

## بررسی کیفیت آب زرشک های صنعتی و سنتی عرضه شده در شهرستان یزد

غلامرضا یاسایی مهرجردی<sup>a</sup> \*، سید محمد حسینی<sup>b</sup>

<sup>a</sup> کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی یزد، معاونت غذا و دارو. <sup>b</sup> کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، سازمان جهاد کشاورزی فارس

### چکیده

#### مقدمه:

زرشک عبارت است از میوه گیاه *Berberis vulgaris* L. و از خانواده *Berberidaceae* که در ایران دو نوع دانه دار و بی دانه آن بعمل می آید. و آب زرشک فرآورده ای است که از زرشک تازه، رسیده و قرمز به روشهای مکانیکی به دست آمده و با روشهای فیزیکی نگهداری می گردد. هدف از این بررسی، ارزیابی کیفیت میکروبی و شیمیایی آب زرشک های عرضه شده در شهرستان یزد می باشد.

#### مواد و روش ها:

در این مطالعه توصیفی که به صورت مقطعی در فصل بهار ۱۳۹۰ انجام شد. تعداد ۳۰ نمونه آب زرشک صنعتی و سنتی عرضه شده در شهرستان یزد براساس استاندارد ملی به شماره ۲۸۳۶ جمع آوری گردید. آزمون های میکروبی و شیمیایی مربوطه بر اساس استاندارد ملی ۶۸۰۴ صورت گرفت.

#### نتایج:

بر اساس نتایج به دست آمده، از نظر ویژگی های شیمیایی ۲۲/۳ درصد نمونه های آب زرشک سنتی (رنگ: ۲۰٪، طعم و بو: ۱۳/۴٪ و بریکس: ۳۳/۳٪) و ۴/۵ درصد نمونه های آب زرشک صنعتی (رنگ: ۳/۸ درصد، طعم و بو: ۲٪ و بریکس: ۶/۶٪) با استاندارد مطابقت نداشتند و از لحاظ میکروبی ۲۶/۵ درصد نمونه های آب زرشک سنتی (باکتری های مقاوم به اسید: ۱۷/۸٪، کپک و مخمر: ۴۵/۴٪ و باکتری های اسید لاکتیک: ۱۵/۷٪) و ۲/۳ درصد نمونه های آب زرشک صنعتی (باکتری های مقاوم به اسید: ۱/۸٪، کپک و مخمر: ۲/۴٪ و باکتری های اسید لاکتیک: ۱/۵٪) دارای آلودگی بودند.

#### نتیجه گیری:

با توجه به مصرف فرآورده های سنتی زرشک (آب زرشک، شربت زرشک و ...) از یک سوی و عدم رعایت مسائل بهداشتی در تولید این محصولات از سوی دیگر، بنابراین برخی از نمونه های آب زرشک سنتی عرضه شده در شهرستان یزد می توانند به عنوان خطر بالقوه مهمی برای سلامتی افراد جامعه به خصوص کودکان و بزرگسالان مطرح باشند.

#### واژه های کلیدی

آب زرشک، کیفیت، شهرستان یزد.