

عنوان مقاله:

تعیین فراوانی سروارهای سالمونلا در خامه های پاستوریزه و غیرپاستوریزه عرضه شده و تعیین الگوی مقاومت آنتی بیوتیکی آن

محل انتشار:

مجله دانشکده بهداشت و انستیتو تحقیقات بهداشتی، دوره 17، شماره 4 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

محمد مهدی سلطان دلال - Ph.D, Professor, Food Microbiology Research Center, Division of Food microbiology, Department of Pathobiology, School of -
Public Health, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

مهدیه پور مرادیان - BS.c, Division of Food microbiology, Department of Pathobiology, School of Public Health, Tehran University of Medical Sciences, -
Tehran, Iran

شیدا اسدیپور - BS.c: Food Microbiology Research Center, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: سالمونلا یکی از عوامل مهم در بیماری های منتقله از غذا می باشد، که سبب گاستروانتریت انسانی می شود. مطالعه حاضر به منظور ارزیابی کیفیت بهداشتی خامه های سنتی مصرفی از نظر آلودگی باکتریایی انجام گرفته است. روش کار: در این مطالعه مقطعی توصیفی، ۲۵۰ نمونه خامه غیر پاستوریزه و ۵۰ نمونه خامه پاستوریزه از مناطق عرضه در جنوب شهر تهران جمع آوری گردید. پس از رقیق سازی در محیط بافر فسفات و تهیه سریال رقت برای غنی سازی سالمونلا به محیط راپاپورت واسیلیادیس طبق دستورالعمل CDC منتقل و پس از ۲۴ ساعت انکوباسیون در ۳۷ درجه سانتی گراد، یک لوپ در محیط های کشت هکتون آگار و بیسموت سولفیت آگار تلقیح شد. روز بعد کلنی های مشکوک از نظر فنوتیپی مورد بررسی اولیه و بوسیله پلاک API-۲۰E مورد تایید نهایی قرار گرفتند. آنتی بیوگرام طبق دستورالعمل CLSI انجام شد. نتایج: ۱۵ نمونه (۶٪) از ۲۵۰ نمونه خامه سنتی مورد مطالعه به سالمونلا آلوده بودند. از ۷ سروتایپ شناسایی شده، بیشترین سروتایپ سالمونلا متعلق به سروتایپ اینفنتیس با ۷ مورد (۳/۳۳٪) بود. همچنین باکتری های کلیفرم مانند اشیشیکلی، انتروباکتر، کلبسیلا و سیتروباکتر جدا گردید. بیشترین مقاومت آنتی بیوتیکی ناشی از نالیدیسیک اسید، تتراسایکلین و تری متوپریم به ترتیب با ۳/۹۳٪، ۳/۷۳٪ و ۷/۶۶٪ بود. بررسی های میکروبی خامه های پاستوریزه نشانگر عدم آلودگی به سالمونلا در تمامی نمونه های خامه بوده است. نتیجه گیری: نتایج حاصله موید نیاز به کنترل و نظارت بیشتر خامه های عرضه شده در سطح شهر توسط اداره نظارت بر مواد غذایی می باشد. موید کنترل کیفی و نظارت بیشتر اداره بهداشت مواد غذایی بر خامه های تولیدی بصورت سنتی در سطح شهر تهران می باشد. همچنین آموزش جامعه به مصرف خامه پاستوریزه می تواند در کاهش بیماری های منتقله از غذا نقش بسزایی داشته باشد.

کلمات کلیدی:

Salmonella, Traditional Cream, Pasteurized Cream, Coliform, Antibiotic Resistance, سالمونلا، خامه غیر پاستوریزه، خامه پاستوریزه، کلی فرم، مقاومت آنتی بیوتیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1591053>

