

عنوان مقاله:

بررسی بقایای انتی بیوتیکها در شیر گاو تخم مرغ و غذاهای دریایی و اهمیت آن

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

حامی کابوسی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه صنایع غذایی

فاطمه میارکیانی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

بطور کل انتی بیوتیکها برای تحریک رشد پیش گیری از بیماری و درمان بیماریها در حیوانات مورد کاربرد می باشند بهمین دلیل وجود بقایای انتی بیوتیکها و مواد ضد میکروبی در غذاهایی با منشا حیوانی امری اجتناب ناپذیر بوده و تنها میزان و تعداد وقوع آن حایز اهمیت است دو دسته عمده بقایای انتی بیوتیکها در مواد غذایی وجود دارد اول بقایای انتی بیوتیکی که کمتر از حداکثر میزان مجاز تعیین شده Maximum Residue Level می باشد و دوم بقایای انتی بیوتیکی که بیشتر از حداکثر میزان مجاز تعیین شده هستند در مورد نمونه های شیر گاو بسته به فاکتورهایی چون منبع شیر مورد آزمایش نوع، تعداد نمونه برداری و ... مهمترین انتی بیوتیک مورد سنجش بتالاکتامها بخصوص پنی سیلین ها می باشند بعد از آن امینوگلیکوزیدها بخصوص جنتامایسین و در مرحله بعد سولفاتامیدها و تتراسایکلینها مورد ارزیابی قرار میگیرند. در مورد نمونه های تخم مرغ استاندارد مشخصی برای باقیمانده انتی بیوتیکی مجاز وجود ندارد و اکثر انتی بیوتیکهای دامی مورد استفاده مرغدارها در پروراندن گوشت و تخم پرندگان درنمونه های مورد بررسی مشاهده شده است.

کلمات کلیدی:

بقایای انتی بیوتیکی، حداکثر میزان مجاز، شیر، تخم مرغ، ماهی و فراورده های دریایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116430>

