

عنوان مقاله:

تعیین آلودگی قارچی درغذای دست ساز و کارخانه ای قزل آلابی رنگین کمان

محل انتشار:

فصلنامه دامپزشکی، دوره 26، شماره 3 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سهیل علی نژاد - استادیار آموزش، گروه دامپزشکی، موسسه آموزش عالی علمی کاربردی وزارت جهاد کشاورزی، تهران

مهدی رزاقی ایبانه - دانشیار پژوهش بخش قارچ شناسی انستیتو پاستور ایران، تهران

سیدسهیل قائم مقامی - مربی آموزش، گروه دامپزشکی، موسسه آموزش عالی علمی کاربردی وزارت جهاد کشاورزی، تهران

امیراقبال خواجه رحیمی - استادیار آموزش، گروه شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال تهران

خلاصه مقاله:

در تحقیق حاضر آلودگی قارچی غذای مصرفی قزل آلابی رنگین کمان با تاکید بر قارچ های بالقوه مولد مایکوتوکسین مورد ارزیابی قرار گرفت. نمونهها از یک کارخانه تهیه خوراک دام و نیز از 6 مزرعه پرورش تهیه شدند. در کارخانه تولید خوراک از مواد اولیه تشکیل دهنده پلت شامل گندم، آرد گندم، سویا، پودر ماهی، گلوتن و نشاسته و نیز محصول نهایی و از مزارع پرورش قزل آلابی از خوراک مصرفی نمونه گیری بر اساس دستورالعمل شماره 7570 موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران صورت گرفت. نمونه ها در کیسه های پلاستیکی سربسته به آزمایشگاه منتقل شدند و بلافاصله رقت های مختلف تهیه شده از نمونه ها به منظور جداسازی قارچ به محیط های *flavus Aspergillus* و *parasiticus. A* (AFPA) (دیکلران رزبنگال کلرامفنیکل آگار) (DRCA) منتقل گردید. کلنی های قارچی به محض ظهور بر روی محیط های کشت از طریق کشت مجدد بر روی محیط سابورو دکستروز آگار، خالص شده و با استفاده از تلفیقی از ویژگی های مورفولوژیک ماکرو و میکروسکوپی در سطح جنس و گونه مورد شناسایی قرار گرفتند. بر اساس نتایج بدست آمده، در مجموع 133 گونه قارچ از 11 جنس با فراوانی های مختلف جدا شد. بیشترین میزان آلودگی مربوط به محصول نهایی کارخانه (04/18 درصد) و سپس به ترتیب آرد گندم (29/17 درصد) و گلوتن (78/15 درصد) بود. گونه های *آسپرژیلوس* از همه محل های نمونه گیری غیر از یک مورد گزارش شدند. جنس *آسپرژیلوس* با 88/54 درصد بالاترین فراوانی را دارا بود و بعد از آن به ترتیب جنس های *سودالشریا* (03/12 درصد)، *پنیسیلیوم* (52/10 درصد) و *آبسیدیا* (77/9) قرار داشتند. در بین گونه های جدا شده بیشترین جداسازی مربوط به گونه *flavus. A* (84/36 درصد) بود. از محصول نهایی کارخانه خوراک دام و مواد اولیه آن در مجموع 109 گونه قارچ از 11 جنس جدا شد. بیشترین میزان آلودگی مربوط به پلت (01/22 درصد) و سپس آرد گندم (1/21 درصد) و گلوتن (26/19 درصد) بود. گونه های جنس *آسپرژیلوس* از همه نمونه های غذایی گزارش شدند، در حالی که جنس های *سودالشریا* و *والوکلادیوم* فقط از پلت جدا شدند. جنس *آسپرژیلوس* با 96/55 درصد بالاترین فراوانی را دارا بود و بعد از آن به ترتیب جنس های *پنیسیلیوم* (84/12 درصد)، *آبسیدیا* (01/11 درصد) و *سودالشریا* (1/10 درصد) قرار داشتند. سهم *flavus. A* 94/33 درصد بود. در نمونه های به دست آمده از خوراک قزل آلابی در 6 مزرعه پرورش در مجموع 24 گونه قارچ از 6 جنس جدا شد، که *آسپرژیلوس* به تنهایی 50 درصد از این آلودگی را تشکیل می داد که همگی مربوط به گونه *flavus. A* بود. سه مزرعه از غذای دست ساز و سه مزرعه از غذای آماده استفاده می کردند. میزان آلودگی در غذای دست ساز بیشتر از غذای آماده بود.

کلمات کلیدی:

قزل آلابی رنگین کمان، خوراک ماهی، *flavus. A*، آلودگی قارچی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/543144>

