

عنوان مقاله:

ارزیابی آلودگی به سالمونلا در تخم مرغ های محلی لاهیجان

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم آزمایشگاهی دامپزشکی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

مهسا تبری - دانشجوی دکتری دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران و عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان

ابوالفتح شجاعی آرابی - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان

خلاصه مقاله:

هدف: تخم مرغ و فرآورده های آن مواد مغذی هستند که سهم عمده ای از رژیم روزانه را به خود اختصاص می دهند. سالمونلوز، بیماری با منشأ غذایی در سراسر دنیا است و طیف گسترده ای از غذاها با منشأ حیوانی خصوصا ماکیان و فرآورده های آن شامل تخم مرغ از موارد عمده شیوع سالمونلوز در انسان می باشد و یکی از بیماری هایی است که علی رغم پیشرفت بشر، رو به افزایش است. از جمله رایج ترین بیماری ها با منشأ غذایی بوده و سالیانه دو میلیون نفر به سالمونلا مبتلا می شوند و به عنوان یک فاکتور منفی اقتصاد ملی مطرح است. مواد و روش کار: نمونه های تخم مرغ در روزهای وسط (دهم تا پانزدهم) هر ماه در سال 1385 از شهرستان لاهیجان به تعداد 100 عدد جمع آوری و به آزمایشگاه کنترل کیفی دانشگاه آزاد واحد لاهیجان منتقل گردید. جهت پیش غنی سازی از محیط لاکتوز برات، سپس از محیط غنی کننده TTB، بعد از آن در محیط های اختصاصی SSA،BSA و جهت اطمینان بیشتر در محیط کشت های تاییدی TSI،LIA و SIM کشت و در نهایت تست های بیوشیمیایی و سرولوژی روی کشت جوان 24 ساعته و با استفاده از روش آگلوتیناسیون سریع با کمک آنتی سرم منو والان و پلی والان H1، O، و H2 انجام گرفت. نتایج و بحث: از 100 نمونه تخم مرغ مورد مطالعه 6 مورد (حدود 66% نمونه ها) مشکوک به سالمونلا بودند. آلودگی مشکوک به سالمونلا در هیچیک از نمونه های سفیده مشاهده نشد. از 6 نمونه تنها 1 نمونه مشکوک اوره مثبت بودند که نشان دهنده غیر سالمونلا بودن نمونه ها است همچنین تست سرولوژی آن ها منفی بود. از زرده فقط یک تخم مرغ آلوده، S.typhimurium جدا شد. 9% تخم مرغ های مورد آزمایش هم زرده و هم پوسته آلوده به E.coli و نیز 16% تخم مرغ ها هم زرده و پوسته آلوده به Proteus داشتند.

کلمات کلیدی:

تخم مرغ، سالمونلا، آلودگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/921589>

