پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: مهدی حجازی، ۱۳۹۸

بررسی وجود سالمونلا در cpcکشتارگاه طیور شهرستان سبزوار به روش pcr

این مطالعه بصورت توصیفی ـ مقطعی برای بررسی وجود سالمونلا در CCP کشتارگاه طیور شهرستان سبزوار انجام گرفت. بر اساس تاریخچه بدست آمده از گله های مورد بررسی متوسط دوره پرورش مرغ های کشتار شده 45 روز و متوسط وزن آن ها 2/5 کیلوگرم بود که از فارم های گوشتی موجود در سطح شهرستان سبزوار که به کشتارگاه منتقل شده بودند نمونه برداری بطور تصادفی فصل بهار مجموعاً 60 نمونه از 5 گله مرغ های گوشتی کشتاری ارجاع شده به کشتارگاه صنعتی از آب چیلر 1 ـ چیلر 2 ـ چیلر 3 ـ اسکلدر هر کدام 3 نمونه اخذ و در مجاورت یخ به آزمایشگاه میکروبیولوژی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار منتقل شد. سپس نمونه به روش کشت وPCRاز نظر وجود سالمونلا مورد ارزیابی قرار گرفتند .بررسی وجود سالمونلا در ccp کشتارگاه طیور شهرستان سبزواربه روش PCRآلودگی گوشت طیور با پاتوژن های غذاذات می تواند به عنوان یک خطر جدی به ویژه در مواردی همچون دستکاری بی مورد، پخت ناکافی با نگهداری در شرایط نامطلوب سلامت مصرف کننده را به مخاطره بیاندازد.طیوری که به کشتارگاه ارسال می گردند به طور معمول دارای بار میکروبی بالایی در سطح پوست و دستگاه گوارش به ویژه از نظر میکرو ارگانیسم های بیماری زا نظیر سالمونلا و کمپیلوباکتر برای انسان می باشد تحقیقات گسترده ای بر روی میزان و عوامل موثر بر آلودگی لاشه طیور در کشتارگاه صورت گرفته که نشان دهنده اهمیت شرایط فرآوری در کشتارگاه می باشد.حضور پرندگان با پوست کثیف و الوده با ترکیبات مدفوعی در حین فرآوری در کشتارگاه می تواند منجر به افزایش بار کلی میکروبی لاشه ها در مرحله اسکلدینگ گردد در مطالعه حاضر علیرغم بالابودن دمای آب اسکالدر در حدود60 درجه سانتی گراد میزان سالمونلا در این مرحله بالا بوده که نشان دهنده جریان ناکافی آب و تجمع آلودگی در آن می باشد.از طرف دیگر علت عدم جداسازی باکتری های بیماری زایی مورد ارزیابی در آب اسکالدر می تواند ناشی از دمای بالای آب باشدبنابراین یک راهکار جهت کاهش این مشکل استفاده از اسکلدینگ چندمرحله ای است که در آن طیور داخل چند تانک اسکلدینگ وارد می شوند تا در نهایت میزان بار میکروبی سطحی طیور کاهش یابد همچنین با جایگزینی مداوم آب اسکالدر با آب تازه و استفاده از ترکیبات کلرینه میزان بار میکروبی سالمونلایی سطح لاشه ها را تا پیش از یک سیکل لگاریتمی نیز می توان کاهش یابد.درصد آلودگی سامونلایی در این پژوهش در CCP کشتارگاه سبزوار به شرح زیر می باشد:آلودگی در اسکالدر 40% از نمونه های گرفته شده مشاهده گردید.آلودگی در چیلر1 برابر با60% بودآلودگی در چیلر 2 برابر با40% بود.الودگی در چیلر 3 برابر20% بود.

کلیدواژه‌ها: لاشه طیور.سالمونلا. کشتارگاه.سیزوار

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۳۰۵۰۳۹۶۱۰۰۱
تاریخ دفاع: ۱۳۹۸/۰۶/۲۳
رشته‌ی تحصیلی: زیست شناسی سلولی و مولکولی ـ ژنتیک
دانشکده: علوم پایه
استاد راهنما: دکتر محمدرضا سعیدی اصل
استاد مشاور: دکتر علی‌اکبر جنت‌آبادی

M.A. Thesis:

Investigation of salmonella in ccp poultry slaughterhouse in Sabzevar city by pcr method

This descriptive cross-sectional study was performed to investigate the presence of Salmonella in CCP of poultry slaughterhouse in Sabzevar. According to the history of the herds under study, the average breeding period for the slaughtered poultry was 45 days and their average weight was 2.5 kg, sampled from broiler farms located in Sabzevar, which were randomly sampled. In spring, a total of 60 samples of 5 slaughtered broiler chickens referred to the industrial slaughterhouse were taken from chiller 1 ـ chiller 2 ـ chiller 3 ـ scleral each with 3 samples and transferred to the Microbiology Laboratory of Sabzevar Islamic Azad University. Samples were then evaluated by culture and PCR for the presence of SalmonellaDetection of Salmonella in ccp poultry slaughter house of Sabzevar by PCRContamination of poultry meat with foodborne pathogens can pose a serious risk, especially in cases such as inappropriate manipulation, inadequate cooking with poor food storage.

Poultry sent to slaughter houses typically have a high microbial load on the skin and digestive tract, especially for pathogenic micro-organisms such as Salmonella and Campylobacter for humans. Extensive research into the extent and factors affecting poultry carcass contamination. At the slaughterhouse, the importance of the processing conditions of sorghum in the slaughterhouse is demonstrated.

The presence of dirty, contaminated birds with fecal matter during processing in the slaughterhouse can increase the overall microbial burden of carcasses in the scalding stage. In the present study, salmonella was elevated at this stage despite high water temperature of 60 ° C. Indicates inadequate water flow and accumulation of contamination. On the other hand, failure to isolate pathogenic bacteria evaluated in Scotdler water can be due to high temperature Scotdler water, so a solution to reduce this problem is to use multi-stage scalding. In that poultry inside several tanks welding.