



بررسی بستنی های پاستوریزه از نظر آلودگی به اشیریشیاکلی با استفاده از روش امپدانس و کشت در محیط کروموژنیک

علی فضل آرا^{۱*}، بهاره ایزدی^۲، محمد عباس نیا^۳

۱- گروه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهیدچمران اهواز ۲- دانش آموخته دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهیدچمران اهواز

پست الکترونیکی نویسنده مسؤل: Fazlara2000@yahoo.com

مقدمه و هدف: بستنی پاستوریزه بر اساس استاندارد می یابد عاری از هر گونه میکروب پاتوژن از جمله کلی فرم و اشیریشیاکلی باشد ولی نظر به آنکه مواردی از کشت بستنی های پاستوریزه عرضه شده نیز حاکی از آلودگی کلی فرمی بوده اند، انجام طرح حاضر به منظور بررسی وضعیت بستنی های پاستوریزه مصرفی شهر اهواز از نظر آلودگی به کلی فرم و اشیریشیاکلی مد نظر واقع شد. در این فرضیه به جای استفاده از روش های موسوم و وقت گیر مرجع، از تکنیک امپدانس توسط دستگاه آنالیز میکروبی باک تراک ۴۳۰۰ و نیز محیط کروموژنیک Rapid E.coli ۲ استفاده گردید.

مواد و روش کار: جمعاً تعداد ۱۰۰ نمونه بستنی پاستوریزه تولیدی کارخانه های مختلف با توجه به تاریخ تولید آنها تهیه شد. نمونه گیری بستنی ها از بهر های مختلف و به شکل تصادفی انجام شد. پس از خریداری نمونه ۷-ها، سریعاً در کنار یخ به آزمایشگاه گروه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی منتقل و نسبت به بررسی میزان آلودگی احتمالی به اشیریشیاکلی با استفاده از محیط کشت Modified ۱۶۰C ویژه تکنیک امپدانس با بهره گیری از دستگاه امپدانس آنالایزر میکروبی باک تراک ۴۳۰۰ اقدام شد و بدین منظور از تنظیم دستگاه بر روی امپدانس محیط کشت (M-value) و تنظیم حد آستانه یا Threshold روی ۵ میلی ولت استفاده گردید. همچنین به طور همزمان از نمونه بستنی های تهیه شده به روش پورپلیت در محیط آگار کروموژنیک Rapid E.coli ۲ کشت گردید. نتایج روش امپدانس بر اساس اندازه گیری تغییرات هدایت الکتریکی با فواصل زمانی هر ۱۰ دقیقه یکبار و حداکثر تا ۲۴ ساعت مونیتور کردن دستگاه مشخص و ثبت می شد. همچنین در صورت وجود اشیریشیا کلی، به صورت کلونی های به رنگ ارغوانی بر روی محیط کشت آگار کروموژنیک مشاهده و شمارش می گردید.

نتایج و بحث: بر اساس نتایج حاصل از روش های امپدانس و نیز کشت بر روی محیط آگار کروموژنیک به ترتیب ۳ (۳٪) و ۲ (۲٪) عدد از نمونه ها آلوده به اشیریشیا کلی بودند هر چند که از نظر آماری اختلاف معنی داری بین دو روش ملاحظه نگردید ($P > 0.05$). بنابراین هر دو روش به عنوان روش های نسبتاً سریع می توانند در کنترل کیفیت میکروبی از نظر آلودگی به اشیریشیا کلی مورد استفاده قرار گرفته و در مدت زمان محدود تری نتایج حاصله را به دست آورند. همچنین نتایج تحقیق حاضر حاکی از آن است که می باید نظارت دقیق تری بر کیفیت و وضعیت بهداشتی بستنی های پاستوریزه تولیدی صورت پذیرد.

واژه های کلیدی: بستنی، پاستوریزه، آگار کروموژنیک، امپدانس، اشیریشیاکلی

مقایسه باقیمانده آنتی بیوتیک ها در گوشت گوسفندان نرپروری و گاوهای نرپروری منطقه پاکدشت در سال (۱۳۹۱)

پوریاخادم^{۱*}، حسین احمدی خاوه^۲

۱- دکترای دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار ۲- دکترای دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار

پست الکترونیکی نویسنده مسؤل: khademporya@yahoo.com

مقدمه و هدف: گوشت از منابع مهم تغذیه انسان به علت دارا بودن ترکیبات غذایی جایگاه خاصی در سلامت انسانها دارد اما از آنجا که برخی دامداران مبادرت به درمان خود سرانه با آنتی بیوتیک ها بدون مشورت با دامپزشک و همچنین به مدت زمان باقی ماندن آنتی بیوتیک ها در گوشت توجه ندارند این موضوع سبب بوجود آمدن مشکل مقاومت دارویی در جوامع انسانی و همچنین ناقص الخلقی ها و بسیاری بیماریهای بیمارستانی گردیده هدف از تحقیق بررسی میزان آلودگی گوشت های منطقه پاکدشت، به آنتی بیوتیک ها و بررسی سطح کیفیت گوشت های منطقه هست

مواد و روش کار: از ۲۰۰ نمونه مورد بررسی ۱۰۰ نمونه گوسفند نرپروری و ۱۰۰ نمونه گاو نرپروری بود که از کشتار گاه خربین واقع در شهرستان ورامین و از کشتارگاه سامان واقع در شهرستان ورامین و از قصابی های منطقه پاکدشت تهیه گردید و تشخیص باقیمانده آنتی بیوتیک ها با استفاده از کیت (premitest) بررسی گردید.

نتایج و بحث: که از ۱۰۰ نمونه گوسفند مورد بررسی که از کشتارگاهها و قصابی های مختلف منطقه پاکدشت تهیه گردید ۳۵ نمونه ها حاوی آنتی بیوتیک مثبت بود و ۶۵ نمونه فاقد آنتی بیوتیک بود که از ۱۰۰ نمونه گاو نرپروری مورد بررسی که از کشتارگاهها و قصابی های مختلف منطقه پاکدشت از ۶۰ نمونه ها حاوی آنتی بیوتیک بود مثبت بود و ۴۰ نمونه فاقد آنتی بیوتیک بود بررسی ها نشان می دهد آمار آلودگی به آنتی بیوتیک ها نسبتاً بالا هست به نظر می رسد علت این امر بیشتر بخاطر اینکه دامداران اطلاعاتی راجب خطرات باقی ماندن آنتی بیوتیک در گوشت ندارند و یا برای جلوگیری از ضرر ناشی از تلفات دامها به مدت زمان باقی ماندن آنتی بیوتیک ها در گوشت توجهی ندارند و قبل از متابولیزه شدن آنتی بیوتیک در بدن دام آن را برای کشتار می فرستند و یا حتی در خوراک دام ها برای جلوگیری از بیماری ها از آنتی بیوتیک استفاده می کنند در گوسفندان استفاده از آنتی بیوتیک کم تر چون در مرتع هستند در سیستم متراکم مثل گاوها نیستند و تنها در سه ماه دوره آخر پرورش در سیستم متراکم وبسته نگهداری می شوند

واژه های کلیدی: باقیمانده آنتی بیوتیک ها، پاکدشت، گوشت، کیت (premitest)، گوسفند نرپروری، گاو نرپروری