



تاثیر افزودن اینولین و الیگوفروکتوز در بستنی پروبیوتیک با استفاده از باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم

سیده زهرا بوتربابی^{۱*}، محمد حسین مرحمتی زاده^۲

۱. دانشجوی دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون

۲. استادیار و هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون

idodel@ymail.com

مقدمه: پربیوتیک ها (اینولین و الیگوفروکتوز) مواد غذایی غیر قابل هضم می باشند که اجزای خاصی درون فلور طبیعی از روده بزرگ انسان را مورد هدف قرار می دهند. به دلیل خواص پربیوتیک ها و تحریک انتخابی باکتری بیفیدو باکتریوم بیفیدوم کولون توسط آنها، هر دو اینولین و الیگوفروکتوز در تولید مواد غذایی جدید به فراوانی مورد استفاده قرار می گیرند و همچنین به علت اثرات مهارکنندگی شناخته شده که باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم می تواند در برابر عوامل پاتوژن روده ای ایجاد کند، یکی از مهمترین جنبه های استفاده از آنها تقویت فلور روده برای مقاومت در برابر عفونت های حاد می باشد. روش کار: مشخصات فیزیکی و بافتی، تجزیه و تحلیل های حرارتی، اسید های آلی/ترکیبات فرار، تعداد میکروبیولوژیکی (تعداد باکتری های پروبیوتیک، زنده ماندن پس از مقاومت در شرایط شبیه سازی شده دستگاه گوارش) مورد بررسی قرار گرفت. بین باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم و اینولین و الیگوفروکتوز در بستنی تعامل وجود دارد و باعث زنده ماندن باکتری در مخلوط بستنی می شود و همچنین باعث بهبود در فعالیت مهارکنندگی ACE و انتی اکسیدانی می شود. بحث و نتیجه گیری: اضافه کردن پربیوتیک ها به بستنی بطور قابل توجهی باعث افزایش ویسکوزیته ظاهری و بالا بردن خواص ذوب در بستنی در طی ذخیره سازی بستنی می شوند و می توانند به عنوان یک جایگزین برای چربی شیر بکار روند. در نتیجه افزودن پربیوتیک ها باعث بهبود در جنبه های تغذیه ای به علت ارزش کالری کم و قابلیت ها و کارآمدی باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم می شود.

کلمات کلیدی: اینولین، بستنی، بیفیدوباکتریوم بیفیدوم

مطالعه کشتارگاهی وقوع و طبقه بندی الگوهای مختلف آسیب شناسی ضایعات ریوی شتر یک کوهانه (Camelus

deromedarius)، قم، ایران

مسعود مهری^۱، امیر حسین نصیرایی^۱، معین برومند^۱، کیوان جمشیدی^{۲*}

۱. دانشجوی دامپزشکی، مقطع دکترا، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار، گرمسار، ایران

۲. گروه پاتوبیولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار، گرمسار، ایران

drjamshidi2000@gmail.com

هدف از مطالعه حاضر که در طول پاییز و زمستان سال ۱۳۹۵ و در کشتارگاه شهرستان قم به اجرا در آمد، از مجموع ۱۴۷ شتر کشتاری، ۱۰۰ نفر شتر به صورت راندوم و در دفعات مختلف تحت معاینات و بازرسی های پس از کشتار قرار گرفتند. از این بین تنها ۴۶ لاشه واجد یک یا بیش از یک لژیون ماکروسکپی در ریه تشخیص داده شد و ریه های دارای ضایعه ضبط شدند. از موارد مثبت با لژیون های ماکروسکپی، پس از تهیه ماکروگراف های ضروری، نمونه بافت ریوی در ابعاد مناسب اخذ، در فرمالین بافر ۱۰٪ تثبیت، و تحت روش های روتین هیستوتکنیک، بلوک های پارافینی تهیه گردید. در نهایت مقاطع ۵ میکرونی آماده و به روش H&E رنگ آمیزی شدند. در مطالعه مقاطع رنگ آمیزی شده عمده ترین لژیون های مشاهده شده در ریه شترهای نحر شده عبارت بودند از: پنومونی بینابینی ۳۱ مورد (۶۷/۳۹٪)؛ برونکوپنومونی فیبرینی ۱۹ مورد (۴۱/۳٪)؛ برونکوپنومونی چرکی ۲۱ مورد (۴۵/۶۵٪)؛ پنوموکونیوزیس ۱۵ مورد (۳۲/۶۰٪)؛ پنومونی انگلی شامل کیست هیداتیک و حضور لارو انگل در مجاری تنفسی به ترتیب ۳ و ۲ مورد (۶/۵۲٪ و ۴/۳۴٪)؛ کیست کلسیفه ۴ مورد (۸/۸۹٪)، آتلکتازی ۸ مورد (۱۷/۳۹٪)، و آمفیژم ریوی ۱۸ مورد (۱۳/۳۹٪). در این مطالعه نیز همچون مطالعات گذشته که در شهرستان های تهران و سمنان بعمل آمده بود، مشاهده شد که پنومونی بینابینی شایع ترین لژیون ریوی در شتر و عامل اصلی حذف ۶۷/۳۹٪ ریه این حیوان در شترهای ذبح شده در کشتارگاه مورد نظر در شهرستان قم می باشد

کلمات کلیدی: شتر، ریه، لژیون و کشتارگاه