

عنوان مقاله:

فراوانی انگل سارکوسیست به روش هضمی در گوشت های قصابی شهر قزوین

محل انتشار:

اولین همایش ملی یافته های نوین در پژوهش های کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

جابر داودی - گروه انگل شناسی دانشکده دامپزشکی، واحد ابهر دانشگاه آزاد اسلامی ابهر ایران

افشین بهمن شبستری - گروه انگل شناسی دانشکده دامپزشکی، واحد ابهر دانشگاه آزاد اسلامی ابهر ایران

پیمان مذهب - دانش اموخته رشته کارشناسی ارشد انگل شناسی دامپزشکی واحد ابهر دانشگاه آزاد اسلامی ابهر ایران

خلاصه مقاله:

سارکوسیستوزیس یک بیماری زیونوز است که عامل آن تکه یاخته ای به نام سارکوسیست می باشد.... در چرخه تولیدمثلی این تکه یاخته دو میزبان واسط و اصلی و دو مرحله جنسی و غیر جنسی وجود دارد. سارکوسیستوزیس از اکثر مناطق جهان گزارش شده است. انسان معمولاً با خوردن گوشت نیم پخته یا خام، آلوده می شود. هدف: این مطالعه به منظور بررسی میزان آلودگی گوشت های قصابی به کیست سارکوسیست و ارایه ی راهکارهای پیشگیری کننده بر علیه آن در چرخه ی مصرف انسانی انجام گرفت 300 نمونه گوشت چرخ کرده گاو گوسفند از قصابی های منطقه 2 شهر قزوین در فصل بهار جمع آوری و پس از هضم به کمک اسید و آنزیم پیسین، مخلوط حاصل سانتریفیوژ گردید. مایع رویی جدا و رسوب حاصله بر روی لام گسترده شد. این گسترش با متانول فیکس و با رنگ گیسما رنگ آمیزی گردید و با میکروسکوپ نوری زوایت های این تکه یاخته مورد مطالعه قرار گرفت. 85/6% از نمونه های گوشت گوسفند و 92/8% از نمونه های گوشت گاو آلوده به زوایت سارکوسیست بودند. در این مطالعه ضمن پی بردن به مزیت روش هضمی نسبت به سایر روش ها در تشخیص این انگل، با توجه به درص بالای آلودگی به دست آمده، لازم است بیماری از لحاظ اهمیت بهداشت مواد غذایی، مدنظر ویژه کادر دامپزشکی و بهداشت و درمان شهر قزوین قرار گیرد. همچنین باید برای اطمینان از عدم سرایت این انگل، بدون توجه به نتیجه بازرسی گوشت، نسبت به پخت کامل آن قبل از مصرف اقدام نمود.

کلمات کلیدی:

سارکوسیست، گوشت، روش هضمی، قزوین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/728542>

