

## بخش میکروشناسی مواد غذایی

این بخش وظیفه بررسی و شناسایی وجود میکروارگانیسم های که منجر به مسمومیت و آلودگی میکروبی مواد غذایی را برعهده دارد. انواع مختلفی از روشهای میکروشناسی جهت بررسی سلامت میکروبی محصولات غذایی استفاده می شود که عمده ترین این آزمایشها شامل موارد می شود.

- شمارش پلیت هوازی
- شمارش پلیت بی هوازی
- آزمایش مخمر و کپک
- آزمایش توتال کلیفرمها و E.Coli
- بررسی استافیلوکوک اورئوس
- آزمایش حضور یا عدم حضور سالمونلا
- آزمایش حضور یا عدم حضور لیستریا
- تست حضور یا عدم حضور E. coli O157:H7
- سودوموناس آئروژینوزا
- انتروباکتریاسه
- تست حضور یا عدم حضور کمپیلوباکتر
- باسیلوس سرئوس
- شمارش اسپور هوازی
- شمارش باکتری های اسید لاکتیک
- شمارش گونه های لاکتوباسیلوس
- کشت شیگلا و بررسی با qPCR و کشت
- شمارش اسپور هوازی / بی هوازی گرمادوست

علاوه بر آن، نظارت بر آزمایشگاههای مجاز غذا و دارو و آزمایشگاههای کارخانجات و آموزش مسئولین فنی و بررسی ویژگیهای میکروبی پروانه محصولات غذایی را بر عهده دارد.

### زمینه تخصصی کارکنان :

دکتر رامین ابری دکترای تخصصی (Ph.D) میکروشناسی

دکتر رویا بزاز دکتری تخصصی (Ph.D) بیوشیمی

دکتر محمد رضا محمد زاده دکتری دامپزشکی

دکتر فرهاد فرهادی دکتری دامپزشکی

سید ناصر عبدی فوق لیسانس باکتری شناسی بالینی

تجهیزات

انکوباتور

اتوکلاو تمیز و کثیف

فور استریلیزاسیون

هود های کلاس دو

بن ماری

میکروسکوپ نوری

ترازو

ماکروویو

کلنی کانتنر