

عنوان مقاله:

بررسی آلودگی گوشت گوساله عرضه شده در سطح شهر اصفهان به کلاستریدیوم دیفیسیل با روش کشت و واکنش زنجیره ای پلیمرز با تکنیک چندتایی

محل انتشار:

فصلنامه زیست شناسی میکروارگانیسمها، دوره 3، شماره 11 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

زهرا اسفندیاری - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران
محمد جلالی - دانشیار میکروبیولوژی، مرکز تحقیقات بیماریهای عفونی و گرمسیری، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، ایران
حمید عزت پناه - دانشیار علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران
اسکات ویز - استاد پاتوبیولوژی، دانشکده پاتوبیولوژی، دانشگاه Guelph، اونتاریو، کانادا
محمد چمنی - دانشیار علوم دامی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

خلاصه مقاله:

مقدمه: در سالهای اخیر احتمال انتقال کلاستریدیوم دیفیسیل با مصرف مواد غذایی به انسان با افزایش عفونت این باکتری در جامعه مطرح شد. در این میان پژوهشهای گستردهتری از وضعیت کلاستریدیوم دیفیسیل در گوشت قرمز کشورهای مختلف دنیا نسبت به مواد غذایی دیگر انجام شد. مطالعه حاضر با هدف بررسی شیوع کلاستریدیوم دیفیسیل در گوشت گوساله انجام گرفت. مواد و روشها: 100 نمونه از گوشت گوساله عرضه شده در دو شکل تکه‌ای و چرخ کرده از قصابی‌های مناطق مختلف شهر اصفهان برای انجام آزمایش‌ها جمع آوری شد. پس از انجام مراحل کشت و تایید پرگنه‌های مثبت کلاستریدیوم دیفیسیل با آزمون‌های بیوشیمیایی، روش مولکولی PCR با تکنیک چندتایی جهت تشخیص سه ژن ایزومراز تری فسفات، زهرا به آ و زهرا به ب انجام گرفت. بررسی ارتباط بین شیوع کلاستریدیوم دیفیسیل در دو شکل تکه‌ای و چرخ کرده گوشت گوساله در نرم افزار آماری SPSS (ویرایش 16) با آزمون مربع کای در سطح معنی داری $Pvalue < 0.05$ انجام گرفت. نتایج: کلاستریدیوم دیفیسیل در 12 نمونه (12 درصد) از گوشت‌های گوساله جداسازی شد. از بین 12 نمونه، دو نمونه (4 درصد) به گوشت تکه‌ای و 10 نمونه (20 درصد) به گوشت چرخ کرده مربوط بود. همه پرگنه‌های جداسازی شده از هر سه ژن مورد بررسی برخوردار بودند. تفاوت معنی‌داری در شیوع کلاستریدیوم دیفیسیل در دو نوع از گوشت‌های مورد بررسی مشاهده شد ($Pvalue = 0.01$). بحث و نتیجه‌گیری: در این مطالعه، میزان جداسازی کلاستریدیوم دیفیسیل در گوشت‌های چرخ کرده گوساله نسبت به شکل تکه‌ای افزایش داشت که می‌تواند به علت عدم رعایت اصول بهداشتی در شست و شو و تشکیل احتمالی بیوفیلم در دستگاه‌های چرخ گوشت باشد. همچنین، نتایج این مطالعه نشان داد که مصرف گوشت گوساله به‌عنوان یک مخزن احتمالی از کلاستریدیوم دیفیسیل در انتقال این باکتری به انسان می‌تواند عمل کند.

کلمات کلیدی:

کلاستریدیوم دیفیسیل، گوشت گوساله، واکنش زنجیره ای پلیمرز با تکنیک چندتایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1145479>



