

عنوان مقاله:

بررسی لیستر یا مونوسیتوز در شیر خام و پاستوریزه استان اصفهان به روش کشت

محل انتشار:

پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

سیدهادی گروسی فرشی

بابک سید پورمند

خلاصه مقاله:

مواد غذایی از راههای گوناگون در معرض آلودگی قرار می گیرند و بعلاوه بسیاری از میکروبها ی بیماریزا بوسیله مواد غذایی به انسان منتقل می شوند یکی از باکتریهای بیماریزا که از طریق مواد غذایی، به انسان منتقل می شود لیستریا مونوسیتوزمی باشد . لیستریا مونوسیتوز عامل بیماریهایی نظیر مننژیت، مننگوآنسفالیت، سقط جنین، کونژنکتیویت، ورم پستان سپتی سمی و امثال آن می باشد با توجه به گزارشات وسیع که از آلودگی شیر خام و پاستوریزه به لیستریا مونوسیتوز و هم چنین آلودگی انسانها از طریق این فراورده ها ی دامی ارائه شده است ، این تحقیق در مورد آلودگی شیر خام و پاستوریزه صورت گرفت . در این تحقیق بر روی 200 نمونه شیر خام جمع آوری شده از مراکز جمع آوری شیر استان اصفهان و 100 نمونه شیر پاستوریزه شده همین استان کار شد . درآزمایشاتی که انجام گرفت از تعداد 200 نمونه شیر خام 11 مورد (5,5%) لیستر یا مونوسیتوز جدا گردید که پس از بررسی ها ی لازم 8 مورد آن (4%) سروتیپ 3 Aa مورد 1/5% سروتیپ 2 a جدا گردید . از تعداد 100 نمونه شیر پاستوریزه هیچ سروتیپی از لیستر یا مونوسیتوز جدا نگردید که این خود بدلت تکنیک خاص (بالا بودن درجه حرارت و کوتاه بودن زمان HTST) کارخانه های شیر پاستوریزه استان اصفهان می باشد .

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/59242>

