



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: محدثه خالقی مقدم، ۱۴۰۰

بررسی حضور انواع سالمونلا در مرغ‌های کشتار شده در کشتارگاه‌های تهران به روش PCR

چکیده

این مطالب به صورت توصیفی مقطعی برای بررسی وجود سالمونلا در کشتارگاه طیور شهر تهران انجام گرفت بر اساس تاریخچه به دست آمده از گله‌های مورد بررسی متوسط دوره پرورش مرغ‌های کشتار شده ?? روز و متوسط وزن آنها ??/ کیلو گرم بود که از فارم‌های گوشتی موجود در سطح شهر تهران که به کشتارگاه منتقل شده بودند نمونه برداری به صورت تصادفی در فصل تابستان مجموعه ?? نمونه از گله مرغ‌های گوشتی کشتاری ارجاع شده به کشتارگاه صنعتی از آب چیلر یک چیلر دو چیلر سه اسکالدر نمونه اخذ و در مجاورت یخ به آزمایشگاه میکروبیولوژی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار منتقل شد سپس نمونه به روش کشت و PCR از نظر وجود سالمونلا و مورد ارزیابی قرار گرفتند. پژوهش بر روی ?? عدد مرغ کشتار شده که تناژ آن در مجموع بیش از ?? کیلوگرم بوده است انجام شد. در مجموع نتایج نشان می‌دهد که ?? درصد از گله مورد آزمایش آلوده به سالمونلا انتریتیدیس و ?? درصد آلوده به سالمونلا تیفی موریوم بوده و از جنس سالمونلا گالیناروم و سایر گونه‌های سالمونلا موردی گزارش نشده است.

بررسی وجود سالمونلا در کشتارگاه طیور شهر تهران به روش PCR

آلودگی گوشت طیور با پاتوژن‌های غذازاد می‌تواند به عنوان یک خطر جدی به ویژه در مواردی همچون دستکاری بی مورد پخت ناکافی یا نگهداری در شرایط نامطلوب سلامت مصرف‌کننده را به مخاطب بیندازد. طوری که به کشتارگاه ارسال می‌گردند به طور معمول دارای بار میکروبی بالایی در سطح پوست و دستگاه گوارش به ویژه از نظر میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا نظیر سالمونلا و کمپیلوباکتر برای انسان می‌باشد تحقیقات گسترده‌ای بر روی میزان و عوامل موثر در آلودگی لاشه طیور در کشتارگاه صورت گرفتند که نشان دهنده اهمیت شرایط فرآوری در کشتارگاه می‌باشد. حضور پرندگان با پوست کثیف و آلوده با ترکیبات مدفوعی در حین فرآوری در کشتارگاه می‌تواند منجر به افزایش بار کلی میکروبی لاشه‌ها در مرحله اسکلدینگ گرد در مطالعه حاضر علیرغم بالا بودن دمای آب اسکالدر حدود ?? درجه سانتیگراد میزان سالمونلا در این مرحله بالا بوده که نشان دهنده جریان ناکافی آب و تجمع آلودگی در آن می‌باشد از طرف دیگر علت عدم جداسازی باکتری‌های بیماری‌زا مورد ارزیابی در آب اسکالدر می‌تواند ناشی از دمای بالای آب باشد بنابراین یک راهکار جهت کاهش این مشکل استفاده از اسکلدینگ چند مرحله‌ای است که در آن طیور داخل چند تانک اسکلدینگ وارد می‌شوند تا در نهایت میزان بار میکروبی سطحی طیور کاهش یابد همچنین با جایگزینی مدام آب اسکالدر با آب تازه و استفاده از ترکیبات کلرینه میزان بار میکروبی سالمونلایی سطح لاشه‌ها را تا پیش از یک سیکل لگاریتمی نیز می‌توان کاهش یابد.

کلمات کلیدی: لاشه طیور، سالمونلا، کشتارگاه، تهران

کلیدواژه‌ها: کلمات کلیدی: لاشه طیور، سالمونلا، کشتارگاه، تهران



شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۲۹۰۷۹۳۴۰۶۶۴۱۱۳۹۹۱۶۲۳۷۶۷۷۳

تاریخ دفاع: ۱۴۰۰/۱۱/۰۶

رشته‌ی تحصیلی: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استاد راهنما: دکتر محمدرضا سعیدی اصل

استاد مشاور: دکتر علی اکبر جنت‌آبادی

M.A. Thesis:

Investigation of *Salmonella* species in chickens slaughtered in Tehran slaughterhouse by PCR method

Abstract

This was done in a cross-sectional descriptive manner to investigate the presence of *Salmonella* in the poultry slaughterhouse in Tehran. Based on the history obtained from the studied flocks, the average breeding period of slaughtered chickens was 45 days and their average weight was 2.5 kg. Meat farms in the city of Tehran that were transferred to the slaughterhouse. Random sampling in summer. A collection of 40 samples from 5 flocks of slaughtered broiler chickens referred to the industrial slaughterhouse from a chiller water one chiller two chillers three-scale chillers and in the vicinity. The ice was transferred to the microbiology laboratory of Islamic Azad University, Sabzevar branch, then the samples were cultured by PCR and evaluated for the presence of *Salmonella*. Investigation of the presence of *Salmonella* in poultry slaughterhouse in Tehran by PCR method. Contamination of poultry meat with foodborne pathogens can pose a serious risk, especially in cases such as improper handling, inadequate cooking or storage in adverse health conditions. As they are sent to the slaughterhouse, it usually has a high microbial load on the surface of the skin and gastrointestinal tract, especially in terms of pathogenic microorganisms such as *Salmonella* and *Campylobacter* for humans. Gives importance to processing conditions in the slaughterhouse. The research was conducted on 40 cultivated chickens with a total tonnage of more than 80. Overall, the results show that 20% of the tested herds were infected with *Salmonella enteritidis* and 10% were infected with *Salmonella typhimurium* and no cases of *Salmonella gallinarum* and other *Salmonella* species were reported.

The presence of birds with dirty skin and contaminated with fecal compounds during processing in the slaughterhouse can lead to an increase in microbial carcinogenicity of carcasses in the round scaling stage. Insufficient water flow and accumulation of contamination in it. On the other hand, the reason for not separating the pathogenic bacteria evaluated in scalding water can be due to high water temperature, so a solution to reduce this problem is to use multi-stage scaling in which poultry inside several scaling tanks are inserted to eventually reduce the surface microbial load of the poultry. Also, by constantly replacing the scalding water with fresh water and using chlorinated compounds, the microbial load of *Salmonella* carcass surface can be reduced before a logarithmic cycle.

Keywords: Poultry carcass, *Salmonella*, Slaughterhouse, Tehran