

عنوان مقاله:

مقاومت چندگانه، اشرشیا کلی تولیدکننده بتالاکتامازهای طیف گسترده per، veb و جدا شده از فراورده های لبنی خام

محل انتشار:

مجله یافته های نوین در علوم زیستی، دوره 7، شماره 1 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Pouria Khodavandi - Department of Animal Science, Shiraz University, Shiraz, Iran

Fahimeh Alizadeh - Department of Microbiology, Yasooj Branch, Islamic Azad University, Yasooj, Iran

Alireza Khodavandi - Department of Biology, Gachsaran Branch, Islamic Azad University, Gachsaran, Iran

خلاصه مقاله:

شیوع باکتری های تولید کننده آنزیم های بتالاکتاماز طیف گسترده یکی از مسائل مهم در بهداشت عمومی است. هدف از مطالعه حاضر ارزیابی فنوتیپی و ژنوتیپی جدایه های اشرشیا کلی دارای بتالاکتاماز طیف گسترده per، veb و ctx-m از فراورده های لبنی خام بود. برای این منظور، اشرشیا کلی از ۲۴۷ نمونه فراورده های لبنی خام (شیر و پنیر) از سال ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۶ در یاسوج جداسازی و شناسایی شد. حساسیت آنتی بیوتیک این جدایه ها، تولید بتالاکتامازهای طیف گسترده و همچنین حضور ژن های per، ctx-m و veb در آن ها بررسی شد. از ۲۴۷ نمونه فراورده های لبنی خام ۲۰۰، جدایه اشرشیا کلی شناسایی شد. بیشترین مقاومت مشاهده شده مربوط به آنتی بیوتیک های تتراسایکلین (۵/۹۶ درصد) و آمپی سیلین (۵/۹۵ درصد) و کمترین میزان مقاومت نسبت به آنتی بیوتیک ایمی پنم (۵/۱۲ درصد) بود، همچنین مقاومت چندگانه به چهار یا تعداد بیش تری از آنتی بیوتیک ها مشاهده شد. تعداد ۸۶ جدایه (۴۳ درصد) اشرشیا کلی تولیدکننده آنزیم بتالاکتاماز طیف گسترده شناسایی شد و ژن های per، ctx-m و veb به ترتیب در ۸۲، ۰ و ۷ جدایه اشرشیا کلی قابل شناسایی بود. این یافته ها نشان می دهد که فراورده های لبنی خام ممکن است مخزن هایی برای انتشار آنتی بیوتیک های بتالاکتام باشند و ژن های مقاومت آن ها می توانند از طریق زنجیره غذایی به انسان منتقل شوند.

کلمات کلیدی:

antibiotic, bacteria, gene, raw milk, unprocessed cheese, آنتی بیوتیک, باکتری, پنیر فراوری نشده, ژن, شیر خام

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1834895>

