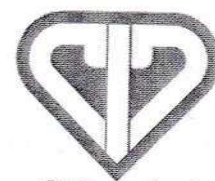


دانشگاه گیلان



سازمان دامپزشکی گیلان  
اداره کل دامپزشکی گیلان

## گزارش نهایی طرح پژوهشی

**عنوان:**

**بررسی میزان آلودگی خوراک دام و گوشت مرغ به سروتیپ‌های مختلف سالمونلا**

**نوع طرح:**

**کاربردی**

**مجری:**

**فرجاد رفیعی**

**همکاران:**

**سیامک غیبی - محمدحسین رضادوست - عطااله شرفی - رامین عبدلی**

**عاطفه جمشاسب - محمد ناصرانی - رسول خاتمی‌نژاد - امید جعفریانی**

**دانشکده:**

**علوم کشاورزی - گروه بیوتکنولوژی کشاورزی**

**سال:**

**۱۳۹۷**

## چکیده

بررسی میزان آلودگی خوراک دام و گوشت مرغ به سروتیپ‌های مختلف سالمونلا

فرجاد رفیعی

هدف از اجرای پژوهش حاضر، بررسی میزان آلودگی خوراک دام و گوشت مرغ به سروتیپ‌های مختلف سالمونلا در استان گیلان، با استفاده از روش مولکولی PCR است. خانواده آنتروباکتریاسه شامل تعداد زیادی باکتری بوده و سالمونلاها یکی از جنس‌های اصلی در این خانواده هستند. باکتری‌های جنس سالمونلا گرم منفی، هوازی و بی‌هوازی اختیاری باسیلی شکل هستند و از لحاظ شرایط رشد، این میکروارگانیسم‌ها باکتری‌های انعطاف‌پذیری بوده و به آسانی با شرایط محیطی خود را هماهنگ می‌کنند. این جنس از میکروارگانیسم‌ها به حرارت حساس‌اند و در درجه حرارت‌های پائین امکان بقای آنها بیشتر است. ۳۰ نمونه گوشت مرغ از ۶ کشتارگاه طیور صنعتی گیلان (۵ نمونه از هر واحد) و ۴۵ نمونه خوراک دام از ۹ کارخانه خوراک دام (۵ نمونه از هر واحد) اخذ گردید. پس از نمونه‌برداری از نمونه‌های مزبور، ابتدا پیش‌غنی‌سازی با کشت در محیط کشت مایع غیرانتخابی آب پپتونه بافری (BPW) و سپس غنی‌سازی با کشت در دو محیط کشت آب گوشت راپاپورت و اسیلیدیس همراه با سویا (RVS broth) و محیط کشت مولر - کافمن تتراتیونات نوویوسین (MKTTn broth) صورت گرفت. سپس استخراج DNA با روش CTAB انجام شده و پس از تعیین کمیت و کیفیت DNA استخراج شده و رقیق‌سازی آنها، PCR با کمک یک آغازگر عمومی برای شناسایی سالمونلاها و از سه آغازگر اختصاصی برای شناسایی سه زیرگونه از سالمونلاها صورت گرفت. محصولات PCR روی ژل آگارز الکتروفورز گردیدند. نتایج حاکی از آن بود که ۲۰ درصد از نمونه‌های گوشت مرغ ۲۶/۷ درصد از نمونه‌های خوراک دام حداقل در یکی از تکرارها آلودگی به سالمونلا نشان دادند. به طور کلی می‌توان نتیجه گرفت که آلودگی سالمونلایی در گوشت مرغ و خوراک دام در استان گیلان در مقایسه با سایر گزارش‌های موجود در کشور، در سطح پایین‌تری قرار داشته است. البته با توجه به اینکه آلودگی سالمونلایی اثبات شده حتی در حد یک باکتری نیز منجر به مردود شدن ماده غذایی می‌گردد، به نظر می‌رسد که برای کاهش بار میکروبی

گوشت مرغ و خوراک دام در ایران لازم است که تحقیقات گسترده‌تری برای شناسایی منابع آلودگی و چرخه عفونت انجام گیرد. روش PCR به عنوان روشی حساس، اختصاصی، دقیق و در عین حال سریع می‌تواند در این راستا مفید واقع شود.

**کلیدواژه‌ها:** استان گیلان، خوراک دام، سالمونلا، گوشت مرغ، واکنش زنجیره‌ای پلیمرز