



بررسی سرواپیدمیولوژی تیلریا لستوکاردی در ۱۰ منطقه ایران با روش ELISA بر پایه ی پروتئین نوترکیب

شکوفه حساس*، پروانه خضرائی نیا، حمیدرضا حداد زاده، زهره خاکی، پرویز شایان، محسن کیهانی، حامد منصور لکوج

گونه های تیلریا، نشخوارکنندگان اهلی و وحشی را در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری جهان آلوده می کنند. دو گونه تیلریا لستوکاردی و تیلریا اویس به عنوان عوامل ایجادکننده تیلریوز گوسفندی در ایران در نظر گرفته می شوند ولی جوانب اپیدمیولوژیک تیلریوز گوسفندی در ایران به خوبی درک نشده است، شناسایی گونه های تیلریا معمولاً بر پایه تشخیص پیروپلاسم انگل در گسترش خون رنگ آمیزی شده با گیمسامی باشد. ولی گونه های مختلف تیلریا از لحاظ مورفولوژی شبیه بوده و تشخیص پیروپلاسم هابه خصوص در دامهای حامل که در آنها تعداد کمی از اریتروسیت ها آلوده هستند، آسان نمی باشد و عموماً تمایز گونه های پاتوژن از غیر پاتوژن که ممکن است به صورت همزمان در یک میزبان رخ دهند، با این روش غیر ممکن است. لذا باید از روشهایی که حساسیت و ویژگی بالایی دارند استفاده شود. در این بررسی با توجه به امکانات موجود سعی گردید مطالعه وسیعی از لحاظ سروولوژی روی دامهای ۱۰ منطقه (لار، سمنان، فردوس مشهد، زابل، گرگان، ساری، رشت، اهواز، ارومیه و ایلام) به روش ELISA صورت گیرد، چون اصولاً تأیید از این تحقیق مطالعات پراکنده در ایران صورت گرفته بود و ما این روش را با روش گسترش خونی نیز مقایسه کرده و نتایج آن مورد بررسی قرار گرفت. در این مطالعه با استفاده از ELISA بر پایه پروتئین نوترکیب به بررسی سرواپیدمیولوژی آلودگی با تیلریا لستوکاردی ۳۳۹ نمونه جمع آوری شده از ۱۰ منطقه پرداختیم که از مجموعه ۳۳۹ نمونه با تعیین cut off ۱۸۹ نمونه (۵۵/۷۵٪) مثبت بودند ولی با بررسی میکروسکوپی تنها ۱۶٪ (۸۰/۵۰۰) نمونه مثبت تشخیص داده شدند.

واژه های کلیدی: سرواپیدمیولوژی، تیلریا لستوکاردی، ELISA، پروتئین نوترکیب

بررسی میزان آلودگی باکتریایی و قارچی در خط تولید دوغ صنعتی

علی احسانی^۱، مجید امین زارع^۲، بهناز بازرگانی^۳، حسن حسن زاد آذر^۴

۱_ گروه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه ۲، ۳_ دستیار تخصصی بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه؛ ۴_ دانش آموخته

دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه

پست الکترونیکی نویسنده مسئول: gilani_83@yahoo.com

مقدمه و هدف: آلودگی های باکتریایی و قارچی از جمله عواملی هستند که می توانند در تکنولوژی تولید دوغ صنعتی مشکل زا باشند. این آلودگی ها در قسمت های مختلف مرتبط با خط تولید دوغ از جمله هوای محیط، کارکنان، تجهیزات و مواد اولیه مورد استفاده حضور یافته و می توانند روند تولید این محصول تجاری را مختل و سلامت مصرف کنندگان را به مخاطره بیندازند. هدف از این مطالعه بررسی میزان آلودگی باکتریایی و قارچی در نقاط مختلف خط تولید دوغ صنعتی و مقایسه این مقادیر با یکدیگر می باشد...

مواد و روش کار: در این مطالعه به منظور تعیین میزان آلودگی باکتریایی و قارچی، از ۶۰ نقطه موثر در پروسه تولید شامل کارکنان شاغل در خط تولید، تجهیزات و دستگاه ها، هوای محیط و سیستم تهویه هوا، بطری ها و درب های مورد استفاده و انبارهای نگهداری آنها، بوسیله سواپ استریل نمونه برداری شد و در شرایط استریل به آزمایشگاه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی منتقل گردید و پس از کشت در محیط های ویژه قارچی و باکتریایی کلونی ها شمارش شدند.

نتایج و بحث: میزان آلودگی باکتریایی نمونه های برداشته شده از کارکنان 22 cfu، تجهیزات و دستگاه ها 153cfu/10cm²، هوای محیط و سیستم تهویه هوا 98cfu، بطری ها و درب ها و انبار های نگهداری مواد بسته بندی 103cfu/10cm² بود. میزان آلودگی قارچی نیز به ترتیب 1cfu، 18cfu/10cm²، 15cfu/10cm² 26cfu/10cm² شمارش گردید. نتایج بدست آمده نشان دهنده آن است که تجهیزات و دستگاه ها و همچنین مواد اولیه بکار رفته در بسته بندی دوغ دارای بیشترین آلودگی می باشند که این امر لزوم رعایت کیفیت بهداشتی تجهیزات و دستگاه ها و استفاده از مواد بسته بندی مطمئن را آشکار می نماید.

واژه های کلیدی: آلودگی باکتریایی، آلودگی قارچی، دوغ صنعتی