



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: الهه جلائیان سلمانی، ۱۳۹۶

بررسی میزان آلودگی سالمونلا در تخم مرغ های بومی شهرستان خوشاب

سالمونلا یکی از باکتری های بیماری زای مشترک بین انسان و طیور در سراسر دنیاست از نظر بهداشت عمومی مسمومیت غذایی ناشی از باکتری های سالمونلا به علت تعدد سروتایپ ها میزان متفاوت و نیز نقش موثر ناقلین طبیعی شان از اهمیت ویژه ای برخوردار است. گوشت مرغ و تخم مرغ از مهمترین انتقال دهنده های باکتری به انسان محسوب می شوند. که موجب گاستروانتریت خفیف تا سیتی سمی کشنده در انسان می شود. تخم مرغ یکی از فرآورده های غذایی پرمصرف در بسیاری از جوامع است که از طریق تخمدان مرغ مادر، آلودگی پوسته به مدفوع و از طریق محیط به باکتری سالمونلا آلوده می گردد. شایعترین سویه ی سالمونلای جدا شده از تخم مرغ های آلوده سالمونلا آنتریتیدیس می باشد. با توجه به جایگاه و اهمیت فرآورده های طیور در سبد غذایی اقشار مختلف جامعه مطالعه حاضر با هدف تعیین میزان آلودگی تخم مرغ های بومی شهرستان خوشاب به باکتری سالمونلا انجام شد. روش تحقیق: در این مطالعه، تخم مرغ های بومی شهرستان خوشاب از نظر آلودگی سالمونلایی مورد مطالعه قرار گرفتند. تعداد 90 تخم مرغ بومی از شهرستان خوشاب تهیه گردید. جهت بررسی آلودگی تخم مرغ ها، هم پوسته و هم محتویات آن به روش استاندارد کشت داده شدند. جهت تشخیص قطعی سالمونلا از آزمایشات دقیق بیوشیمیایی و PCR استفاده شد.

یافته ها: از مجموع 90 تخم مرغ مورد بررسی، یک تخم مرغ (1/1%) آلوده به باکتری سالمونلا بود. که این آلودگی تنها در پوسته تخم مرغ وجود داشت و در محتویات تخم مرغ آلودگی دیده نشد. نتیجه گیری: سالمونلا در تخم مرغ هایی که خوب پخته نشده اند یا در تخم مرغ های خام می تواند باعث ایجاد بیماری سالمونلوز در انسان شود. بنابراین پختن مناسب تخم مرغ های محلی قبل از مصرف ضروری است و نسبت به بهداشت نگهداری و طبخ تخم مرغ ها باید توجه ویژه صورت پذیرد.

کلیدواژه‌ها: سالمونلا، تخم مرغ، PCR

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۳۰۵۶۰۹۵۲۰۰۴
تاریخ دفاع: ۱۳۹۶/۰۴/۲۰
رشته‌ی تحصیلی: زیست‌فناوری (بیوتکنولوژی)
دانشکده: علوم پایه
استاد راهنما: دکتر محمدرضا سعیدی اصل
استاد مشاور: دکتر علی اکبر جنت‌آبادی

M.A. Thesis:



Evaluation of salmonella contamination in eggs native city khushab

Background and aim: Salmonella is one of the common pathogens of humans and poultry around the world. In terms of public health, food poisoning resulted from Salmonella is of particular importance due to the multiple serotypes host and their natural carriers role. Chicken and egg are considered as the most important bacterial transducers of Salmonella to humans which can cause mild gastroenteritis to a deadly toxoid. Eggs are one of the most commonly used food products in many societies that are infected to Salmonella through the ovary of the chickens mother, eggshell contamination and also through environment. The most common salmonella strain isolated from infected eggs is Enteritidis salmonella. Considering the position and importance of poultry products in food basket of different populations in society, the present study was conducted to determine the contamination rate of Salmonella bacteria in Khoshbab, a small town in Khorasan Razavi province, native eggs.

Research method: In this study, eggs from Khoshbab were studied for Salmonella infection. Ninety native eggs were prepared from Khosbab. In order to study the contamination, the eggshells and their contents were grown in standard method.

For definitive diagnosis of Salmonella, precise biochemical and PCR tests were used.

Results: Of the ninety eggs examined, just one egg (1.1%) was infected with Salmonella. This contamination was found only in eggshell and was not found in egg content.

Conclusion: Salmonella in eggs that are not cooked well or in raw eggs can cause Salmonulosis in humans. Therefore, proper cooking of native eggs is essential prior to consumption, and special attention should be paid to health and cooking of eggs.