

بررسی وجود باکتری لیستریا منوسیتوژنز موجود در شیرهای محلی سنندج

پانید اسدی، پرمیس آل نبی، کارینا حیدری، بیتا دولتی

فرزانگان ناحیه ۲ سنندج

چکیده:

مواد غذایی از راه‌های مختلفی در معرض آلودگی میکروبی قرار می‌گیرد. یکی از باکتری‌های بیماری‌زا که از طریق مواد غذایی از جمله شیر خام و سبزیجات به انسان منتقل می‌شود، باکتری لیستریا منوسیتوژنز است. با توجه به گزارشاتی که از آلودگی‌های شیر و فراورده‌های آن به لیستریا منوسیتوژنز داریم به خصوص در کشورهای در حال توسعه از جمله ایران، این تحقیق به بررسی و مقایسه میزان آلودگی محصولات لبنی شهرهای ایران به باکتری لیستریا منوسیتوژنز پرداخته است. از آن جایی که لیستریا منوسیتوژنز یک پاتوژن غذایی است و در محصولات لبنی از جمله شیر خام یافت می‌شود این مقاله با هدف بررسی میزان آلودگی محصولات لبنی ایران به باکتری لیستریا منوسیتوژنز و مقایسه درصد آلودگی آن‌ها در شهرهای مختلف ایران انجام شده است. علاوه بر این هدف اصلی از گردآوری این مقاله آشنایی بیشتر مردم با باکتری لیستریا منوسیتوژنز، محصولات آلوده به آن و بیماری ایجاد شده در اثر این باکتری است.

واژگان کلیدی: شیر، باکتری لیستریا منوسیتوژنز