

در قالب طرح کلان پایش سلامت محصولات کشاورزی، وضعیت سلامت میکروبی کاهو و خیار توسط جناب آقای دکتر عادل میرمجیدی هشتجین عضو هیأت علمی بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری‌های پس از برداشت مورد مطالعه و ارزیابی قرار گرفت.

سبزی‌ها و صیفی‌ها از پرمصرف‌ترین تولیدات کشاورزی محسوب می‌شوند که بخش قابل ملاحظه مصرف آن‌ها به صورت خام یا نیمه‌فرایند شده است. از این‌رو در صورت آلودگی، وسیله‌ای برای انتقال باکتری‌ها، انگل‌ها و ویروس‌های بیماری‌زا هستند و باعث ایجاد بیماری در انسان و نیز افزایش شیوع بیماری‌های قابل انتقال از غذا می‌شوند. *لیستریا مونوسی‌توزنز، سالمونلا و اشریشیا کلی*، از جمله پاتوژن‌هایی هستند که از سبزی‌ها جدا شده‌اند. در این پروژه، سلامت میکروبی دو محصول کاهو (نماینده سبزی‌های برگ‌ی) و خیار (نماینده صیفی‌ها) عرضه شده در میادین میوه و تره‌بار شهر کرج و تهران، از لحاظ آلودگی‌های میکروبی شامل شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها، شمارش کلی‌فرم‌ها، شمارش کلی‌فرم‌های مدفوعی (*اشریشیا کلی*)، سالمونلا، خانواده انتروباکتریاسه و استافیلوکوکوس اورئوس و آلودگی‌های انگلی به تفکیک در ارقام مختلف، فصول مختلف سال، بسته‌بندی، نوع کاشت (مزرعه یا گلخانه) و محل‌های تولید مورد مطالعه و بررسی قرار گرفت. نتایج نشان دادند که شاخص‌های میکروبی ارزیابی شده در اکثر موارد تحت تأثیر تیمارهای مورد مطالعه بودند. در هیچ یک از نمونه‌های مورد بررسی خیار و کاهو، سالمونلا مشاهده نشد. تنها یک نمونه خیار و یک نمونه کاهو آلودگی انگلی داشتند. این طرح به صورت مشترک بین مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی و مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر انجام شد.