

## عنوان مقاله:

بررسی میزان باقی مانده آنتی بیوتیک جنتامایسین در شیرخام، پاستوریزه و حرارت دیده عرضه شده در سطح شهرستان ابرکوه یزد به روش الایزا

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

محسن قاسمی خضرابادی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش میکروبیولوژی غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

حسین جلالی - دکترای تخصصی تغذیه و صنایع غذایی، استادیار و عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

علی فضل آرا - دکترای تخصصی بهداشت و کنترل کیفی غذایی، استاد دانشگاه شهید چمران اهواز

## خلاصه مقاله:

جنتامایسین از جمله آنتی بیوتیک های شایع در درمان ورم پستان گاوهای شیری می باشد. نظر به پیامدهای منفی بقایای دارویی در شیره لزوم تامین سلامت مصرف کننده، سنجش دقیق آنتی بیوتیک باقیمانده در شیر طبق حدود مجاز استانداردها، بسیار حایز اهمیت است. هدف از این طرح بررسی میزان باقیمانده جنتامایسین در نمونههای شیر جمعآوریشده در سطح شهرستان ابرکوه یزد به روش الایزا بود. برای این منظور 88 نمونه شامل 29 نمونه شیر خام، 30 نمونه شیر پاستوریزه و 29 نمونه شیر حرارت دیده مورد بررسی قرار گرفت. شیر حرارت دیده، شامل نمونههایی از شیر خام جمعآوری شده بود که در محیط آزمایشگاهی تحت شرایط دمایی 121 درجه سلسیوس به مدت 5 دقیقه تیمار شد. بر اساس نتایج به دست آمده، 23 نمونه معادل 14/26% از کل نمونههای شیر (شامل 10 نمونه شیر خام، 7 نمونه شیر پاستوریزه و 6 نمونه شیر حرارت دیده) از نظر بقایای جنتامایسین مثبت ارزیابی شد. در نمونه های مثبت، حداقل و حداکثر غلظت جنتامایسین به ترتیب در دامنه 5/0- 25/0 و 5 - 10 نانوگرم در میلیلیتر اندازه گیری شد. همچنین میزان جنتامایسین در نمونه های شیر خام، پاستوریزه و حرارت دیده تفاوت معنی داری نداشت ( $p < 0.05$ ). بر اساس نتایج پژوهش، لزوم پایش مستمر شیر خام و پاستوریزه برای احراز سلامت شیر و فرآوردههای شیری ضروری میباشد.

## کلمات کلیدی:

الایزا، بقایای آنتی بیوتیک، جنتامایسین، شیر خام و پاستوریزه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574300>

