

عنوان مقاله:

تشخیص بافت عصبی در سوسیس های حرارت دیده با استفاده از تکنیک وسترن بلات و بیومارکرهای اختصاصی دستگاه عصبی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عاطفه نصری - دانشجوی دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز

مریم پورمنتصری - دانشجوی دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

هدف: فراورده های گوشتی حرارت دیده از جمله سوسیس یکی از رایج ترین و محبوب ترین محصولات در جهان است. کیفیت و کمیت اجزای سازنده این محصولات باید در راستای قوانین و استانداردهای ملی باشد. برخی از تولید کنندگان این فراورده ها مبادرت به تولید محصولاتی نمودند که در تولید آنها بافتهای خیر مجاز به کاربرده اند. در این مطالعه مغز کامل گاو، گوسفند و خوک از یک کشتارگاه محلی تهیه شد و بعد از بازرسی کامل برای اطمینان از آلوده نبودن مغز، یکسری قطعات $0.5\text{cm} \times 1.5 \times 1.5$ به عنوان گروه کنترل تهیه شد و بقیه مغز در هموژنایز قرار گرفتند. بعد بر اساس ترکیب اجزایی دو نوع سوسیس تهیه کردند که یکی حاوی کبد بود و در نهایت فارش این سوسیس ها با اجزای مغزی به میزان 1 و 5% ترکیب نهایی مخلوط شد. نمونه به صورت خام و در دماهای 70 و 110 درجه آماده شدند و بعد از آن نمونه هایی برای ایمنوبلات آماده شد و وسترن بلات بروی نمونه ها انجام گرفت. نتایج و بحث در این مطالعه با وجود خاصیت لومینوسنس بودن آنتی بادی ثانویه در صورت اتصال این پرتوتایی از طریق فیلم عکاسی مشخص می شد در این تکنیک پروتئین های DSE, NF, MBP, GFAP, B50 و Syn در سوسیس خام و سوسیس پخته شده در 70 حاوی کبد که دارای 5% یتفت مغزی بودند شناسایی شد و در این تکنیک هتنها بیومارکرهای مناسب MBP و NSE هستند که قادر به جداسازی 1% بات مغزی در سوسیس های پخته شده در دماهای 70 و 115 می باشد. نتیجه گیری کلی: در کنار تنوع محصولات گوشتی باید همواره تکنیک های پیشرفته تر از قبل با حساسیت بالاتر برای کشف تقلبات استفاده شود که تکنیک های ایمنوبلات توانسته در مقایسه با تکنیک های هیستولوژی به این معیار دست یابد.

کلمات کلیدی:

سوسیس حرارت دیده، وسترن بلات و بافت عصبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235461>

