میزان آلودگی ماکارونی تولید شده به کلستریدیوم پرفورنیس
در منطقه چاریرود - رودهن

دکتر محمدبخش سلطان دلال ۳، زهرا محمدیان ۲، نوریک غربیان ۳
کمک‌می‌کرده‌ام مواد غذایی در سباری از نقاط جهان موجب
بیماری‌های دیده و عوارض ناشی از آن بالا‌خرش در کشورهای
می‌شود. بیمارانی که همیشه بدون آن غذا و بایدن راهه‌های
برای فراموش نمود که مواد نیاز مورد بکی از وظایف
مسئولیت غذا هدیه دنیا می‌باشند. (۱)
در حال حاضر درصد تولیدات کشاورزی در کشورهای جهان
 Somerset در حدود ۲۰ درصد است. از طرفی دیگر کشورهای صنعتی که فقط
۲۰ درصد جمعیت جهان را دارا می‌باشند، ۶۰ درصد
تولیدات مواد غذایی را این اختبار دارند. از این رو سلاح غذا بعد
سلاح نظامی مهم‌ترین قدرت در دست قدرت طلبان است که
می‌تواند به راحتی مردم را ضعیف کند (۲).
پیکر از مهم‌ترین عوامل که می‌تواند به حل مشکلات بالا
کمک کند، برنامه‌ریزی غذایی صحتی به موجبی برای گروه‌های
آبی‌پپری‌ها. در این مورد یکی از مهم‌ترین صنایع غذایی
صحت تولید کارگری می‌باشد. آن کارکنان دو عامل مهم در مورد
غذا را در می‌آیند: ارزش غذایی بالا و ارزان بودن. طبق آمارهای به
دست آمده با جهاد منابع که امروز بسیار به‌هم می‌آید
غذاهای جهان را کاراوتی تشکیل می‌دهد. از این رو بررسی
خصوصیات میکرو‌بیولوژیکی آن در کشورهای جهان از جمله
کشور ما مهم‌ترین جهان از آن راه اندازی نظرات بر مورد غذا خیلی
بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و موئیه ای است. این و
تحقیقات صنعتی ایران قرار دارد. مطالعات قوانین استاندارد‌های
در کارخانه‌های تولید کارویی مواد اولیه به‌عنوان خیریه
مواد باشد. (۳)
از میان آزمایش‌های انجام شده در مورد آرد و ماکارونی
می‌توان سیاره کلی مکابب، کابین، باسیل، سرستوس و در
سایر آزمایش‌های انجام شده در مورد ماکارونی چون ۸۰ ساعت فران‌به
تولید ماکارونی طول می‌کشد، نمونه‌برداری ماکارونی نسبت
به ۸۰ ساعت انجام شد. نمونه توزیع داری طی چهار فصل و از ۵
صدوا داری که در کشورهایی که در کشورهایی پیشتر، ما کارونی را
لواحق کستریدوم پروفسور مورد بررسی قرار می‌گیره و موئیه
در مورد انجماد آزمایش‌ها با یکی میکروب مختل شریع که همانی نمونه‌را به مدت 30 دقیقه تحت تغییر 10 درجه سانتی‌گراد آبگرفت داده نشان کننده فعالیت آن در بین رده و فقط اسپورها باقی‌مانده سپس به محوطه کشت اضافه و به مدت 24 ساعت در دو درجه سانتی‌گراد آب گرفتند. 

یافته‌ها

از 120 نمونه آب، 160 نمونه آب و 150 نمونه ماکورونی (جمعاً 380 نمونه) که از نظر آلودگی به کلسیتریدیوم پروفیرون مورد مطالعه قرار گرفتند. 31 نمونه مثبت (1) از یک نمونه آب (1.6 درصد) و 2 نمونه آب (0.9 درصد) بود. همین‌طور 8 نمونه منفی (7.2 درصد) بودند.

نتایج

گزارش‌هایی در مورد اسپرس سیاهی‌سور و کلسیتریدیوم در مواد غذایی از احیاء سولفید ناپید نموده و سولفید بوده و سولفید بوده و سولفید کلسیتریدیوم به سولفید می یابد. در نظر گرفته شدن.

الف) مرحله اولیه‌ای پس از محوطه کشت از SPS از کل کلیه‌های یک دست آمده کمیتی‌ها کشت یک تصویر می‌کنند. و گزارش‌های آگاهانه انجام شده و به مدت 48 ساعت تحت 37 درجه سانتی‌گراد قرار داده‌می‌شود. در صورت مثبت بودن، لحم طوافی در لیمورس بایک و ایجاد سیستم مختل در ادامه 65 دارای خاصیت‌های اسپرس سیاهی‌سور و کلسیتریدیوم در این مدل.

ب) مرحله تاکیدی: در این مرحله از قدرت تخمیر رزیزاسوره از لحاظ قدرت مختلف استفاده شد. زیرا کلسیتریدیوم پروفیرون قدرت تخمیر گلوکوز، ساکروز، لاکتوز و مانوز را دارا هم فاقد قدرت تخمیر ماتیول است.

جدول ۱: توزیع آنزیم‌های آلوگوینی در آب، آب و مواد مکرووری نیز در منطقه جاجرود

<table>
<thead>
<tr>
<th>نوع ریزاسازه</th>
<th>تعداد (درصد)</th>
<th>تعداد (درصد)</th>
<th>تعداد (درصد)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>کلسیتریدیوم</td>
<td>(۱۲/۵۳)</td>
<td>(۴/۲۵)</td>
<td>(۱/۲۷)</td>
</tr>
<tr>
<td>پاسپلیوس سیاهی‌سور</td>
<td>(۱۸/۷۳)</td>
<td>(۲/۵)</td>
<td>(۱/۲/۷)</td>
</tr>
<tr>
<td>کلسیتریدیوم</td>
<td>(۱۲/۵۳)</td>
<td>(۴/۲۵)</td>
<td>(۱/۲/۷)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
در مورد آلودگی بالاتر از حد استاندارد وجود داشت، بنی‌آلفا آزمایش 18/12 درصد موارد بیماری، 125 درصد در محلول نهایی کاهش بدست آمد. این نتایج می‌دهد اگرچه سیستم قادی بنی‌آلفا آزمایش 18/12 درصد موارد بیماری را به صورت بالینی به راه رفته کاهش داده است، همچنین آلفا آزمایش 19/12 درصد موارد بیماری را به صورت بالینی به راه رفته کاهش داده است. 

امروزه حفظ سلامت بهدست امکان می‌دهد که قادی پس از اجرای آزمایش‌های بالینی و درجه‌بندی مواد غذایی، عرضه مواد غذایی با کیفیت برای بیش از پنجمین سال زندگی کنند. برای جلوگیری از بیماری‌های مربوط به مواد غذایی، مواد غذایی اساسی در جامعه است. 

از این مرحله تا این زمان، مطالعات این نوع بیماری در بیمارستان‌ها و مراکز درمانی در آزمایشگاه‌های مختلف انجام شده است. 

اگر این نتایج با نتایج مقاله‌های دیگر مقایسه شود، نتایج می‌تواند در بخش‌های مختلف به کارآمدی و اهمیت آن‌ها اشاره کند. 

در بررسی‌های انجام شده، نتایج ما به‌دست آمده که 160 نمونه آزمایشی ضد آلفا 19/12 نمونه (28 درصد) دارای آلودگی بالاتر از حد مجاز بودند و در حین تولید این آلودگی ها به حدود 17/12 درصد رسیده است. بنابراین گزارش‌هایی که مربوط به بیماری‌های مربوط به مواد غذایی بیشتر به طور قابل ملاحظه‌ای در آزمایشگاه‌های محصولات خودکار کشور و خارجی به کار رفته، بکار می‌گیرد.

از آن‌ها است از آن‌ها است که به کار در مورد آزمایش‌های ضد آلفا 19/12 درصد مورد آزمایش با آلفا 19/12 درصد آزمایش‌های ضد آلفا مصاحبه گردیده، در حالتی که از 150 نمونه آزمایش 19/12 نمونه مثبت با کیفیت آلودگی به سیستم قادی پس از 150 نمونه مثبت با آلودگی اند. 

نتیجه آلفا آزمایش 19/12 نمونه مثبت با آلودگی اند. 

نتیجه آلفا آزمایش 19/12 نمونه مثبت با آلودگی اند.
ما کاروانی.

(2) استفاده از آب سالم و تصفیه شده در تولید مواد غذایی (از این روش کارخانه‌ها با باید در جایی نماید و با کرکد که از لحاظ آب آشامیدنی و تصفیه شده مشکلی نداشته باشد).

(3) کنترل افزایش آب آشامیدنی و نوسان آب آشامیدنی با استفاده از چاپ و بازخوری سموم آزمایش گرفته، آب مستقری و اقداماتی مشابه به کار خواهد پرداخت.

(4) شکل‌گیری مراکز واکنش می‌تواند در دمای زمان معمول انجام شود. از این چنین دسته‌بندی‌ها، پیچ‌های خودکار می‌توانند کار در زمان صرفه یابند.

(5) استفاده از سیستم‌های خودکار در تولید پودر کاروانی (این سیستم‌ها به صورت نمایش دست نمی‌اندازند با محصول به دست و از این آموزش و آموزش در حین تولید و به دست آمده کامیاب است.

شکر به قدردانی
نگاه نگر این مقاله وظیفه حمایت می‌کند از دانشگاه‌های ساختاری که در این بحث‌ها به‌عنوان نشان‌دهندگان از دانشگاه‌های نوین و هنر، از دانشگاه‌های اسلامی و دانشگاه اسلام‌گرد و اسلام‌خواه، کیفیت، تنظیم و اجرای نظام این بخش‌های تولید که در ایجاد این پژوهه همکاری نموده‌اند تشکر و سیاسی‌گرایی کند.

7. Truckseas MW, Missvec FB, Young K, et al. Cyclopiazonic acid production by cultures of aspergillus

منبع
1. روش جستجو، شمارش و شناسایی کلسیزیدیوم بر فریناسب و کلسیزیدیوم (برای احیای کننده) سوق میدانی. شماره ۱۵۰، مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
2. شرایط و ضوابط تولید‌کننده، کاربرد شماره ۱۳۳، مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.
3. شرایط نهایی در صورت فیلم‌برداری، جاهای بالقوه. جهان‌شهر. ۱۳۷۵. صفحه ۵۴-۵۱.