



## شیوع سالمونلا در نمونه های جگر مرغ جمع آوری شده در سطح شهر سمنان

زهره شریفی<sup>۱\*</sup>، یگانه نیک<sup>۱</sup>، منصوره کنعانی<sup>۲</sup>، اشکان جلیلی جوان<sup>۳</sup>

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

مقدمه و هدف: سالمونلا در انسان بیماری های مختلفی چون تب روده، حصبه، شبه حصبه، عفونت خون و مسمومیت های غذایی را ایجاد می کند. مواد غذایی با منشا حیوانی از قبیل تخم مرغ و گوشت مرغ و گاو منابع مناسبی برای رشد سالمونلا به حساب می آیند. این مطالعه با هدف ارزیابی سالمونلا در نمونه های جگر مرغ با استفاده از روش کشت و جداسازی سنتی انجام شد. مواد و روش کار: این پژوهش به صورت مقطعی-توصیفی بر روی چهار نمونه جگر مرغ جمع آوری شده از فروشگاه های سطح شهر سمنان انجام شد. فراوانی سالمونلا در این نمونه ها با استفاده از روش میکروبیولوژی کشت سنتی مورد بررسی قرار گرفت. یافته ها: از مجموع نمونه های مورد بررسی فراوانی سالمونلا در این نمونه های جگر مرغ برابر با صفر درصد بود و نتایج منفی شد. بحث و نتیجه گیری: نتایج این پژوهش نشان داد که نمونه های جگر مرغ از نظر این آنورمی وضعیت مناسبی داشتند. از آنجا که این مطالعه به صورت مقدماتی و بررسی نمونه های کمی انجام شد توصیه می شود حضور این باکتری در نمونه های بیشتر و همچنین سایر نمونه های غذایی با منشا دامی تکرار گردد.

کلمات کلیدی: سالمونلا، جگر مرغ، سمنان

## تولید و ارزیابی فیلم زیست تخریب پذیر کاراژینان با خاصیت آنتی اکسیدانی

هانیه رستم زاد<sup>۱\*</sup>، سید مهدی موسوی<sup>۲</sup>

۱. استادیار، دانشگاه گیلان

۲. گروه علوم دامی و دامپزشکی دانشگاه جامع علمی کاربردی گیلان

Haniyeh\_rostamzad@yahoo.com

چکیده: با توجه به توسعه روزافزون تکنولوژی، رشد صنایع پتروشیمی و بسته بندی چشمگیر بوده و طی سالهای اخیر در ایران نیز پلیمرهای شیمیایی در مقیاس بالا تولید و در صنایع بسته بندی مورد استفاده قرار میگیرند که بخش عمدهای از آلودگی محیط زیست را تشکیل می دهد. از اینرو استفاده از فیلم ها و پوشش های خوراکی که آلودگی کمتری را ایجاد میکنند و زیست تخریب پذیر میباشند، رواج یافته است. فیلم های خوراکی میتوانند حاوی ترکیبات آنتی اکسیدان و مواد ضد میکروبی باشند و این در حالی است که بسته بندی های مرسوم قادر به رقابت در این زمینه با فیلم های خوراکی نمی باشند. استفاده از اسانس های گیاهی به جای مواد نگهدارنده شیمیایی نگرانی های ناشی از مصرف اینگونه مواد را کاهش می دهند. ترکیب، ساختار و گروه های عاملی اسانس ها نقش مهمی در فعالیت ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آنها ایفا می کنند. با توجه به خواص اسانس آویشن، در تحقیق حاضر این اسانس به محلول فیلم ساز کاراژینان افزوده شد تا خواص ضد میکروبی آن بررسی گردد. اثرات ضد میکروبی فیلم فعال تولید شده با انجام آزمون های تیوباریتوریک اسید (TBA) و DPPH مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاکی از این بود که استفاده از اسانس آویشن موجب ایجاد خاصیت آنتی اکسیدانی در فیلم های کاراژینان شد که این مطلب می تواند موجب افزایش ماندگاری مواد غذایی بسته بندی شده با فیلم های مذکور شود.

کلمات کلیدی: اسانس آویشن، بسته بندی، پوشش های خوراکی، کاراژینان، آنتی اکسیدان، ماندگاری