

عنوان مقاله:

مطالعه آلودگی به سروتیپ های سالمونلا در میگو، لابستر و ماهی های عرضه شده در بازار اصفهان

محل انتشار:

فصلنامه دامپزشکی، دوره 26، شماره 2 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مرتضی رزاقی منش - دانش آموخته دکتری دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

امیر قاسمی - دانش آموخته دکتری دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

ابراهیم رحیمی - دانشیار گروه بهداشت و مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

امیر شاکریان - دانشیار گروه بهداشت و مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

خلاصه مقاله:

باکتری سالمونال یکی از مهمترین پاتوژن میکروبی، به ویژه در کودکان و سالمندان منجر به گاستروانتریت حاد می شود. زیستگاه طبیعی این باکتری در دستگاه گوارش موجودات زنده می باشد. بنابراین توسط آلودگی های مدفوعی به محیط های آبی می رسند. در مجموع 180 نمونه ماهی، میگو و لابستر به طور تصادفی از فروشگاه و خرده فروشی های سطح شهرستان اصفهان اخذ گردید و در شرایط آسپتیک به آزمایشگاه مواد غذایی منتقل شدند. پس از کشت میکروبی، سروتایپینگ نمونه ها نیز با آنتی سرم های منو والان انجام گرفت. از مجموع 180 نمونه شامل 110 نمونه انواع ماهی 40 نمونه میگو مورد آزمایش به ترتیب 9 نمونه (18/8 درصد) و 2 نمونه (5 درصد) آلوده به باکتری سالمونال بودند، ولی آلودگی در نمونه های لابستر مشاهده نشد. شایع ترین سروتیپ های جدا شده از نمونه های آلوده به باکتری، *enteritidis*، *S* و *typhimurium* می باشد. بیشترین آلودگی باکتریایی به ترتیب، تابستان (5/17 درصد) پاییز (8/3 درصد) و زمستان (6/1 درصد) بود. این مطالعه اولین گزارش جداسازی گونه های سالمونال از گوشت ماهی، میگو و لابستر در ایران می باشد.

کلمات کلیدی:

سالمونال، میگو، البستر، ماهی، اصفهان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/543133>

