

عنوان مقاله:

بررسی میزان آلودگی شیر محلی (خام) مصرفی، به بروسلا و اشیریشیاکلی در منطقه شهرستان نیشابور

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علی زعیم - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور

فاطمه تجلی پور - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور

محمدرضا طیرانی کامل - کارشناس علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

سلامت شیر و فرآورده های آن به دلیل ارزش بالای غذایی آن ها در تغذیه انسان از اهمیت بسزایی برخوردار می باشد. این میان وعده مغذی، یکی از مهمترین منابعی است که توسط عوامل میکربی آلوده می شود. هدف از این پژوهش بررسی فلور میکربی شیر خام گاو مصرفی توسط روستائیان، به دو باکتری اشیریشیا کلی و بروسلا می باشد. باکتری اشیریشیا کلی یکی از مهمترین شاخص های آزمایشات میکربی مواد غذایی می باشد. باکتری بروسلا هم عامل بیماری بروسلوز بوده و به راحتی از طریق شیر خام آلوده، انتقال می یابد. در این پژوهش در طی مدت 4 ماه تعداد 82 نمونه شیر، از ظروف روستاییانی که قصد تحویل شیر، به ماشین های جمع آوری را داشتند در ظروف کاملاً استریل تهیه شد. نمونه ها بلافاصله به آزمایشگاه میکربی منتقل شده و آزمایشات لازم جهت تشخیص گونه های مذکور انجام پذیرفت. جهت تشخیص باکتری بروسلا از محیط کشت اختصاصی که حاوی ساپلیمنت، جهت جلوگیری از رشد سایر پاتوژن ها بود، استفاده گردید. نتایج حاصله بدین صورت بود که فقط یک نمونه (1/21%) آلوده به بروسلا تشخیص داده شد که پس از انجام تست PCR بروسلا آلوده بایوار 2 تشخیص داده شد. همچنین از لحاظ آلودگی به باکتری اشیریشیا کلی، میزان آلودگی تقریباً بالا و در حدود 50 درصد بود. نتایج بدست آمده نشانگر این مطلب می باشد که علیرغم تلاش های صورت گرفته جهت جلوگیری از بیماری بروسلوز، هنوز هم احتمال آلودگی شیر خام، در نواحی مختلف، به باکتری بروسلا وجود دارد. همچنین با توجه به بالا بودن آلودگی به باکتری اشیریشیا کلی، لزوم انجام فرآیند پاستوریزاسیون، قبل از مصرف این میان وعده مغذی حس می شود.

کلمات کلیدی:

شیر خام، بروسلا، بروسلوز، اشیریشیا کلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267350>

