



مشاهده ترما تودا کتیلوژیروس در آبشش ماهی قزل آلا در استخرهای پرورشی شهرستان زابل

حسینعلی دهمرده، مهدی حیدرزاده، لیلاسراوانی*

محل کار شبکه دامپزشکی شهرستان زابل-ابتدای بولوار کارگر

پست الکترونیکی نویسنده مسؤول: Vet_sistan@gmail.com

مقدمه و هدف: خانواده ژیلوداکتیلیده دارای ۳ جنس و ۱۰۰ گونه مختلف است که انگل مهره داران پست (ماهیان، دوزیستان و خزندگان) و بی مهرگان است. از جنس داکتیلوژیروس حداقل ۱۰۰ گونه تاکنون تشخیص داده شده است و چون عمدتاً در آبشش هازندگی میکنند به ترما تودهای آبشش معروف هستند. شایع ترین گونه آن در جهان داکتیلوژیروس واستاتوراست. به کرم قلاب دار خون خوار آبشش ماهیان معروف است و از سلولهای پوششی و سپس از خون ماهیان به شدت تغذیه میکنند. سبب خونریزی شدید، لخته و خلط و تغییر رنگ آبشش هامیشود و مرگ و میر زیادی به همراه دارد.

محل میزبانیها، پوپراکندگی جغرافیائی انگل این ترما تودها، عمدتاً پوست کلیه ماهیان آب شیرین و بسیاری از ماهیان دریائی را مورد حمله قرار داده ولی ممکن است آبششها و باله هارا نیز آلوده سازند، در مراکز پرورش ماهی به ویژه در صورتی که شدت آلودگی بیشتر از حد معمول و همراه با فقر مواد مغذی آب باشد، ممکن است آلودگی توام به داکتیلوژیروس دیده شود. آلودگی به این انگلها از سراسر دنیا گزارش شده است.

برای انجام تحقیق به ۱۲ استخر پرورشی مراجعه نموده و تعداد ۱۰-۵ قطعه ماهی از هر کدام به طور تصادفی برداشت نموده و برای جداسازی انگل، با خراش پوست در نواحی آلوده و با برداشت قطعه ای از آبشش و گذاردن آن روی لام و اضافه کردن چند قطره آب به آن، در زیر میکروسکوپ به جستجوی انگل پرداخته. که در این بررسی که بین ماهیهای خرداد تا تیر سال ۱۳۹۱ انجام گرفت از تعداد ۱۵ قطعه ماهی قزل آلا گسترش مرطوب آبشش تهیه، که از این تعداد ۱۰ لاشه آلوده به این ترما تود بودند. (تصویر مقابل)

واژه های کلیدی: آبشش، ترما تود، داکتیلوژیروس، ماهی قزل آلا



بررسی فراوانی لیستریا مونوسیتوژنز در سبزیجات خوراکی شهرستان شهرکرد

حسین مومنی^{۱*}، علی شریف زاده^۲

۱- دانشجوی سال چهارم دکتری دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی-شهرکرد-ایران

۲- گروه میکروبیولوژی دانشکده دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی-شهرکرد-ایران

پست الکترونیکی نویسنده مسؤول: momeni_hossein_dvm@yahoo.com

مقدمه و هدف: طی سال های اخیر بر استفاده از سبزیجات تازه در رژیم غذایی تاکید فراوان شده است. سبزیجات تازه منبع مهمی از فیبر، بتا کاروتن، ویتامین C و مواد مغزی دیگر هستند. بعلاوه میتوانند به عنوان حامل برای میکروارگانیسم های پاتوژن عمل کنند. لیستریا مونوسیتوژنز یکی از این عوامل پاتوژن است که با آلوده کردن سبزیجات، میتواند هم در انسان و هم در دام بیماری زا باشد.

مواد و روش کار: در این بررسی تعداد ۵۰ نمونه از سبزیجات تازه که شامل ریحان، نعناع، خرفه، تربچه و پیازچه و تره می شد، به صورت تصادفی از سطح فروشگاه های شهرستان شهرکرد اخذ شد. نمونه اخذ شده به محیط غنی کننده لیستریا انتقال و سپس ۲۴-۴۸ ساعت در گرمخانه ۲۵ درجه سانتی گراد قرار گرفت. پس از این مدت توسط سمپلر میزان ۰/۱ میلی لیتر از مایع غنی کننده هر شیشه برداشت کرده و در کنار شعله به پلیتهای حاوی محیط آگار انتخابی لیستریا اضافه گردید. و با آنس حلقوی استریل کشت خطی از این مایع داده شد. و سپس پلیتها به مدت ۲۴ ساعت در انکوباتور ۳۷ درجه قرار داده شد.

نتایج و بحث: از ۵۰ نمونه سبزی مورد مطالعه، لیستریا از ۵۶ درصد نمونه ها جدا شد. که به صورت ۶۲/۵ درصد لیستریا مونوسیتوژنز، ۲۵ درصد لیستریا ولشی مری و ۱۲/۵ درصد لیستریا مورائی بود.

حضور لیستریا مونوسیتوژنز در سبزیجات تازه و سالاد نمایانگر یک خطر بالقوه برای سلامت عمومی است.

زیرا دوز عفونی آن ثابت نبوده و توانایی آن در زنده ماندن و رشد در سبزیجات نارس و مرطوب ثابت شده است.

واژه های کلیدی: لیستریا مونوسیتوژنز، سبزیجات خوراکی، شهرستان شهرکرد