

عنوان مقاله:

بررسی میزان آلودگی گوشت مرغ عرضه شده در مناطق مختلف تهران به باکتری سالمونلا

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

امین صحیح - دانش آموخته دکتری حرفه‌ای دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار، گرمسار، ایران

علیرضا منادی سفیدان - دانشیار، گروه علوم آزمایشگاهی، دانشکده پیراپزشکی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران، تهران، ایران

صمد فراشی بناب - گروه ایمنولوژی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

سالمونلا یک باکتری گرم منفی و هوازی بیهوازی اختیاری است که در دستگاه گوارش انسان و حیوانات مختلف یافت می‌شود. سالمونلا جزو فلور طبیعی روده انسان یا حیوان محسوب نمی‌شود و بیماری‌زاست. این باکتری بیماری‌های مختلف از جمله گاستروانتریت و سپتی سمی در انسان ایجاد می‌کند و به عنوان یکی از مهمترین پاتوژن‌های منتقله از طریق مواد غذایی می‌باشد. سالمونلا در غذاهای مختلفی از جمله گوشت گاو، گوشت مرغ، تخم مرغ، میوه‌ها و سبزیجات یافت می‌شود. از منابع مهم عفونت های سالمونلایی انسان محصولات طیور بخصوص گوشت مرغ می‌باشد. حضور سالمونلا در گوشت مرغ از اهمیت بهداشتی بالایی در کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه برخوردار است برای اینکه این باکتری بیماری‌زا بیشتر از طریق مصرف گوشت نیم پخته به انسان منتقل می‌شود. بنابراین تشخیص سالمونلا در گوشت مرغ می‌تواند نقش مهمی در برنامه‌های پیشگیری از سالمونلوز منتقله از مواد غذایی داشته باشد. هدف از این مطالعه بررسی میزان آلودگی گوشت مرغ عرضه شده در بازار تهران به سالمونلا در بهار سال 1397 بود. تعداد 219 نمونه گوشت مرغ عرضه شده در بازار مناطق مختلف تهران جمع‌آوری شد. نمونه‌ها در محیط‌پیش غنی‌سازی و غنی‌سازی کشت داده شدند و پس از جداسازی باکتری‌های مشکوک به سالمونلا، از تست‌های بیوشیمیایی افتراقی شامل تخمیر سه قند و تولید گاز سولفید هیدروژن، اوره‌آز، ایندول، متیل رد، وژسپروسکاتر و مصرف سیترات برای شناسایی سالمونلا استفاده شد. بر اساس خصوصیات کشت میکروبی و خصوصیات بیوشیمیایی 15 جدایه سالمونلا جداسازی شد (85% / 6). این نتایج نشان می‌دهد آلودگی گوشت مرغ‌های عرضه شده در بازار تهران به سالمونلا بالا بوده و خطر ایجاد عفونت سالمونلایی در انسان بامصرف گوشت مرغ آلوده نسبتاً بالاست. مراقبت مداوم و اقدامات بهداشتی مناسب جهت کاهش آلودگی گوشت مرغ به این باکتری پاتوژن ضروری است. انجام این اقدامات در کاهش خطرات بالقوه انتقال سالمونلا از طریق مصرف گوشت مرغ و افزایش بهداشت جامعه مفید است.

کلمات کلیدی:

پاتوژن منتقله از مواد غذایی، سالمونلا، گوشت مرغ، جداسازی، کشت میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957188>

