

عنوان مقاله:

جداسازی E.coli O(157):H(7) از ماکیان، کود حیوانی، سبزیجات و بررسی اثر حرارت بر آنها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

م حسینی - دانشگاه فردوسی مشهد، بخش علوم و صنایع غذایی

م خلیقی - دانشگاه شیراز، بخش علوم و صنایع غذایی

م موسوی نسب - دانشگاه شیراز، بخش علوم و صنایع غذایی

م اسکندری - دانشگاه شیراز، بخش علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

اشرشیاکلی سروتایپ E.coliO(157):H(7) یکی از عوامل اصلی ایجاد کننده مسمومیت های غذایی و بیماری هایی مانند اسهال، کولیت خونریزی دهنده، سندرم اورمی همولتیک، پورپورای ترومبوسیتوپنیک و حتی مرگ در انسان است. این آلودگی در محصولات گوشتی یافت می شود و علت آن علاوه بر آلودگی گوشت ها با مدفوع آلوده، عدم رعایت موارد بهداشتی در کارخانجات است. طیوری مانند مرغ، بلدرچین و مرغابی آلودگی های نسبی را به E.coliO(157):H(7) دارا بودند و گوشت شترمرغ نیز در حد کمی آلودگی به این میکروارگانیزم را نشان داد. در این پژوهش کودهای حیوانی آلودگی نسبتاً بالایی را به این میکروارگانیزم دارا بودند اما سبزی های خام آلودگی کمتری داشتند و در سبزی های ضدعفونی شده آلودگی مشاهده نگردید. برخی از محصولات به مدت 35 دقیقه تحت فرایند حرارتی جوشاندن در آب قرارگرفتند. پس از آن از مراکز آن ها نمونه برداری صورت پذیرفت. روش جداسازی به دو صورت کشت بر روی کروم آگار اختصاصی و m-PCR می باشد. ژن های جداسازی شده در روش PCR به تفکیک مشخص گردیدند که ژن Stx2 بیشترین سهم را دارا بود.

کلمات کلیدی:

E.coliO(157):H(7)، طیور، سبزی، کود حیوانی، کروم آگار، m-PCR

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235813>

