



## مطالعه اثر پخت بر میزان فرمالدئید در گوشت ماهی قزل آلی رنگین کمان

سید عبدالله حسینی وردنجانی<sup>۱\*</sup>، مهدی رئیسی<sup>۲</sup>

۱. دانش آموخته دکترا دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران.

۲. گروه بهداشت و بیماریهای آبزیان، دانشکده دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران.

abhosseini1371@gmail.com

چکیده: فرمالدئید یک ترکیب شیمیائی متداول است که در آبی پروری بصورت محلول آبی (فرمالین) بمنظور ضدعفونی استخرها و یا درمان ماهیان استفاده میشود. فرمالدئید بعنوان یک ترکیب سرطان زای مهم برای انسان شناخته شده است. این مطالعه بهمنظور سنجش اثر پخت بر میزان فرمالدئید در گوشت ماهی پس از مجاورت یک ساعته ماهی با فرمالین انجام پذیرفت. بمنظور انجام این مطالعه، ماهیان قزل آلی رنگین کمان با غلظت ۲۵۰ میلیگرم در لیتر فرمالین بمدت یک ساعت مجاورت داده شدند. سپس تعداد ۲۵ قطعه ماهی بصورت تصادفی انتخاب و میزان فرمالدئید در بافت خوراکی ماهیان خام و پخته شده بروش آب پز، بخار پز، سرخ کرده و کباب شده بروش HPLC سنجیده شد. نتایج نشان داد که میانگین میزان فرمالدئید در ماهی خام برابر با ۰/۹۰۱ میکروگرم در گرم بود. در ماهیان پخته شده نیز بیشترین میزان در روش سرخ شده (۰/۶۲۱±۰/۰۱۱ میکروگرم در گرم) و کمترین میزان در روش آب پز (۰/۲۲۷±۰/۰۱۷ میکروگرم در گرم) مشاهده شد که اختلاف معنی داری را نشان میداد ( $p > 0.05$ ). بطور کلی نتایج این مطالعه بیانگر این است که میزان فرمالدئید در گوشت ماهیانی که با فرمالدئید مجاورت داده شدهاند بسیار کمتر از حداکثر مجاز قرار داشت و پس از پختن نیز کاهش یافت لذا خطری برای سلامت مصرف کنندگان در پی ندارد. کلمات کلیدی: فرمالدئید، ماهی قزل آلی رنگین کمان، پخت.

## بررسی آلودگی به هموسپوریدین ها در مرغ های بومی شهرستان سمنان

حسین اخلاقی<sup>۱\*</sup>، نوید گلباغی<sup>۱</sup>، علیرضا مشتاقی<sup>۱</sup>، مریم رسولی<sup>۲</sup>

۱. دانشجوی دکتری دامپزشکی دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان

۲. گروه پاتوبیولوژی آموزشکده دامپزشکی شه میرزا، دانشگاه سمنان

akhlaghioseini799@gmail.com

مقدمه: هموسپوریدین ها انگل های خونی تک یاخته در شاخه اپی کمپلکسا می باشند. سه جنس هموپروتوس، پلاسمودیوم و لوکوسیتوزون از مهم ترین جنس های این دسته می باشند. انگل های هموسپوریدیا سیر تکاملی غیر مستقیم دارند و از طریق گزش پشه و مگس ناقل می توانند بافت های رتیکولاندوتلیال و سلول های خونی پرندگان را آلوده کنند. روش کار: هدف از انجام این مطالعه، بررسی انگل های هموسپوریدین در خون مرغ های بومی سمنان بوده است. برای این منظور از ورید بال ۳۵ مرغ بومی نمونه خون اخذ گردید. نمونه ها از بخش های مختلف شهرستان جمع آوری شد و به آزمایشگاه انگل شناسی دانشکده دامپزشکی منتقل شد. در آزمایشگاه پس از تهیه گسترش خونی، رنگ آمیزی به روش گیمسا انجام گردید. گسترش های رنگ آمیزی شده با عدسی ۱۰۰ مورد بررسی قرار گرفتند. بحث و نتیجه گیری: در زیر میکروسکوپ نوری، ۱۰ نمونه (۲۸/۵۷٪) مراحل اولیه هموپروتوس، ۱ نمونه (۲/۸٪) لوکوسیتوزون کروی و ۱ نمونه (۲/۸٪) پلاسمودیوم مشاهده شد. این مطالعه نشان می دهد که میزان بالای از آلودگی طیور بومی شهرستان مربوط به انگل هموپروتوس (۲۸/۵۷٪) می باشد. براساس نتایج به دست آمده مشخص گردید که میزان آلودگی مرغ های بومی سمنان به هموپروتوس از سایر هموسپوریدین ها بیشتر است بنابراین ضروری است که در زمینه بیماریزایی این انگل، اثرات آن بر سلامت و تولید تخم مرغ مطالعات بیشتری انجام گیرد.

کلمات کلیدی: هموسپوریدین، مرغ بومی، هموپروتوس، سمنان