



مطالعه بقایای آنتی بیوتیکی در ماهیان قزل آلائی رنگین کمان (*O. mykiss*) عرضه شده در تبریز به روش FPT

افشین جوادی^۱، حمید میرزایی^۲، فرزاد میررضوی^۳، فرهاد میررضوی^۳

پست الکترونیکی مسئول مقاله: AFSHINJAVADI@YAHOO.COM

با توجه به کاربرد وسیع داروهای آنتی بیوتیکی در دام ها و عدم مراعات عوارض جانبی و دوره دفع دارویی آن ها، کنترل کیفی مواد غذایی از نظر عاری بودن از بقایای آنتی بیوتیکی امری لازم و ضروری است. وجود بقایای آنتی بیوتیکی در مواد غذایی و به خصوص گوشت و انتقال آن به بدن مصرف کنندگان باعث ایجاد اثراتی نظیر مقاومت های باکتریایی، واکنشهای آلرژیک، مسمومیت، سرطان زایی و به هم زدن میکروفلور طبیعی روده می شود. روش چهار پلیتی یکی از روشهای میکروبیولوژیکی جهت تایید حضور بقایای آنتی بیوتیکی در مواد غذایی می باشد که بر پایه تشکیل هاله عدم رشد در اطراف نمونه در چهار محیط کشت با pH و باکتری های متفاوت استوار میباشد. به همین منظور تعداد 45 نمونه از بافت های پوست و گوشت از ماهی قزل آلائی رنگین کمان از مراکز فروش ماهی در شهر تبریز اخذ شد. پس از انجام مراحل مختلف تست چهار پلیتی از مجموع 180 نمونه پوست، 13 مورد (7/22٪) و از مجموع 180 نمونه گوشت 18 مورد (10٪) آلوده به بقایای آنتی بیوتیکی تشخیص داده شدند. نتایج نشان داد که فرکانس آلودگی دو بافت تحت مطالعه پوست و گوشت اختلاف معنی داری نداشت (p < 0/05). در صورتی که بیشترین رسوب باقی مانده آنتی بیوتیکی مربوط به گروه های پنی سیلین و ماکرولیدها گزارش گردید (p > 0/05).

کلمات کلیدی: بقایای آنتی بیوتیکی، ماهی، قزل آلا، FPT