



## اندازه گیری میزان غلظت جیوه در سه نوع متفاوت کنسرو ماهی تن

پولین شهره<sup>۱</sup>، سارا مهدیزاده مود<sup>۲</sup>، عباس توکلی<sup>۲</sup>، فاطمه وثوقی<sup>۴\*</sup>

۱\_ گروه بهداشت و بیماری های آبزیان - دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران ۲\_ عضو هیئت علمی دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان ۳\_ گروه بهداشت مواد غذایی - دانشگاه آزاد واحد آیت الله املی ۴\_ دامپزشک بخش خصوصی - دانش آموخته دانشکده دامپزشکی دانشگاه شیراز

پست الکترونیکی نویسنده مسئول: [dr.f.vosoughi@gmail.com](mailto:dr.f.vosoughi@gmail.com)

**مقدمه و هدف:** همگام با توسعه صنایع و افزایش روند آلودگی محیط زیست، مساله آلودگی مواد غذایی به فلزات سنگین، بخشی از مطالعات سم شناسی و زیست محیطی را به خود اختصاص داده است. جیوه از جمله فلزات سنگین است که کنترل آن در مواد غذایی بسیار حائز اهمیت می باشد. بیوترانسفر ماسیون جیوه و تبدیل آن به ماده سمی متیل مرکوری لزوم کنترل این عنصر را آشکار می سازد. با توجه به مصرف گسترده کنسرو ماهیان تن در ایران، تحقیق حاضر به منظور بررسی میزان غلظت جیوه در سه نوع متفاوت کنسرو ماهی تن محصول سه کارخانه داخلی و مقایسه مقادیر بدست آمده با استانداردهای جهانی WHO، FDA، EPA صورت پذیرفت. **مواد و روش کار:** این تحقیق در سال ۱۳۹۰ بر روی ۲۱ نمونه کنسرو ماهی تن (۷ نمونه از هر کارخانه) صورت گرفت. استخراج جیوه از نمونه ها با استفاده از روش هضم مرطوب و تعیین غلظت جیوه با استفاده از دستگاه جذب اتمی Perkin Elmer ۴۱۰۰ صورت گرفت.

**نتایج و بحث:** نتایج این تحقیق نشان داد میانگین غلظت جیوه در کنسرو های شماره ۱، ۲، ۳ به ترتیب  $۱,۲۸ \pm ۳۴,۵۱$ ،  $۸,۰۴ \pm ۴۵,۱۳$ ،  $۷,۵۱ \pm ۴۹,۶۳$  بر حسب میکروگرم بر کیلوگرم (ppb) بود. مقادیر بدست آمده غلظت جیوه در این تحقیق پایین تر از آستانه مجاز استانداردهای جهانی سازمان غذا و دارو (FDA)، سازمان بهداشت جهانی (WHO) و آژانس حفاظت محیط زیست آمریکا (EPA) بود و از شرایط قابل قبول برای مصارف انسانی برخوردار بوده است. **واژه های کلیدی:** جیوه، کنسرو ماهی تن،

## مطالعه باکتری شناسی و مقاومت دارویی باکتریهای جدا شده از موارد عفونت کیسه زرده در جوجه شتر مرغهای مزارع اطراف کرمان

حسن شبیانی<sup>۱</sup>، رضوان سلطانی نژاد<sup>۲\*</sup>

۱\_ گروه علوم درمانگاهی دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید باهنر کرمان ۲\_ دانشجوی سال آخر دکتری دامپزشکی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

پست الکترونیکی نویسنده مسئول: [Rezvan.soltaninejad@yahoo.com](mailto:Rezvan.soltaninejad@yahoo.com)

**مقدمه و هدف:** به دنبال افزایش مراجعات ناشی از مرگ و میر جوجه شتر مرغهای مزارع اطراف کرمان به بیمارستان دامپزشکی دانشگاه شهید باهنر کرمان اقدام به کالبد گشایی و آزمایشات پاراکلینیکی شد. از آنجایی که بیماری عفونت کیسه زرده بیشترین و مهمترین علت اینگونه تلفات تشخیص داده شده، لذا ابتدا باکتری های دخیل در این بیماری شناسایی و سپس اقدام به ارزیابی مقاومت آنتی بیوتیکی آنها شد.

**مواد و روش کار:** در این مطالعه، از ۳۷ مورد کیسه زرده عفونی طبق روشهای استاندارد کشت میکروبی تهیه و پس از خالص سازی اقدام به تعیین حساسیت آنتی بیوتیکی نسبت به ۱۷ نوع آنتی بیوتیک به روش دیسک-دیفوزیون شد.

**نتایج و بحث:** طبق نتایج به دست آمده از تمام ۳۷ مورد (۱۰۰ درصد نمونه ها) حداقل یک باکتری جدا گردید. در ۲۹ مورد (۷۸,۳۸ درصد) به طور همزمان حضور بیش از یک باکتری محرز گردید. در ۳۷ نمونه (۱۰۰ درصد) باکتری E.coli، در ۲۱ نمونه (۶۵,۷۵ درصد) سودوموناس، در ۱۱ نمونه (۲۹,۷۳ درصد) استافیلوکوکوس و در ۸ نمونه (۲۱,۶۲ درصد) پروتئوس جدا گردید.

بیشترین مقاومت دارویی در اشرشیاکلی جدا شده به ترتیب شامل: فلوموکوتین ۹۵ درصد، تتراسیکلین ۹۰ درصد، سولتریم ۸۱ درصد، انروفلوکساسین ۵۸ درصد و فلورفنیکل ۵۱ درصد بود و بیشترین حساسیت آنتی بیوتیکی در اشرشیاکلی جدا شده به ترتیب جنتامایسین ۸۴ درصد و لینکواسپکتین ۷۶ درصد مشخص گردید.

مطالعه حاضر نشان می دهد در فارمهای شتر مرغ منطقه به خصوص در جوجه شتر مرغهای نوزاد بیماری عفونت کیسه زرده و عوارض و بیماریهای ناشی از سوبه های بیماریزای اشرشیاکلی از مهمترین خطراتی است که سلامتی حال حاضر و آینده شتر مرغها را تهدید می کند. رهایی از این بیماری منوط به ارتقای سطح بهداشت جوجه کشی ها و کارآمد کردن مدیریت بهداشتی دوره پرورش است.

**واژه های کلیدی:** اشرشیاکلی، عفونت کیسه زرده، مقاومت دارویی