



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

مزیت های میکروبی و ریسک های مصرف پنیر تهیه شده از شیر خام

عنوان انگلیسی مقاله :

Microbial benefits and risks of raw milk cheese



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

6. Conclusion

This review investigated the published literature to consider whether cheese made from raw milk is microbiologically safe and how cheese contamination by food-borne pathogens can be controlled. Although not many countries currently permit the distribution or import of raw milk cheeses due to the prejudice against their microbiological safety, consumer interest in such products shows an increasing trend and the market continuously expands. Accordingly, the microbiological safety of cheese made from unpasteurized milk is predicted to be of increased concern in the future.

۶. نتیجه گیری

این بررسی مروری، متون منتشر شده را به منظور اینکه آیا پنیرهای تهیه شده از شیر خام از نظر میکروبی بی خطر هستند یا نه و اینکه آیا آلودگی پنیرها با پاتوژن‌های منتقل شونده از راه غذا می‌تواند کنترل شود یا نه، مورد بررسی قرار داده است. اگرچه، در حال حاضر همه‌ی کشورها توزیع یا واردات پنیرهای تهیه شده از شیر خام را به دلیل قضاوت در مورد ایمنی میکروبی آن‌ها مجاز نمی‌دانند، اما علاقه‌ی مصرف‌کننده به چنین محصولاتی یک روند روبه رشد دارد و بازار دائماً در حال توسعه است. بنابراین، پیش‌بینی می‌شود که ایمنی میکروبی پنیر تهیه شده از شیر غیر پاستوریزه، نگرانی بیشتری را در آینده ایجاد کند.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه می‌باشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.