



روش پیشنهادی جهت تولید مرغ سبز در مرغداری های کشور

مرضیه سرگلزایی^۱، منا حسینی^۲

۱. مسئول فنی داروخانه کمره خمین، شهرستان خمین، استان مرکزی.

۲. مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه دام اعتماد، شهرستان زاهدان، استان سیستان و بلوچستان.

msargolzaie92@gmail.com

مقدمه: امروزه تولید مرغ سبز (مرغ گوشتی که در کل دوره آنتیبیوتیک مصرف نکرده باشد)، به علت کاهش هزینه‌های درمانی و سلامت بیشتر محصول برای استفاده انسان، بسیار اهمیت دارد. تولید این گونه، از بسیاری از مقاومت‌های دارویی در انسان نیز پیشگیری میکند. روش کار: پژوهش ذیل که در یکی از مرغداری‌های گوشتی شهرستان خمین از استان مرکزی انجام شد، روش مفیدی جهت ارزیابی شد: تمام درزهای سالن کامل بسته شده و راه‌های هوایی با فنسهای ریزی پوشانده شده تا از ورود حیوانات خارجی جلوگیری شود. کارگران مرغداری قبل از ورود و بعد از خروج از سالن‌ها، ضدعفونی میشوند. در روز آخر دوره که مرغهای سالن تخلیه شدند، روی کود موجود در بستر، مکتومیل ریخته میشود و یک روز به همان حالت میماند تا آلودگی احتمالی بستر، از بین برود. کود از داخل سالن جمع آوری و سالن کاملاً جارو شده تا از هرگونه آلودگی ماکروسکوپی عاری شود؛ سپس سالن ابتدا با آب ساده شستشو و بعد از آن، از شوینده‌های شیمیایی مانند شیفت یا فارمواش و سپس، ضدعفونی‌های شیمیایی برای ضدعفونی محیط استفاده شد که در هر دوره، نوع ضدعفونی تغییر میکند تا میکروبهای محیط به یک نمونه ضدعفونی مقاوم نشود. به عنوان آخرین ضدعفونی، از فرمالکس استفاده شد. در نهایت، وسایل مخصوص سالن‌های مرغداری جایگذاری و با پمپ سمپاش، ضدعفونی نهایی انجام شده و جوهرریزی انجام گردید. از روز ابتدای ورود جوجه‌ها، از مکملهای تقویتی همانند ویتامینها و ویتاسپرین و به خصوص اسیدآمینها و ب کمپلکس استفاده شد (از این مکمل‌ها به صورت روتین تا ۲۵ روزگی داده شد). جهت تعیین زمان مناسب واکسیناسیون، به صورت مرتب تیتراسنجش میشود و نمونه به آزمایشگاه ارسال میشود. بحث و نتیجه‌گیری: در این حالت، هزینه‌های داروهای مکمل و ضدعفونیها به مراتب بسیار کمتر از هزینه داروهای درمانی میباشد و میتواند راهکاری مناسب برای سیستم مرغداری و سلامت انسانی باشد.

کلمات کلیدی: خمین، مرغداری، شوینده، ضدعفونی، مکمل.

بررسی آناتومیکی مغز ماهی دیسکاس (Symphysodon)

رضا آقائی^۱، سینا جمالی^۲، سید مجتبی حسینی کاکلکی^{۳*}

۱. استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، شبستر

۲. دانشجوی دکتری عمومی دامپزشکی دانشگاه آزاد اسلامی، شبستر

Email: sinajamali1997@yahoo.com

مقدمه: ماهی دیسکاس از ماهیان آب شیرین و از رده شعاع باله‌ها و بومی رودخانه آمازون است. دو دستگاه عصبی و هورمونی هدایت و یکپارچه سازی بدن را برعهده دارند. مغز شامل مغز قدامی یا پروسن سفالون، مغز میانی یا مزن سفالون و مغز خلفی یا رومین سفالون است و سپس تمایز حاصل میکند. پس از تمایز پنج بخش مغز به ترتیب، شامل تلتن سفالون، داین انسفالون، مزن سفالون، متن سفالون و میلن سفالون بوده که مورد بررسی قرار میگیرد. روش کار: تعداد ۵ ماهی دیسکاس از یک مرکز ماهیان آکواریومی در تبریز خریداری شد. سپس سرها جدا شده و مجسمه با دقت برداشته می شود تا مغز از حفره مغزی خارج شود. مغز را در بافر فرمالین ۴٪ به همراه CaCO₃ قرار داده و پس از ۲۴ ساعت نمونه‌ها را در الکل ۷۰٪ قرار داده و با استفاده از یک لوپ به بررسی ساختارها می پردازیم. بحث: یک جفت مرکز بویایی اولیه بنام پیازهای بویایی در جلوی تلتن سفالون قرار دارد. قسمت خلفی مغز قدامی دی انسفالون را تشکیل داده که حاوی بطن سوم است. قسمت برجسته متن سفالون مخچه را تشکیل می دهد که در قسمت خلفی لوب بینایی قرار دارد و حالت یک تکه دارد. لوب‌های بینایی در بالا و طرفین قرار گرفته و توسعه یافته هستند. تلتن سفالون یا لوب‌های مغز در جلوی لوب بینایی و خلف لوب‌های بویایی قرار گرفته و به نسبت لوب‌های بینایی کوچک هستند. بخش قدامی بصل النخاع حجیم تر از بخش خلفی بوده و از انتهای خلفی مخچه شروع می شود.

کلمات کلیدی: دیسکاس، آناتومیکی، مغز