



## پراکندگی مگس های موسیده حائز اهمیت دامپزشکی در گاوداری های شهرستان ارومیه

صلاح مرادی<sup>۱</sup>، موسی توسلی<sup>۲\*</sup>، ثریا نائم<sup>۲</sup> و کامران اکبرزاده<sup>۳</sup>

۱\_ کارشناسی ارشد انگل شناسی دامپزشکی ۲\_ استاد انگل شناسی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه ۳\_ استادیار دانشکده بهداشت دانشکده علوم پزشکی دانشگاه تهران

پست الکترونیکی نویسنده مسؤول: [mtavassoli2000@yahoo.com](mailto:mtavassoli2000@yahoo.com)

**مقدمه و هدف:** برخی گونه های متعلق به خانواده موسیده به لحاظ پزشکی و دامپزشکی حائز اهمیت هستند و بسیاری از عوامل بیماری زا را به انسان و حیوان منتقل می کنند. پیامد های زیان آور آنها بر روی وزن دام و تولیدات دامی، اهمیت دامپزشکی آنها را دو چندان می کند. با توجه به اینکه تا کنون در زمینه فون مگس های موسیده در ارومیه بررسی کاملی صورت نگرفته است، لذا مطالعه حاضر به منظور آگاهی از وضعیت موجود طراحی شد.

**مواد و روش کار:** از گاودارهای حوالی شهرستان ارومیه در طی سال های ۹۰ و ۹۱ با استفاده از توری دستی حشره گیری به صید مگس های بالغ اقدام گردید و پس از مونته کردن آنها بر اساس کلید های تشخیصی معتبر شناسایی شدند. برای تعیین فراوانی سایر مگس ها نیز از بیوتوپ های تکمیلی استفاده شد. لازم به ذکر است صید مگس ها از روی این بیوتوپ ها با توری بزرگ حشره گیری انجام شد.

**نتایج و بحث:** مجموعاً ۲۸۷۳ مگس از ۸ خانواده ی موسیده، کالیفوریده، سارکوفازیده، تابانیده، تاکینیده، هایپوبوسیده، فانیده و سیرفییده صید گردید. ۶۳٪ مگس های صید شده متعلق به خانواده موسیده بودند، مگس خانگی فون غالب گاوداری های این شهرستان را تشکیل می دهد. از این خانواده ۴ جنس و ۸ گونه که به لحاظ پزشکی و دامپزشکی حائز اهمیت بودند شناسایی شدند. گونه های گزارش شده در این تحقیق از سایر نقاط کشور جداسازی شده اند، تنها گونه ی موسینا لویدا (اسیمیلیس) برای اولین بار از ایران گزارش می شود.

**واژه های کلیدی:** فون، فراوانی، موسیده، گاوداری، بهداشت عمومی، ارومیه

## مروری بر مسمومیت با هیستامین و استفاده از کیت الیزا جهت آلودگی نمونه های تن ماهی به هیستامین

مسعود علیرضایی<sup>۱</sup>، فاطمه برزویی<sup>۲\*</sup>، شقایق آرمان بروجنی<sup>۳</sup>

۱\_ استادیار بیوشیمی دانشکده ی دامپزشکی دانشگاه لرستان، خرم آباد، ایران ۲\_ دانشجوی دکتری عمومی دامپزشکی دانشگاه لرستان، خرم آباد، ایران ۳\_ دانشجوی

کارشناسی علوم آزمایشگاهی دامپزشکی دانشگاه لرستان، خرم آباد، ایران

پست الکترونیکی نویسنده مسؤول: [Alirezaei\\_m54@yahoo.com](mailto:Alirezaei_m54@yahoo.com)، [parinaz1371.1371@yahoo.com](mailto:parinaz1371.1371@yahoo.com)

**مقدمه و هدف:** این تحقیق به منظور تعیین میزان آلودگی ماهیان تن و ساردین موجود در کارخانجات کنسروسازی به هیستامین با روش ELISA صورت گرفت. سمومی که توسط میکرو ارگانیسم های موجود بر روی مواد غذایی تولید می شوند، مسئول بسیاری از بیماری ها با منشا غذایی هستند. از جمله ی این بیماری ها می توان به مسمومیت با هیستامین اشاره کرد. هیستامین یکی از آمین های بیولوژیک است که به عنوان عامل غذایی سبب بروز مسمومیت ناشی از غذا در انسان می شود. مطالعات نشان می دهند که ماهیان خانواده ی اسکومبریده و اسکومبرو سوسیده عمدتاً در شیوع مواد مسمومیت هیستامینی دخالت دارند.

**مواد و روش کار:** مطالعه ی حاضر بر روی ۹۶ نمونه تن ماهی آماده ی تولید (منجمد شد) که از کارخانجات مختلف نمونه برداری شده بود و به آزمایشگاه ارسال گردید، صورت پذیرفت. در این تحقیق برای اندازه گیری میزان هیستامین از کیت الیزا که مخصوص آنالیز کمی هیستامین در ماهی تازه و ماهیان فرآوری شده بود استفاده شد. نتایج: میزان هیستامین نمونه های دارای محدوده ۱۴/۲۶ تا ۱۴۴/۱۵ میلی گرم بر کیلوگرم بود و از این میان ۱۱/۵ درصد از کل نمونه های حاوی هیستامین بالاتر از حد مجاز ۱۰۰ میلی گرم در کیلوگرم بودند. متوسط مقدار هیستامین ماهیان تن کارخانه ی C از همه بیش تر (۴۷/۲۱ میلی گرم در کیلوگرم) و کارخانه ی B از همه کمتر (۴/۴۱ میلی گرم در کیلوگرم) بود. کارخانه ی A با ۱۱/۷۶ درصد دارای بیشترین و کارخانه ی C با صفر درصد دارای کمترین تعداد نمونه های بالای حد مجاز بود. **نتایج و بحث:** بنابراین به نظر می رسد که لزوم توجه به کاهش میزان هیستامین در تن ماهی تولیدی از کارخانجات با دقت بیشتری انجام گردد چرا که افزایش هیستامین می تواند در مقادیر بالا در انسان کشنده باشد و جالب این که هیستامین با هیچ یک از روش های معمول مانند جوشاندن، فریز کردن، دود دادن و...از بین نمی رود و به ناچار باید از تولید آن در تن ماهی جلوگیری کرد.

**واژه های کلیدی:** هیستامین، تن ماهی، الیزا