

عنوان مقاله:

جدا سازی باکتری لیستریا مونوسیتوژنز از گوشت مرغ و ماهی عرضه شده در بازار شهرکرد در سال ۸۵

محل انتشار:

پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

پویا محمودیان - دامپزشک و کارشناس بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی معاونت غذا و دارو دانش

امیر شاکریان - متخصص بهداشت مواد غذایی و عضو هیات علمی دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

حسن ممتاز - متخصص میکروبیولوژی و عضو هیات علمی دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

ابراهیم رحیمی - متخصص بهداشت مواد غذایی و عضو هیات علمی دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

خلاصه مقاله:

باکتری لیستریا منوسیتوژنز کوکوباسیل گرم مثبت غیر هاگ گذار می باشد. این باکتری در انسان و حیوان بیماریزاست و عوارض مختلفی را ایجاد می کند. راه اصلی انتقال این باکتری به انسان از طریق مصرف غذاها ی آلوده است و با توجه به اینکه گوشت مرغ و ماهی دو منبع غذا یی مهم برای انسان است لذا جدا سازی این باکتری از این دو منبع از نظر بهداشت مواد غذایی بسیار مهم است. در این تحقیق تعداد صد نمونه گوشت مرغ و صد نمونه گوشت ماهی از فروشگاههای مرغ و ماهی در شهرکرد اخذ گردید و م یزان ۲۵ گرم از این نمونه ها در محیط غنی کننده لیستریا به مدت ۴۸ ساعت در دما ی ۴ درجه سانتیگراد غنی شده و سپس ۱ سی سی از محلول غنی شده بر روی محیط انتخابی لیستریا کشت داده شد و پس از انکوباسیون پرگنه ها ی مشکوک به لیستریا مونوسیتوژنز شناسایی و به منظور تشخیص قطعی مورد آزمایشات بیوشیمیایی و میکروبی قرار گرفت. در پایان از ۱۰۰ نمونه گوشت مرغ ۵ نمونه (%۵) لیستریا مثبت جدا شد و از ۱۰۰ نمونه گوشت ماهی این باکتری جدا نگردید که به نظر میرسد لایه موکوسی سطح گوشت ماهی و رقابت بعضی باکتری ها مانند لاکتوباسیلوس پلانتاروم، سودوموناس فلورسنس و لاکتو باسیلوس ساکی مانع جدا سازی این باکتری از گوشت ماهی گردید. در مقایسه با میانگین جهانی میزان آلودگی گوشت به این باکتری در شهرکرد بسیار پایین می باشد ولی رعایت اصول بهداشتی در طبخ غذاها و خط تولید غذاها ی آماده و نیمه آماده در جلوگیری از آلودگی به این باکتری بسیار مهم می باشد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/59654>

