



تاثیر افزودن اینولین و الیگوفروکتوز در بستنی پروبیوتیک با استفاده از باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم

سیده زهرا بوتربی^۱،*؛ محمد حسین مرحمتی زاده^۲

۱. دانشجو دکتری عمومی دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون

۲. استادیار و هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کازرون

idodel@ymail.com

مقدمه: پریبیوتیک‌ها (اینولین و الیگوفروکتوز) مواد غذایی غیر قابل هضم می‌باشند که اجزای خاصی درون فلور طبیعی از روده بزرگ انسان را مورد هدف قرار می‌دهند. به دلیل خواص پریبیوتیک‌ها و تحریک انتخابی باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم کولون توسط آنها، هر دو اینولین و الیگوفروکتوز در تولید مواد غذایی جدید به فراوانی مورد استفاده قرار می‌گیرند و همچنین به علت اثرات مهارکنندگی شناخته شده که باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم می‌تواند در برابر عوامل پاتوژن روده ای ایجاد کند، یکی از مهمترین جنبه‌های استفاده از آنها تقویت فلور روده برای مقاومت در برابر عفونت‌های حاد می‌باشد. روش کار: مشخصات فیزیکی و بافتی، تجزیه و تحلیل‌های حرارتی، اسیدهای آلی/ترکیبات فرار، تعداد میکروبیولوژیکی (تعداد باکتری‌های پروبیوتیک، زنده ماندن پس از مقاومت در شرایط شبیه سازی شده دستگاه گوارش) مورد بررسی قرار گرفت. بین باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم و اینولین و الیگوفروکتوز در بستنی تعامل وجود دارد و باعث زنده ماندن باکتری در مخلوط بستنی می‌شود و همچنین باعث بهبود در فعالیت مهارکنندگی ACE و انتی‌اکسیدانی می‌شود. بحث و نتیجه‌گیری: اضافه کردن پریبیوتیک‌ها به بستنی بطور قابل توجهی باعث افزایش ویسکوزیته ظاهری و بالا بردن خواص ذوب در بستنی در طی ذخیره سازی بستنی می‌شوند و می‌توانند به عنوان یک جایگزین برای چربی شیر بکار روند. در نتیجه افزودن پریبیوتیک‌ها باعث بهبود در جنبه‌های تغذیه ای به علت ارزش کالری کم و قابلیت‌ها و کارآمدی باکتری بیفیدوباکتریوم بیفیدوم می‌شود.

کلمات کلیدی: اینولین، بستنی، بیفیدوباکتریوم بیفیدوم

مطالعه کشتارگاهی وقوع و طبقه بندی الگوهای مختلف آسیب شناسی ضایعات ریوی شتر یک گوهانه (Camelus

deromedarius)، قم، ایران

مسعود مهری^۱، امیر حسین نصیری^۱، معین برومند^۱، کیوان جمشیدی^۲*

۱. دانشجوی دامپزشکی، مقطع دکترا، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار، گرمسار، ایران

۲. * گروه پاتوبیولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار، گرمسار، ایران

drjamshidi2000@gmail.com

هدف از مطالعه حاضر که در طول پاییز و زمستان سال ۱۳۹۵ و در کشتارگاه شهرستان قم به اجرا در آمد، از مجموع ۱۴۷ شتر کشتاری، ۱۰۰ نفر شتر به صورت راندم و در دفعات مختلف تحت معاینات و بازرسی‌های پس از کشتار قرار گرفتند. از این بین تنها ۴۶ لاشه واجد یک یا بیش از یک لزیون ماکروسکپی در ریه تشخیص داده شد و ریه‌های دارای ضایعه ضبط شدند. از موارد مثبت با لزیون‌های ماکروسکپی، پس از تهیه ماکروگراف‌های ضروری، نمونه بافت ریوی در ابعاد مناسب اخذ، در فرمالین بافر ۱۰٪ تثبیت، و تحت روش‌های روتین هیستوتکنیک، بلوک‌های پارافینی تهیه گردید. در نهایت مقاطع ۵ میکرونی آماده و به روش H&E رنگ آمیزی شدند. در مطالعه مقاطع رنگ آمیزی شده عمده ترین لزیون‌های مشاهده شده در ریه شترهای نحر شده عبارت بودند از: پنومونی بینابینی ۳۱ مورد (۶۷/۳۹٪)؛ برونکوپنومونی فیبرینی ۱۹ مورد (۴۱/۳٪)؛ برونکوپنومونی چرکی ۲۱ مورد (۴۵/۶۵٪)؛ پنوموکونیوزیس ۱۵ مورد (۳۲/۶۰٪)؛ پنومونی انگلی شامل کیست هیداتیک و حضور لارو انگل در مجاری تنفسی به ترتیب ۳ و ۲ مورد (۶/۵۲٪ و ۴/۳۴٪)؛ کیست کلسیفه ۴ مورد (۸/۸۹٪)؛ آتلکتازی ۸ مورد (۱۷/۳۹٪)، و آمفیزم ریوی ۱۸ مورد (۱۳/۳۹٪). در این مطالعه نیز همچون مطالعات گذشته که در شهرستان‌های تهران و سمنان بعمل آمده بود، مشاهده شد که پنومونی بینابینی شایع ترین لزیون ریوی در شتر و عامل اصلی حذف ۶۷/۳۹٪ ریه این حیوان در شترهای ذبح شده در کشتارگاه مورد نظر در شهرستان قم می‌باشد

کلمات کلیدی: شتر، ریه، لزیون و کشتارگاه