



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: حمید سربندی فراهانی، ۱۳۹۸

بررسی میزان آلودگی باکتریایی لیستریا مونوسیتوژنز در مراکز تولید شیر خام و ایستگاههای جمع آوری شیر خام استان قم

لیستریا مونوسایتوژنز مواد غذایی از جمله لبنیات می توانند از راه های مختلفی در معرض آلودگی قرار گیرند و به واسطه این آلودگی، باعث بروز بیماری هایی درگیرنده آلودگی شوند. از جمله این باکتری ها که از شیر و فرآورده های لبنی منتقل می شوند، باکتری لیستریا مونوسایتوژنز است که می تواند سبب بروز بیماری های مختلفی از جمله مننژیت، سپتی سمی، سقط جنین و... شوند. شیر برای بعضی از میکروبیها به خصوص باکتریهای بیماری زا محیط کشت خوب و مناسبی محسوب می شود. عوامل بیماری زای شیر ممکن است از دام شیرده یا از کارگرانی که در مراحل مختلف دوشیدن، جمع آوری و حمل آن دخالت دارند و یا از محیط اطراف درشیر وارد شود. این ارگانیسم ممکن است مستقیم از درون پستان درشیر دفع شود و یا از راه پوست و مخاطهای حیوان شیرده و یا کارگران به شیر راه یابند و شیر و وسایل را آلوده سازند. در این تحقیق سعی شده با بررسی و تحقیق بر روی 51 نمونه شیر خام میزان آلودگی به این نوع باکتری مورد بررسی قرار گیرد. که با استفاده از روش های میکروبیولوژی و روش های بیوشیمیایی توانستیم 3 نمونه لیستریا مونوسایتوژنز (6% آلودگی) جدا کنیم و این رویه را تأیید کنیم. میزان آلودگی و شرایط انتشار و درصد پراکندگی و شیوع این باکتری در شهرهای ایران و سایر کشورها هم مقایسه شده است گسترده‌ی شیوع این باکتری در بین فرآورده های لبنی هم در این تحقیق مورد نظر بوده است

کلیدواژه‌ها: شیر خام، آلودگی میکروبیولوژی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۲۹۷۲۰۰۱

تاریخ دفاع: ۱۳۹۸/۰۶/۱۷

رشته‌ی تحصیلی: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استاد راهنما: مهندس موسی‌الرضا هوشمنددلیر

استاد مشاور: دکتر محمدرضا سعیدی اصل

M.A. Thesis:

Study on listeria monocytogenes contamination in the Centers of row milk production of and raw milk collecting stations

Listeria monocytogenes

Food such as dairy products can be exposed to pollution and are caused by infection in a



variety of infections. Among these bacteria, which are transported from milk and dairy products, is the bacterium *Listeria monocytogenesis* that can cause various diseases such as meningitis, toxic septicemia, abortion, etc. Milk is considered to be a good and suitable culture medium for some of the microplantations especially pathogenic pathogens. The pathogens of the milk may be of a dairy or worker that is involved in various stages of dushiden, collecting and transporting it or entering from the surrounding area. This organisms may be excreted directly from the breast in the milk, or by the skin and the mucus of the animal, or the workers can infect the milk, and contaminate milk and other means.

In this research, we conducted a study on 51 samples of raw milk of contamination with this type of bacteria. Using microbiological methods and biochemical methods, we used 3 samples of *Listeria monocytogenesis* (6% of the contamination) and confirm this procedure. contamination rate and emission conditions and the percentage of Dispersion and prevalence of this bacteria in the cities of Iran and other countries have also been compared the incidence of the prevalence of this study. There is also a significant study on dairy products.

Foods such as dairy products can be contaminated in various ways and can cause contagious diseases. Among these bacteria that are transmitted to milk and dairy products, *Listeria* is the more monosynthetic bacterium that can cause various diseases such as meningitis, poisoning, poisoning, abortion, and so on.

In this study, we tried to investigate the rate of infection of this bacterium with 17 samples of raw milk. Using microbiological and biochemical methods, we were able to isolate 1 liter of sample or monocytogenes (5.8% infection) and confirm this procedure.