

## عنوان مقاله:

اهمیت انتروکوکوس ها از دیدگاه بهداشتی در شیر

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

مینا نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز دانشکده کشاورزی گروه علوم و صنایع غذایی تبریز

شهرام حنیفیان - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز دانشکده کشاورزی گروه علوم و صنایع غذایی تبریز

## خلاصه مقاله:

در گذشته انتروکوکوس به عنوان یک باکتری بی ضرر و بدون خطرات ایمنی مطرح بود و لی اخیرا به عنوان یک باکتری بیماری زای جدی با 61 درصد مرگ و میر مشخص گردیده است. وجود فاکتورهای بیماری زایی مختلف و مقاومت آنتی بیوتیکی انتروکوکوس از جمله عوامل مهم مخاطره امیز در مواد غذایی بویژه فراورده های لبنی می باشند که اهمیت بررسی این باکتری را در شیر به عنوان یک ماده غذایی پرمصرف افزایش می دهند. بنابراین اگرچه ویژگی های مطلوب فراوانی برای انتروکوکوس در مواد غذایی ذکر شده اما این باکتری ایمن شناخته نشده و جزو لیست GRAS نمی باشد. فاکتور های تجمع، چسبندگی و سیتولیزین جزو فاکتورهای مشترک در جنس انتروکوکوس هستند و از جدایه های حاصل از فراورده های لبنی به طور متداول به دست آمده اند به نظر می رسد انتروکوکوس های جدا شده از مواد غذایی نسبت به جدایه های کلینیکی بیماری زایی کمتری داشته باشند. مشکل اصلی در مورد کاربرد انتروکوکوس ها در صنایع لبنی به مقاومت آن ها در برابر طیف وسیعی از آنتی بیوتیک ها و حضور برخی فاکتورهای بیماری زایی مربوط می شود که مقاومت انتروکوکوس در برابر آنتی بیوتیک های مختلف بیانگر این مطلب است که درمان عفونت ها ممکن است به سختی انجام گیرد گونه های انتروکوکوس دارای فاکتورهای حدت از مواد غذایی و هم از نمونه های استارتر جداسازی شده اند. البته لازم به ذکر است تنها برخی از گونه های انتروکوکوسی دارای ویژگی های بیماری زایی برای انسان هستند لذا بسته به نوع گونه به عنوان شاخص فساد میکروبی، کنترل شرایط بهداشتی و کیفی اهمیت زیادی در صنایع لبنی یافته اند.

## کلمات کلیدی:

انتروکوکوس، بیماری زایی، دیدگاه بهداشتی، فاکتور حدت، مقاومت آنتی بیوتیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334342>

