

عنوان مقاله:

بیماری زایی سالمونلا و اشرشیاکلاهی در آب و سبزیجات

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

محمود کهنه پوشی - دانش آموخته کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشگاه زابل

محمدامین حیدرزادی - دانش آموخته کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشگاه زابل

آرام شریفی - استادیار باکتری شناسی، گروه پاتوبیولوژی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه کردستان

خلاصه مقاله:

امروزه کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی یکی از مهمترین عوامل در صنایع غذایی است. بیماری های منتقله توسط آب و سبزیجات یکی از مشکلات شایع در بخش سلامت و بهداشت عمومی می-باشند. در این میان، باکتریها، از جمله سالمونلا و اشرشیاکلاهی مهمترین عوامل ایجادکننده عفونت ها و عوالمبیماری زایی غذایی محسوب می شوند. مصرف غذا امکان انتقالبسیاری از پاتوژن ها (باکتری ها، ویروس ها و انگل ها) را به بدن انسان فراهم می سازد. همچنین وجود باقی مانده های مواددارویی مانند آنتی بیوتیک ها در فرآورده های دامی و مصرف آنتوسط انسان از طریق زنجیره غذایی، باعث بروز واکنش هایباینظیر واکنش های آلرژیک، تب، اسهال، اثرات مخرب بر متابولیسممواد در دستگاه گوارش و سایر ارگان ها می شود. در این مقالهبا بررسی بیماری زایی سالمونلا و، اشرشیاکلاهی (O157:H7) درآب و سبزیجات موجود در آب آشامیدنی و سبزی می پردازیم. کپژوهش های بسیاری که در این رابطه انجام شده است که اینمیکروب ها در آب و سبزی وجود دارند اما با رعایت نکاتبهداشتی می توان از آن ها مصون ماند.

کلمات کلیدی:

سالمونلا، اشریشیاکلاهی، آب، سبزی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1183111>

