ارتباط زمان های بدست آمده از دستگاه امپدانس با درجه دورنیک در شیر خام.....
۵۸	شکل ۴-۴- منحنی ارتباط زمان های بدست آمده از دستگاه امپدانس با درجه دورنیک در شیر پاستوریزه.....
۵۹	شکل ۵-۴- منحنی ارتباط بار باکتریایی با درجه دورنیک در شیر خام.....
۶۰	شکل ۶-۴- منحنی ارتباط بار باکتریایی با درجه دورنیک در شیر پاستوریزه.....
۶۲	نتیجه گیری.....
۷۳	منابع.....