

عنوان مقاله:

بررسی آلودگی شیرهای محلی کرمان به لیستریا مونوسیتوژنز به روش های فنوتیپی و مولکولی

محل انتشار:

فصلنامه کیفیت و ماندگاری تولیدات کشاورزی و مواد غذایی، دوره 1، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سمیه فرحبخش - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه میکروبیولوژی، واحد کرمان، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمان، ایران

اشرف کریمی نیک - استادیار، گروه میکروبیولوژی، واحد کرمان، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمان، ایران

خلاصه مقاله:

لیستریا مونوسیتوژنز باکتری گرم مثبت و عامل بیماری لیستریوز در انسان و حیوان است و در بیشتر مواد غذایی از جمله لبنیات و شیر حضور دارد. این باکتری در گاو موجب سقط جنین و ورم پستان و در انسان منجر به مسمومیت غذایی شده و می‌تواند در افراد پرخطر مانند زنان باردار، جنین و نوزاد تازه متولد شده به صورت منتزیت سپتی سمی مشاهده گردد. وجود این باکتری به عنوان شاخص بهداشتی و آلودگی در شیر تلقی می‌شود. در این تحقیق ۵۰ نمونه شیر خام و غیرپاستوریزه موجود در سطح شهر کرمان جمع‌آوری و با رعایت زنجیره سرد به آزمایشگاه منتقل گردید. کشت بر روی محیط کشت اختصاصی لیستریا انجام و شناسایی فنوتیپی صورت پذیرفت. جهت شناسایی مولکولی، DNA باکتری‌های شناسایی شده به روش فنوتیپی، با استفاده از کیت تجاری استخراج گردید و تشخیص لیستریا مونوسیتوژنز با کاربرد کیت IGF اختصاصی شناسایی این باکتری از شرکت ایرانیان ژن فن‌آوران صورت پذیرفت. محصول پی‌سی-آر با ژل یک درصد الکتروفورز گردید و باندهای اختصاصی مشاهده گردید. نتایج نشان داد ۳۰ و ۲۷ نمونه از شیرهای غیرپاستوریزه به ترتیب بر اساس روش های انجام شده، کشت و پی سی آر نسبت به لیستریا مونوسیتوژنز آلودگی نشان دادند. این امر توجه و رعایت شرایط بهداشتی را در طی مراحل تولید و تهیه شیر و ضرورت استفاده از شیر پاستوریزه را نشان می دهد.

کلمات کلیدی:

واکنش زنجیره ای پلی مراز (پی سی آر)، کشت، شیر، لیستریا مونوسیتوژنز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1496491>

