



مطالعه بقایای آنتی بیوتیکی در ماهیان قزل آلا، رنگین کمان عرضه شده در تبریز به روش FPT

افشین جوادی^۱، فرزاد میر رضوی^۲، سیدامین خطیبی^۳، مهدی ایمانی^۲

۱- عضو هیئت علمی بخش بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز ۲- دانشجوی رشته

دامپزشکی (دکترای حرفه ای) دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز ۳- عضو باشگاه پژوهشگران جوان تبریز و دانشجوی

رشته دامپزشکی (دکترای حرفه ای) دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

پست الکترونیکی مسئول مقاله: afshinjavadi@yahoo.com

با توجه به کاربرد وسیع داروهای آنتی بیوتیکی در دامها و عدم مراعات عوارض جانبی و دوره دفع دارویی آنها، 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، سرطانزایی و به هم زدن میکروفلور طبیعی روده می شود. روش چهار پلیتی یکی از روشهای میکروبیولوژیکی جهت تایید حضور بقایای آنتی بیوتیکی در مواد و باکتری غذایی می باشد که بر پایه تشکیل هاله عدم رشد در اطراف نمونه در چهار محیط کشت با pH های متفاوت استوار می باشد. به این منظور به صورت تصادفی تعداد ۱۸۰ نمونه از بافتهای گوشت و پوست ماهیان قزل آلا، رنگین کمان عرضه شده در بازار شهر تبریز اخذ شد. پس از انجام مراحل مختلف تست چهار پلیتی از مجموع ۱۸۰ نمونه پوست، ۱۳ مورد (۷/۲۲٪) و از مجموع ۱۸۰ نمونه گوشت، ۱۸ مورد (۱۰٪) آلوده به بقایای آنتی بیوتیکی تشخیص داده شدند. با بررسی نتایج حاصله مشخص گردید که دو بافت گوشت و پوست از لحاظ باقیمانده آنتی بیوتیکی اختلاف معنی داری نداشتند ($P < 0.05$) اما بیشترین آلودگی بقایای آنتی بیوتیکی مربوط به گروههای پنی سیلین و ماکرولیدها بود ($P < 0.05$).

کلمات کلیدی: باقیمانده آنتی بیوتیکی، قزل آلا، روش چهار پلیتی