



دیاتز اکسوداتیو خفیف در یک مزرعه جوجه گوشتی

کاوه پروندار اسدالهی^۱، فاطمه سادات میرمهدی^۲، ستوده ابراهیمیان^۳، نسیم کاردان^۴

۱. گروه علوم بالینی، بیماریهای طیور، دانشکده دامپزشکی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

۲. دانشجوی دکتری عمومی، دانشکده دامپزشکی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

۳. آزمایشگاه دامپزشکی رویال، بخش خصوصی، سمنان، ایران

۴. دانشجوی دکتری عمومی، دانشکده دامپزشکی، واحد علوم تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

f.mirmahdi@yahoo.com

مقدمه: دیاتز اکسوداتیو نوعی ادم بافت های زیرجلدی همراه با نفوذپذیری غیر طبیعی دیواره مویرگ ها می باشد. در موارد شدید مرغ پاهای خود را به دلیل تجمع مایع در زیر پوست شکم از هم باز می کند. اتساع پریکارد و مرگ ناگهانی نیز گزارش شده است. شروع دیاتز اکسوداتیو همزمان با ظهور پراکسید در بافت ها می باشد. ویتامین E موجود در غشاهای مویرگی و آنزیم گلوکوتاتیون پراکسیداز وابسته به سلنیوم در پلاسما از غشاء مویرگ ها در برابر آسیب های اکسوداتیو محافظت میکنند، این امر می تواند نشان دهنده نقش همزمان ویتامین E و همچنین سلنیوم را در پیشگیری از دیاتز اکسوداتیو و دیگر بیماری های وابسته به کمبود ویتامین E- سلنیوم توضیح دهد. در این مطالعه، یک دیاتز اکسوداتیو خفیف در یک مزرعه گوشتی گزارش شده است. مواد و روش کار: در یک مزرعه جوجه گوشتی با ۱۰ هزار جوجه، تقریباً ۱۰ درصد از جوجه ها، ضایعاتی را شامل انباشت اکسودا در زیرجلد در قسمت داخلی بالها نشان می دادند. براساس مشاهدات بالینی، کیفیت خوراک و سابقه بیماری مشابهی از مزرعه دیگری که از خوراک مشابه استفاده می کردند، توصیه هایی نظیر تغییر کارخانه خوراک و استفاده از محلول ویتامین E و سلنیوم در آب آشامیدنی برای پنج روز متوالی ارائه گردید. نتیجه گیری: چند روز پس از تغییر جیره و استفاده از محلول ویتامین E و سلنیوم ضایعات به تدریج از بین رفتند. بنابراین بر اساس نوع ضایعات و پاسخ به درمان، به نظر می رسد کمبود ویتامین E یا سلنیوم و یا هر دو باعث این مشکل بوده است، اما برای تشخیص قطعی، سطح ویتامین E و سلنیوم موجود در پلاسما باید مورد بررسی قرار گیرد.

کلمات کلیدی: ویتامین E، سلنیوم، دیاتز اکسوداتیو، مرغ

جداسازی کلاستریدیوم پرفرینجنس از قطعات بسته بندی شده کبد مرغ گوشتی توزیع شده در شهر سمنان

ستایش زمان پور^{۱*}، مریم شاهی^۱، مهسازرگران^۱، مینافشاری^۱، زهرانورانی^۱، منصوره کنعانی^۲، اشکان جبلی جوان^۳

۱. دانشجوی کارشناسی مهندسی علوم صنایع غذایی، دانشگاه سمنان-سمنان-ایران

۲. کارشناس آزمایشگاه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان-سمنان-ایران

۳. دانشیار بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان-سمنان-ایران

setayesh7221@gmail.com

مقدمه: کلاستریدیوم پرفرینجنس یکی از عوامل اصلی بروز مسمومیت غذایی در انسان در سراسر جهان است. این باکتری عامل بسیاری از بیماری های روده ای چون انتریت نکروتیک و انتریت هموراژیک در حیوانات و مسمومیت غذایی در انسان است. هدف از این مطالعه، تعیین میزان آلودگی قطعات بسته بندی شده کبد مرغ گوشتی عرضه شده در مراکز فروش مواد پروتئینی به کلاستریدیوم پرفرینجنس است. روش کار: در این مطالعه تعداد ۴ نمونه قطعه بسته بندی شده کبد مرغ به صورت تازه و غیرمنجمد از مراکز عرضه کننده مواد پروتئینی در سمنان به صورت مقطعی و کاملاً تصادفی جمع آوری شده و به طور متوالی روی محیط آگار خون دار حاوی ۰.۷٪ خون دفیبرینه گوسفند و همچنین روی محیط کشت اختصاصی TSC (تریپتوز سولفیت سیکلوسرین) و SPS (سولفیت پلی میکسین سولفادiazین) کشت گردیدند. یافته ها: از مجموع ۴ نمونه مورد بررسی در همه ۴ نمونه ها کلاستریدیوم پرفرینجنس جداسازی گردید. بحث و نتیجه گیری: نتایج این تحقیقات نشان میدهد که امکان آلودگی مواد غذایی به کلاستریدیوم پرفرینجنس وجود دارد که میتواند تهدیدی برای بهداشت و سلامت جامعه محسوب شود. با توجه به آلودگی این مواد غذایی به کلاستریدیوم پرفرینجنس و انتقال آلودگی از مواد غذایی به انسان، کاهش آلودگی مواد غذایی به این باکتری از جنبه سلامت عمومی ضروری است. از آنجاکه این مطالعه روی تعداد نمونه کمی انجام شده است توصیه می شود این کار بر نمونه های بیشتری صورت دوره ای تکرار شود.

کلمات کلیدی: کلاستریدیوم پرفرینجنس، کبد مرغ، مسمومیت غذایی، سمنان