



محسن فرهوش، ۱۴۰۴

بررسی میزان باقی مانده آنتی بیوتیک ها در گوشت طیور کشتار شده در کشتارگاه شهرستان تربت جام در نیمه اول سال ۱۴۰۴.

وجود باقی مانده‌های آنتی بیوتیکی در گوشت طیور، حتی در درصد پایین، از منظر سلامت عمومی بسیار مهم است. مصرف مکرر مواد غذایی آلوده می‌تواند منجر به تجمع مقادیر اندک اما مزمن داروها در بدن انسان شود. پیامد مهم‌تر، ایجاد مقاومت آنتی بیوتیکی در باکتری‌های بیماری‌زا است. مقاومت آنتی بیوتیکی به عنوان یکی از جدی‌ترین چالش‌های بهداشت جهانی شناخته می‌شود و سازمان جهانی بهداشت بارها نسبت به پیامدهای مصرف بی‌رویه و غیرمنطقی داروهای دامپزشکی هشدار داده است. در بررسی میزان باقی مانده آنتی بیوتیکی در ماه‌های مختلف سال نیز نتایج نشان داد که در کل 50 نمونه انتخاب شده، 2 نمونه (4% از کل نمونه‌ها) از نظر باقی مانده آنتی بیوتیکی مثبت شده بودند. مطابق نتایج بیشترین میزان آلودگی در مراحل کشتار در قبل از پر کنی و بعد از تخلیه امعاء و احشا بود که 16.6% از نمونه‌های گرفته شده مثبت بودند. 17 نمونه از سینه، 17 نمونه از ران و 16 نمونه از کتف گرفته شد که در 2 نمونه از 17 نمونه سینه میزان باقی مانده آنتی بیوتیکی گزارش شد. خوبی نشان داده شد که اختلاف معنی داری بین میانگین باقی مانده آنتی بیوتیک‌های لاشه مرغ‌های کشتار شده با نوع آنتی بیوتیک وجود داشته است به طوری که میزان باقی مانده و MRL فلوروکینون به طور معنی داری در مرغ‌های کشتاری بالاتر از بتالاکتام بود. به طور کلی، مطالعه حاضر نشان داد که میزان باقی مانده آنتی بیوتیک‌ها در گوشت طیور کشتار شده در کشتارگاه شهرستان تربت جام در نیمه اول سال 1404 پایین بوده و تنها 4 درصد از نمونه‌ها مثبت شدند. تمامی موارد مثبت مربوط به گوشت سینه بودند که این موضوع می‌تواند اهمیت توجه بیشتر به این بخش از لاشه را نشان دهد. نتایج به دست آمده بیانگر وضعیت نسبتاً مناسب مصرف داروها در منطقه است، اما وجود حتی تعداد اندک موارد مثبت ضرورت پایش مستمر و نظارت دقیق بر مصرف آنتی بیوتیک‌ها را آشکار می‌سازد.

کلیدواژه‌ها: کلیدواژه‌ها: باقی مانده آنتی بیوتیکی، گوشت طیور، آلودگی.

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۴۲۹۹۰۰۶۸۷۸۸۹۲۴۶۰۳۸۱۶۳۱۸۸۷۸۶

تاریخ دفاع: ۱۴۰۴/۰۶/۲۵

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی‌راد

Thesis:



Investigation of the residual levels of antibiotics in the meat of Poultry slaughtered in the slaughterhouse of Torbat Jam city in 1404.

The presence of antibiotic residues in poultry meat, even at low levels, is of great public health importance. Repeated consumption of contaminated food can lead to the accumulation of small but chronic amounts of drugs in the human body. A more important consequence is the development of antibiotic resistance in pathogenic bacteria. Antibiotic resistance is recognized as one of the most serious global health challenges, and the World Health Organization has repeatedly warned about the consequences of excessive and irrational use of veterinary drugs. In examining the amount of antibiotic residues in different months of the year, the results showed that out of a total of 50 samples selected, 2 samples (4% of the total samples) were positive for antibiotic residues. According to the results, the highest level of contamination was in the slaughter stages before stuffing and after evisceration, with 16.6% of the samples taken being positive. 17 samples were taken from the breast, 17 from the thigh and 16 from the shoulder, and antibiotic residues were reported in 2 of the 17 breast samples. It was well shown that there was a significant difference between the average antibiotic residues in the carcasses of slaughtered chickens and the type of antibiotic, so that the residue and MRL of fluoroquinone were significantly higher in slaughter chickens than beta-lactam. In general, the present study showed that the level of antibiotic residues in the meat of poultry slaughtered in the slaughterhouse of Torbat Jam in the first half of 1404 was low and only 4% of the samples were positive. All positive cases were related to breast meat, which could indicate the importance of paying more attention to this part of the carcass. The results obtained indicate a relatively appropriate situation of drug consumption in the region, but the presence of even a small number of positive cases reveals the need for continuous monitoring and careful supervision of antibiotic consumption.