

مسمومیت‌های غذایی ناشی از سالمونلا

دکتر حمیدرضا هنرمند
معصومه احمدی جلالی مقدم
دکتر مرتضی رهبر طارمسری



سرشناسنامه	: هنرمند، حمیدرضا، ۱۳۱۶ -
عنوان و پدیدآور	: مسمومیت‌های غذایی ناشی از سالمونلا / حمیدرضا هنرمند، معصومه احمدی جلالی مقدم، مرتضی رهبر طارمسری
مشخصات نشر	: رشت: فرهنگ ایلیا، ۱۳۹۱
مشخصات ظاهری	: ۱۰۲ ص: مصور. جدول
شابک	: ۹۷۸-۹۶۴-۱۹۰-۲۷۷-۵
یادداشت	: کتابنامه
موضوع	: سالمونلا
موضوع	: مسمومیت غذایی
شناسه افزوده	: احمدی جلالی مقدم، معصومه
شناسه افزوده	: رهبر طارمسری، مرتضی
رده‌بندی کنگره	: ۱۳۹۱ ه ۹۲۵ س / QR ۲۰۱
رده‌بندی دیوی	: ۵۷۱ / ۹۹۳۴۴
شماره کتابخانه ملی	: ۲۸۴۷۴۹۱



نشر: ایلپا

مسمومیت‌های غذایی ناشی از سالمونلا

دکتر حمیدرضا هنرمند

معصومه احمدی جلالی مقدم

دکتر مرتضی رهبر طارم‌سری

چاپ نخست: ۱۳۹۱

شمارگان: ۱۰۰۰

شماره‌ی نشر: ۴۰۷

خدمات چاپ: جهان کتاب

همه‌ی حقوق این کتاب محفوظ است.

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۱۹۰-۲۷۷-۵

نشر فرهنگ ایلپا، رشت، خیابان آزادگان

جنب دبیرستان بهشتی (خ صفایی)، خیابان حاتم، شماره ۴۹

تلفن: ۲۲۴۴۷۲۲ - ۲۲۴۴۷۲۲ - ۰۱۳۱

www.nashreilia.com

قیمت: ۴۰۰۰ تومان

فهرست مطالب

پیش گفتار

۹

فصل اول: مقدمه

۱۱

فصل دوم: بیماری‌های سالمونلا

۱۵

ساختار آنتی‌ژنیک

۱۵

تظاهرات بالینی

۱۶

مکانیزم بیماری‌زایی سالمونلا

۱۷

دفاع میزبان

۲۳

حساسیت به آنتی‌بیوتیک‌ها

۲۵

منابع

۲۵

فصل سوم: نقش غذا در عفونت‌های سالمونلایی

۲۷

منشا آلودگی سالمونلایی مواد غذایی

۲۷

واکنش سالمونلا با مواد غذایی

۳۰

حیوانات به عنوان مخزن سالمونلا

۳۲

سالمونلا در سبزیجات

۳۳

سالمونلا در تخم مرغ و محصولات تخم مرغ

۳۴

سالمونلا در گوشت و محصولات گوشتی

۳۵

سالمونلا در شیر و لبنیات

۳۸

نتیجه‌گیری

۴۰

منابع

۴۱

۴۵	فصل چهارم: تشخیص سالمونلا در مواد غذایی
۴۵	مقدمه
۴۶	نمونه‌گیری
۴۸	روش کشت سنتی برای تشخیص سالمونلا
۵۵	جدا کردن سالمونلا به روش ایمونومغناطیسی
۵۷	روش‌های ایمونولوژیکی تشخیص سالمونلا در مواد غذایی
۵۸	آگلوتیناسیون سریع
۵۹	الیزا
۵۹	لایزال فلورایم نوآسی
۶۰	روش‌های ملکولی تشخیص سالمونلا
۶۴	PCR
۶۶	Real - time PCR
۶۶	Multiplex PCR
۶۷	RT - PCR
۶۸	Hybridization
۶۸	FISH
۷۱	روش‌های تشخیص سالمونلا با استفاده از فازها
۷۱	نتیجه‌گیری
۷۲	منابع
۷۷	فصل پنجم: روش‌های تایپینگ سالمونلا
۷۷	مقدمه
۷۸	روش‌های تایپینگ فنوتیپی
۷۸	سروتایپینگ
۸۱	فاز تایپینگ
۸۲	روش‌های تایپینگ ملکولی
۸۲	

۸۳	تعیین پروفایل پلاسمیدی
۸۵	پالسدفیلد ژل الکتروفورز
۸۶	ریبو تایپینگ
۸۷	Insertion sequencing (IS)
۸۸	RAPD – PCR
۸۹	ATLP
۹۰	MLST
۹۰	Multiplex – PCR
۹۳	نتیجه گیری
۹۴	منابع

پیش‌گفتار

سالمونلا یک باکتری گرم منفی است که در طبیعت و در دستگاه گوارشی حیوانات و انسان انتشار گسترده دارد. بیش از ۲۵۰۰ سروتایپ از سالمونلا وجود دارند ولی تنها بعضی از این سروتایپ‌ها با بیماری‌های سالمونلایی با منشاء غذایی در انسان دخالت دارند. سالمونلاهای بیماریزا می‌توانند بیماری شدید و حتی کشنده بویژه در افراد ضعیف و ناتوان ایجاد کنند. سالمونلا بعد از کامیلوباکتر دومین عامل ایجاد گاستروآنتریت با منشاء غذایی در انسان است. سالمونلاهای بیماریزا بطور عمده از طریق مدفوع حیوانات وحشی و اهلی، آب آلوده، روشهای کود دهی سستی مزارع، و بهداشت پایین تولید مواد غذایی، انتقال می‌یابند. سروتایپ‌های سالمونلا می‌توانند در مواد غذایی بقا یافته و رشد و تکثیر یابند. رفتار سالمونلا در مواد غذایی تابع عوامل محیطی و اکولوژیکی است از جمله فعالیت آبی، اسیدیته، ترکیب شیمیایی، حضور مواد ضد میکروبی طبیعی یا افزوده شده، دمای نگهداری غذا، همچنین عوامل پردازش غذا از جمله استفاده از حرارت و دستکاریهای فیزیکی.

سالمونلا بیشتر به دنبال مصرف غذا و یا آب آلوده به سالمونلا، ایجاد می‌شود. پرندگان خوراکی، گوشت قرمز، تخم مرغ، شیر و لبنیات مهم‌ترین حاملین سالمونلا در اپیدمی‌ها هستند و دومین حامل این باکتری، میوه و سبزیجات و غذاهای دریایی می‌باشند. اغلب افرادی که از سالمونلوز رنج می‌برند دچار گاستروآنتریت موقتی می‌شوند که معمولاً به درمان نیاز ندارد ولی وقتی عفونت، شدید و تهاجمی می‌شود تجویز آنتی‌بیوتیک ضروری می‌گردد. علائم بیماری معمولاً ۸ تا ۷۲ ساعت پس از بلع باکتری شروع می‌شود و می‌تواند ۳ تا ۵ روز ادامه یابد. کودکان، سالخوردگان و افراد دارای نقص ایمنی به سالمونلوز حساس‌تر هستند.

در این کتاب ضمن معرفی مختصر باکتری و بیماری‌زایی آن، پیرامون موضوعات مرتبط با مسمومیت‌های غذایی سالمونلایی از جمله نقش مواد غذایی مختلف به عنوان منبع و مخزن سالمونلا و عامل انتقال بیماری بحث شده و بر روش‌های قدیمی و جدید تشخیص سالمونلا در مواد غذایی و روش‌های جدید تایپینگ آن تمرکز بیشتری بعمل آمده است.

www.ketab.ir