

## عنوان مقاله:

بررسی آلودگی گوشت مرغ به سالمونلا در استان مازندران

## محل انتشار:

مجله تحقیقات آزمایشگاهی دامپزشکی، دوره 4، شماره 1 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

## نویسنده:

- یولین شهره<sup>۱</sup>، فاطمه وثوقی<sup>۲\*</sup>، عباس توکلی واسکس<sup>۳</sup>، عل

## خلاصه مقاله:

مقدمه و هدف: سالمونلوز از شایعترین عفونتهای غذایی در جهان محسوب می شود که سالیانه خسارتهای زیادی در ابعاد مختلف بهداشتی و اقتصادی به جوامع انسانی وارد می کند. این عفونتها که توسط گونه های مختلف سالمونلا ایجاد می شوند از گستردگی بالایی در کشورهای جهان برخوردار و گاهی باعث تلف شدن مبتلایان نیز می شود. عفونت در انسان متعاقب مصرف غذای آلوده بخصوص گوشت آلوده مرغ اتفاق می افتد. بنابراین تعیین میزان آلودگی لاشه های مرغ به انواع سالمونلا در کشتارگاهها و کارخانجات بسته بندی گوشت مرغ می تواند در تدوین و اعمال برنامه های کنترلی و پیشگیرانه و در نهایت کاهش یا حذف آلودگی به این باکتری موثر واقع گردد. مواد روش کار: در بررسی حاضر در مجموع ۳۰۰ نمونه گوشت مرغ به طور تصادفی در طی سال ۱۳۹۰ از کشتارگاهها و کارخانجات بسته بندی گوشت مرغ در استان مازندران جمع آوری و بلافاصله در شرایط سرد ( فلاسک حاوی یخ ) به آزمایشگاه انتقال یافت. جداسازی و شناسایی سالمونلا طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۸۱۰ انجام گردید که شامل مراحل پیش غنی سازی در محیط آب پپتونه بافره، غنی سازی در محیط کشت مایع سلنیت F، کشت در محیط جامد انتخابی سالمونلا- شیگلا آگار و سپس انجام واکنش های بیوشیمیایی بر روی کلنی های رشد یافته بود. نتایج و بحث: در هیچ یک از نمونه های مورد آزمایش سالمونلا یافت نشد. این نتایج حاکی از سلامت بهداشتی نمونه های مورد مطالعه از نظر آلودگی به سالمونلا است که نشان دهنده شرایط مطلوب و نظارت دقیق بر مراحل تولید، پرورش، حمل و نقل و فرآوری گوشت مرغ در استان مازندران می باشد.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2074128>

