



ساجده فاضل بخششی، ۱۴۰۴

بررسی باکتری باسیلوس سرئوس در گوشت های تازه توزیع شده در شهرستان زاهدان

باسیلوس سرئوس یکی از انواع میکروارگانیسم های قابل انتقال از طریق مواد غذایی است که از عوامل مسمومیت به شمار می رود و موجب همه گیری های مسمومیت های غذایی می گردد. گوشت یکی از منابع حضور باسیلوس سرئوس و فراورده های گوشتی یکی از منابع ابتلای به سندرم اسهال و استفراغ ناشی از این باکتری می باشد. پژوهش حاضر به بررسی باکتری باسیلوس سرئوس در گوشت های تازه توزیع شده در شهرستان زاهدان پرداخته است. جهت جمع اوری اطلاعات مورد نیاز در این پژوهش از مطالعات کتابخانه ای و مطالعات تجربی در محیط آزمایشگاهی بر روی 50 نمونه گوشت گاوی و 50 نمونه گوشت گوسفندی از طریق نمونه برداری استفاده شده از لاشه های قصابی شهرستان زاهدان تحقیق بعمل آمده است. در این مطالعه میزان 12 درصد نمونه های گوشت گاو 18 درصد نمونه های گوشت گوسفند آلوده به باکتری باسیلوس سرئوس بودند. در گوشت گاو 1.2×10^3 الی 2.3×10^3 و در گوشت گوسفند 1.1×10^4 الی 2.9×10^4 گزارش می گردد. نتایج پژوهش نشان می دهد که میزان آلودگی گوشت گوسفند بیشتر از گاو می باشد. میانگین این مقادیر از میانگین دوز عفونی کننده ذکر شده در سایر مطالعات یعنی 103 الی 105 باکتری در هر گرم ماده غذایی کمتر می باشد.

کلمات کلیدی: باسیلوس سرئوس، گوشت گاو، گوشت گوسفند، درصد آلودگی

کلیدواژه‌ها: باسیلوس سرئوس، گوشت گاو، گوشت گوسفند، درصد آلودگی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۷۲۹۶۰۷۹۱۱۹۱۷۳۷۹۰۱۴۱۶۲۷۰۶۱۴۵

تاریخ دفاع: ۱۴۰۴/۰۷/۱۳

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر علی اکبر جنت آبادی

Thesis:

Bacteria bacillus serocus has a widespread distribution in Shahrestan Zahedan

Enumeration of potential microbiological hazards in milk from a marginal urban settlement in central South Africa. Journal of Food Microbiology, 20(3): 321-26.

Lues, J., Venter, P. and Van Der Westhuizen, H. (2003). Enumeration of potential



microbiological hazards in milk from a marginal urban settlement in central South Africa. *Journal of Food Microbiology*, 20(3): 321-26.

Lund T, De Buyser ML, Granum PE.(200) A new cytotoxin from *Bacillus cereus* that may cause necrotic enteritis. *Mol Microbiol.* 2000;38(2):255-261. [DOI:10.1046/j.1365-2958.2000.02147.x] [PMID].

Magnusson, M., Christiansson, A. and Svensson, B. (2007). *Bacillus cereus* Spores during housing of dairy cows factors affecting contamination of raw milk. *Journal of Dairy Science*, 90: 2745-2754.

Maha M. Samir, Hanan, M.T. El Lawendi and Wafa, F. Ahmed(2020) INCIDENCE OF *BACILLUS CEREUS* IN SOME RAW AND COOKED MEAT PRODUCTS AND ITS CONTROL BY HEAT TREATMENT. *Proc. of the 5th Animal Wealth Research Conf. in the Middle East & North Africa*.1-15.

Margulis. L, Jorgensen. J. Z, Dolan. S, Koichinsy. R, Rainey. F. A, Lo. SH. CH, (1998) The Arthromitus Stage of *Bacillus cereus*: Intestinal Symbionts of Animals, *Proc. Natl. Acad. Sci. USA*,95.1236-1241.