

عنوان مقاله:

بررسی مقاومت ضد میکروبی در باکتری سالمونلای جدا شده از سبزیجات سالادی در بازار شهرکرد

محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آرزو فتاحیان دهکردی - دانش آموخته دوره PhD بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز.

سیدسیاوش ساعی دهکردی - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران.

محمدرضا محزونیه - گروه پاتوبیولوژی، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران.

خلاصه مقاله:

سالمونلوز یکی از مهمترین بیماریهای قابل انتقال از مواد غذایی به شمار میرود و علیرغم پیشرفتهای صورت گرفته در بهداشت جوامع، این بیماری هنوز هم بهعنوان یکی از معضلات بزرگ در بسیاری از بخشهای جهان، شناخته میشود. در این مطالعه در ابتدا، ۶ نوع سبزی پرمصرف برای تهیه ی سالاد شامل (کاهو: ۵۵ نمونه، کلم بروکلی: ۴۵ نمونه، کلم برگ: ۵۰ نمونه، هویج: ۵۵ نمونه، گوجه: ۴۵ نمونه و خیار: ۵۰ نمونه)، درکل ۳۰۰ نمونه از بازار شهرکرد جمع آوری و جهت تشخیص حضور سالمونلا مورد بررسی قرار گرفت. پس از شناسایی فنوتیپی جدایه های سالمونلا که بر اساس روش های متداول صورت پذیرفت، به منظور تایید ژنوتیپی جدایه ها با بهره گیری از واکنش زنجیرهای پلیمرز (PCR) ژن حراست شده invA که در تمام سالمونلاها مشترک است، مورد ردیابی قرار گرفتند. تعداد جدایه های نهایی (۱۶/۹ درصد) اعلام شد. بیشترین جدایه ها نیز در فصل بهار به دست آمد. سپس بررسی فنوتیپی مقاومت به ۶ آنتی بیوتیک مختلف که با روش دیسک دیفیوژن انجام گرفت نشان داد که به ترتیب بیشترین مقاومت را به پنی سیلین و اریترومایسین (۸۸/۸۸ درصد)، و سپس ونکومایسین (۷۷/۷۷ درصد) داشتند. این میزان مقاومت نشان دهنده برخی اشتباهات رایج در تجویز بی رویه آنتی بیوتیکهای دامی و راهیابی آنها به مزارع تحت کشت میباشد یا حتی خطاهای انسانی در کاربرد غیر کاربردی این آنتی بیوتیکها.

کلمات کلیدی:

سبزی خوردن، سالمونلا، PCR، حساسیت آنتی بیوتیکی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1466114>

