بررسی اثرات نحوه بسته بندی وکیوم (پلی ونیلیدن کلراید) بر روی تغییرات امگا ۳ وامگا ٦ در فیله ماهی سفید دریای خزر

رضا کاظم پور[1*]،اسماعیل محمدی فرد[2]،نرگس میر سعید قاضی[2]،شهرام عظیمی[2] ،محسن صادق بیگی[2]
۱ـ عضو هیئت علمی دانشکده علوم پایه دانشگاه آزاد اسلامی واحد رودهن ۲ـ بخش تحقیقات وتضمین کیفیت صنایع غذایی مائده(وابسته به شرکت تولیدی صنعتی یک ویک)

مقدمه و هدف :ازاین بررسی مشاهده تغییرات امگا ۳ و امگا ۶ در فیله ماهی سفید دریای خزر بوده که در سرد خانه ۳۰- به مدت ۱۸۰روز نگهداری شده بود بوده است.
مواد و روش کار : برای این بررسی تعداد ۱۰ عدد ماهی سفید صید شده از دریای خزر در کنار یخ به قسمت بسته بندی انتقال داده شد. پس از آن که ماهی ها به صورت فیله های ۱۰۰ گرمی در آمده نیمی از فیله ها به وسیله کیسه های پلاستیک فریزر بسته بندی شده نیمی دیگر به وسیله دستگاه بسته بندی تحت خلا با استفاده از نایلون جنس PVDC با ضخامت ۱۷۰ میکرون بسته بندی شدند. نمونه ها در روز ۰ودر روز ۱۸۰ مورد بررسی تغیرات امگا ۳و امگا ۶ در هر دو گروه شاهد و کنترل در آزمایشگاه تخصصی دانه های روغنی به وسیله دستگاه Gas Choromatograh از روش Solan Stanly(1957) قرار گرفتند.
نتایج و بحث : نتایج آزمایشات حاکی از آن بودکه مجموع امگا ۶ از ۱۸,۲۱درصد در ماهی تازه به ۱۴,۸۵درصد در نمونه شاهد ($P<0.05$) و ۱۶,۴۳درصددر نمونه وکیوم در پایان دوره ۱۸۰ روزه نگهداری رسیده است.اما بین نمونه شاهد و وکیوم اختلاف معنی داری مشاهده نشد.مجموع امگا ۳در زمان صفر از ۱۶,۷درصد به ۶,۸۷ درصد در پایان دوره ۱۸۰ روزه در نمونه شاهد ($P<0.05$)ودر نمونه وکیوم ۱۰,۹۴درصد در پایان دوره رسیده($P>0.05$)بدین ترتیب در مقایسه نمونه شاهد و وکیوم اختلاف معنی داری دیده شد. این بررسی حاکی از این مورد بوده که اسید های چرب گروه امگا ۳بیشتر در معرض شکستن وتبدیل بوده وهمچنین موید این مطلب بوده که بسته بندی وکیوم نرخ فعالیت های اکسیداسیون را کند می کند وماندگاری محصول را افزایش می دهد.
واژه های کلیدی: بسته بندی وکیوم (پلی ونیلیدن کلراید)، امگا ۳، امگا ۶، ماهی سفید

شناسایی مولکولی ژنهای حدت iutA و hlyF در جدایه های اشریشیاکلی از موارد کلی باسیلوز در مزارع گوشتی تجاری استان گلستان

پیام حقیقی خوشخو[1]، هادی پورتقی شتربان[2] ، محمد رضا دارابی[3*]
۱ـ گروه علوم درمانگاهی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج ۲ـ گروه میکروبیولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج
۳ـ دانش آموخته دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج
پست الکترونیکی نویسنده مسؤول: **m_d_veterinar@yahoo.com**

مقدمه و هدف : تعیین فراوانی دو ژن حدت iutA و hlyF در تعدادی از اشریشیاکلی های جداشده از موارد کلی باسیلوز استان گلستان.
مواد و روش کار : ۶۰ نمونه جدایه E.coli از بانک باکتریایی بخش بیماری های طیور دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج جداشده از موارد کلی باسیلوز استان گلستان به به طور اتفاقی انتخاب شدند. سپس به روش جوشاندنDNAجدایه های E.coli استخراج شد و با روش PCR multiplex به کمک پرایمرهای اختصاصی برای شناسایی ژن های حدت iutA و hlyF اقدام شد. محصول PCRبرای ژنهای iutA و hlyF به ترتیب ۴۵۰ و۳۰۲ جفت باز بود.
نتایج و بحث: فراوانی هر کدام از ژنهای iutA و hlyF ۳۰٪ بدست آمد. بعبارتی این دوژن همزمان در ۳۰٪ جدایه ها وجود داشتند و بقیه جدایه ها فاقد هر دو ژن بودند. با توجه به این نتایج و وجود تنوع در فراوانی این ژنها در مناطق مختلف دنیا به نظر می رسد که ژنهای حدت دیگری در این اشریشیاکلی ها اهمیت داشته باشند زیرا عوامل حدت، پدیده ای چند عاملی هستند. همچنین این احتمال وجود دارد که این جدایه ها، اشریشیاکلی های فرصت طلبی بوده اند که به دلیل وجود عوامل مستعد کننده توانسته اند سبب بیماری شوند. همچنین در بیشتر موارد یا این دو ژن با هم حضور داشتند (۳۰ ٪) یا اینکه هیچ کدام از این ژنها با هم حضور نداشتند (۷۰٪) بنابراین تایید کننده مطالعات پیشین است که نشان می دهد وقوع این ژنها اکثرا با هم در منطقه حفاظت شده پلاسمید COL V است که بیانگر وجود یا عدم وجود این پلاسمید در اشریشیا کلی های مورد مطالعه است. از آنرو که عوامل حدت پدیده ای چند عاملی هستند بنابراین پیشنهاد می شود پانل ژنهای حدت ایران تعیین شود تا در بررسی های تشخیصی از آن استفاده شود.

واژه های کلیدی: شناسایی مولکولی، ژنهای حدت، اشریشیاکلی، ایران