

عنوان مقاله:

بررسی فراوانی ژن های انتروسین در جدایه های انتروکوکوس فاسیوم جدا شده از گوشت قرمز در شهرکرد

محل انتشار:

فصلنامه تخصصی بیماری های قابل انتقال بین انسان و حیوان، دوره 2، شماره 1 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

پریسا بهشود - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد

الهه تاجبخش - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرکرد

فهیمه نوریخس - دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

خلاصه مقاله:

باکتریوسین‌ها پروتئین‌هایی هستند که توسط باکتری‌ها به ویژه باکتری‌های اسید لاکتیک تولید می‌شوند که خاصیت ضد میکروبی دارند و برای نگهداری غذاها استفاده می‌شوند. L50A و L50B ترکیباتی هستند که توسط برخی از سویه‌های انتروکوکوس فاسیوم تولید می‌شوند. مطالعه حاضر به منظور جداسازی و تعیین فراوانی ژن انتروسین L50A و L50B در جدایه‌های انتروکوکوس فاسیوم از گوشت در شهرستان شهرکرد انجام شد. در این تحقیق 80 نمونه گوشت تهیه شد و شیوع ژن های انتروسین L50A و L50B مورد بررسی قرار گرفتند. جداسازی باکتری‌ها با استفاده از روش های بیوشیمیایی میکروبیولوژی مانند تست بایل اسکولین، رشد در 5/6 درصد NaCl، تخمیر پیرووات و تکنیک های مولکولی انجام شد. در حضور پرایمرهای اختصاصی مربوط به ژن های انتروسین، فراوانی ژن های L50A و L50B تعیین شد. در این تحقیق از مجموع 80 نمونه مورد مطالعه 66 نمونه (5/82 درصد) آلوده به انتروکوک شناسایی شد که تعداد 35 نمونه (75/43 درصد) آلوده به باکتری انتروکوکوس فاسیوم تشخیص داده شدند. L50A در 15 جدایه (85/42 درصد) و L50B در 14 جدایه (40 درصد) گزارش شد. با توجه به آلودگی نسبتا بالای انتروکوکوس فاسیوم در گوشت، سایر مطالعات برای خواص ضد میکروبی انتروسین های تولید شده توسط این باکتری توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

Enterococcus faecium, Enterocin, Meat, L50A, L50B, انتروکوکوس فاسیوم, انتروسین, گوشت, L50A, B L50

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1519345>

