

عنوان مقاله:

بررسی مقاومت انتی بیوتیکی کلی فرم های جداسازی شده از فراورده های گوشتی و لبنی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

عصمت خوری - کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، واحد قوچان، ایران

علی محمدی ثانی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد قوچان، واحد قوچان، ایران

مرضیه خوری - دانشجوی دکتری دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

فراورده های لبنی و گوشتی از ارزش غذایی بالایی در تغذیه انسان برخوردار می باشند باکتری های کلیفرمی بعنوان شاخص بهداشتی تولید مواد غذایی مورد بررسی قرار میگیرند و در این گروه باکتری ها ، باکتری اشرشیا کولای شاخص آلودگی مدفوعی و باکتری مولد مسمومیت غذایی مهمی محسوب میشود . در این تحقیق 45 نمونه فراورده لبنی شامل شیرپاستوریزه، پنیر و بستنی سنتی و 30 نمونه فراورده گوشتی شامل همبرگر و ساندویچ سرد از مناطق مختلف شهر مشهد جمع اوریو آزمایش گردید. که از 75 نمونه 60 نمونه دارای کلی فرم بودند. از این تعداد در فراورده های لبنی 43.75% اشرشیا کلی، 28.12% انواع کلبسیلا، 9.37% سیتروباکتر و 18.75% انتروباکترودر فراورده های گوشتی 82.14% اشرشیاکلی، 7.14% کلبسیلا و 10.78% انتروباکتر بود. مقاومت انتی بیوتیکی تمام کلی فرم های نسبت به 16 انتی بیوتیک به روش دیسک دیفیوزن بررسی گردید . تمام نمونه ها بهیک یا چند انتی بیوتیک مقاوم بودند . نتایج بررسی مقاومت انتی بیوتیکی نشان داد تمام موارد به یک یا چند انتی بیوتیک حساس بودند. نتایج تست انتی بیوگرام نشان داد که 100% کلی فرم ها به انتی بیوتیک ها به ونکومايسين ، اگزا سيلين، فوزیدیکاسید ، کلیندامایسین و پنی سیلین G مقاوم بودند. 100,1% موارد کلی فرم ها به کانامایسین، کلیستین سولفات، جنتامایسین و نورفلوکسازین حساسیت نشان دادند. و مقاومت بالای 70% به اریترومايسين ، ریفامپین، کوتتری موکسازول، تتراسایکلین را نشان دادند.

کلمات کلیدی:

کلی فرم، الگوی مقاومت انتی بیوتیکی، فراورده های لبنی، فراورده های گوشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564526>

