



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: محمد رستم زاده، ۱۴۰۰

شناسایی سالمونلا تیفی موریوم در تخم مرغ های توزیع شده در شهرستان سبزوار به روش (PCR)

چکیده

سالمونلوز یک بیماری مشترک بین انسان و حیوانات می باشد که توسط باکتری های جنس سالمونلا ایجاد می شود. سالمونلا باکتری گرم منفی، میله ای شکل و از خانواده انتروباکتریاسه می باشد. یکی از راه های مهم انتقال عفونت های سالمونلایی به انسان مصرف تخم مرغ آلوده می باشد که باعث بروز بیماری های تب روده ای، باکتری می و گاستروانتریت در مصرف کنندگان می شود. با توجه به جایگاه و اهمیت فراورده های تخم مرغ در سبد غذایی اقشار مختلف جامعه، سلامت این محصولات دارای اهمیت زیادی می باشد. خانواده انتروباکتریاسه از تعداد زیادی باکتری گرم منفی تشکیل شده که قرابت بسیاری با هم دارند. سالمونلاها با سیل های گرم منفی به اندازه $2-5 \times 1/5-0/7$ میکرون هستند که متعلق به این خانواده هستند. این میکروارگانیسم ها باکتری انعطاف پذیری بوده و به آسانی با شرایط محیطی خود را هماهنگ می کنند. آلودگی به سالمونلا در حیواناتی از قبیل گاو، اسب، خوک، سگ، گربه، گوسفند و طیور به کرات گزارش شده است و یکی از مسمومیت های شایع غذایی در دنیا را می تواند ایجاد نماید. در این پژوهش با استفاده از روش PCR، میزان شیوع سالمونلا تیفی موریوم در تخم مرغ های بومی، صنعتی و فله عرضه شده در سبزوار مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که 6% درصد مثبت (2.6% فله، 2.6% بومی، 0.6% صنعتی) و 94% منفی است.

کلمات کلیدی: واکنش زنجیره ای پلیمرز، سالمونلا، تخم مرغ

کلیدواژه‌ها: کلمات کلیدی: واکنش زنجیره ای پلیمرز، سالمونلا، تخم مرغ

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۲۹۰۷۹۱۱۹۱۷۳۷۱۳۹۸۱۶۲۲۷۹۷۷۲

تاریخ دفاع: ۱۴۰۰/۰۴/۲۲

رشته‌ی تحصیلی: زیست فناوری - میکروبی

دانشکده: علوم پایه

استاد راهنما: دکتر علی اکبر جنت آبادی

استاد مشاور: دکتر محمدرضا سعیدی اصل

M.A. Thesis:

etection of Salmonella typhimurium in eggs distributed
in Sabzevar city by PCR



Abstract

Salmonellosis is a zoonotic disease in humans and animals caused by the bacteria *Salmonella* spp. *Salmonella* bacteria are gram-negative, rod-shaped and are of the family Enterobacteriaceae. one of the important ways of transmission of *Salmonella* infections in humans infected egg consumption, which causes enteric fever, bacteremia and gastroenteritis in consumer. the consequences of egg products in the food basket all walks of life, the health of these products is of great importance. Entero bacteriace family is composed of a large number of gram-negative bacteria that have many affinities.

Salmonella is a gram-negative bacilli 0/7-1/5×2-5 micron ,which belongs to the family. These microorganisms bacteria are flexible and can easily coordinate with your environment. *Salmonella* infection in animals such as cattle , horses ,pigs ,dogs and cats , sheep and poultry have been reported frequently And one of the world's food poisoning, can cause. So we PCR methods on the prevalence of salmonella on eggs in sabzevar examined our results showed that %6 positive (%2.6 native, %0.6 industrial, 2.6 others) and %94 negative.

Key word : Polymerase chain reaction, salmonella , egg