

## ارزیابی، جداسازی و تشخیص سالمونلا تیفی موریوم در شیر با روش‌های متداول کشت و PCR

حسین رستگار<sup>۱</sup>، محمد حسین قهرمانی<sup>۲</sup>، شیما حلاج نیشابوری<sup>۳</sup>، مریم جلالی<sup>۴</sup>، صغری انجرائی<sup>۵</sup>، رویا خسروخاور<sup>۶</sup>

۱- نویسنده مسئول: استادیار مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو، پست الکترونیکی: mhrastegar@yahoo.com

۲- دانشیار دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی تهران

۳- کارشناس ارشد بیوشیمی، مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو

۴- کارشناس میکروبی‌شناسی، مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو

۵- متخصص مرکز تحقیقات و آزمایشگاه مرجع سلامت

۶- استادیار مرکز تحقیقات آزمایشگاهی غذا و دارو

تاریخ پذیرش: ۸۷/۸/۱

تاریخ دریافت: ۸۶/۱۱/۱۶

### چکیده

**سابقه و هدف:** سالمونلاها یکی از مهم‌ترین عوامل ایجاد کننده مسمومیت غذایی هستند. شناسایی سالمونلا در مواد غذایی به طور معمول از طریق کشت میکروبی انجام می‌شود. اما این روش، زمان‌بر است و دقت کافی ندارد. به همین دلیل در این مطالعه، استفاده از روش PCR بجای روش معمول کشت میکروبی به عنوان یک روش سریع و دقیق برای جستجوی سالمونلا تیفی موریوم در شیر مورد بررسی قرار گرفت.

**مواد و روش‌ها:** ۶ نمونه شیر پاستوریزه از بازار مصرف تهیه شد. ابتدا قسمتی از این شیر با تعداد مختلفی باکتری سالمونلا تیفی موریوم ( $10^2$  تا  $10^{-1}$ ) به صورت دستی آلوده شد. قسمت دیگری از شیر به عنوان نمونه مورد آزمون (بدون آلودگی با باکتری سالمونلا) در محیط BPW غنی‌سازی شد. سپس این نمونه‌ها تحت آزمون‌های PCR و روش معمول کشت میکروبی قرار گرفتند.

**یافته‌ها:** روش PCR در نمونه‌هایی که به صورت دستی با سالمونلا تیفی موریوم آلوده شد. در محیط BPW غنی‌سازی شده بودند، توانست در ۸، ۱۲ و ۱۶ ساعت غنی‌سازی به ترتیب ۱۰، ۵ و ۱ عدد باکتری را شناسایی کند. وجود سالمونلا با روش کشت میکروبی با مدت زمان بیشتر و دقت و حساسیت کمتر شناسایی شد. شیرهای پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف طی آزمایش با هر دو روش، به سالمونلا تیفی موریوم آلوده نبودند.

**نتیجه‌گیری:** این مطالعه نشان داد با روش PCR می‌توان در کمتر از ۲۴ ساعت، نسبت به جداسازی و شناسایی سالمونلا تیفی موریوم در شیر با شناسایی حداقل ۱ باکتری در نمونه اقدام کرد. در حالی که مدت زمان مورد نیاز در روش معمول کشت میکروبی حدود ۴ الی ۶ روز بود و با وجود تطابق بالا بین نتایج حاصل از روش PCR با روش کشت میکروبی، دقت و حساسیت روش PCR بالاتر است.

**واژگان کلیدی:** سالمونلا تیفی موریوم، PCR، کشت میکروبی، شیر

### • مقدمه

می‌گیرد و امکان انتقال از طریق مستقیم پایین است (۳)، (۲). با وجود استفاده وسیع از کشت معمول میکروبی برای کنترل بیماری ناشی از سالمونلا روش‌های سریع و دقیق‌تری مورد نیاز است. به همین دلیل، روش‌های سریعی با پلی‌کلونال و مونوکلونال آنتی‌بادی (۷-۴) علیه آنتی‌ژن‌های فلاژلر و سوماتیک، سنجش با هیبریداسیون

جنس سالمونلا بر اساس ویژگی‌های بیوشیمیایی و همولوژی DNA دارای گونه سالمونلا/نتریکا با هفت زیرگونه است (۱). جنس سالمونلا بر اساس آنتی‌ژن‌های فلاژلر و سوماتیک به بیش از ۲۶۰۰ سرووار تقسیم می‌شود که بیشتر آنها برای انسان و حیوان بیماری‌زا هستند. عموماً انتقال بیماری از طریق آب و غذا صورت

مرحله کشت میکروبی، رقیق سازی و غنی سازی: ابتدا سوش سالمونلا تیفی موریوم به صورت پودر لیوفیلیزه استریل از "مرکز تحقیقات آزمایشگاه رفرانس" تهیه شد. سپس با لوپ استریل، مقدار بسیار کمی از آن در ۱۰ ml محیط کشت TSB کشت داده شد و به مدت ۱ شب در دمای  $37^{\circ}\text{C}$  روی دستگاه شیکر انکوباتور با چرخش rpm ۱۵۰ قرار گرفت. در مرحله بعد با استفاده از دستگاه UV اسپکتروفتومتر (طول موج ۶۸۰ nm) و محیط کشت TSB رقتی از شیر با تعداد  $10^8$  باکتری در میلی لیتر که معادل  $OD=0.2$  بود، تهیه شد (۲۰). سپس با محیط کشت TSB رقت‌های دیگری از سالمونلا (از رقت  $10^7$  تا  $10^{-1}$ ) تهیه شد (۱۹). در ادامه کار در ۵ لوله آزمایش، هر کدام ۴ ml محیط کشت غنی شده (Buffer Peptone Water) BPW ریخته و به آن ۹۰۰  $\mu\text{l}$  از شیر مورد مصرف در بازار اضافه شد. در مرحله بعدی به لوله‌های اول ۱۰۰  $\mu\text{l}$  از رقت  $10^3$  (معادل  $10^2$  باکتری سالمونلا)، به لوله دوم ۱۰۰  $\mu\text{l}$  از رقت  $10^2$  (معادل  $10^1$  باکتری سالمونلا) و به لوله سوم ۱۰۰  $\mu\text{l}$  از رقت  $10^1$  (معادل  $10^0$  یا ۱ باکتری سالمونلا) و به لوله چهارم ۱۰۰  $\mu\text{l}$  از رقت  $10^0$  (معادل  $10^{-1}$  باکتری سالمونلا) اضافه شد. برای به دست آوردن غلظت ۵ باکتری در شیر غنی شده با BPW به لوله پنجم مقدار ۵۰  $\mu\text{l}$  از غلظت  $10^2$  و ۵۰  $\mu\text{l}$  از BPW اضافه شد. همچنین دو لوله دیگر، یکی حاوی ۴ میلی لیتر BPW و ۱۰۰۰  $\mu\text{l}$  شیر مورد مصرف در بازار به عنوان نمونه مورد آزمون و دیگری فقط حاوی ۵ میلی لیتر BPW به عنوان نمونه کنترل منفی تهیه شد. سپس نمونه‌های تهیه شده در مرحله قبلی به مدت ۸ ساعت در شیکر انکوباتور در دمای  $37^{\circ}\text{C}$  قرار داده شدند. پس از ۸ ساعت، آنها از انکوباتور، خارج و به مدت ۳۰ دقیقه با دور rpm ۶۰۰۰ سانتریفوژ شدند و محلول رویی دور ریخته شد و از سلول‌های رسوب داده شده در ته لوله آزمایش به صورت پلت جهت مرحله بعدی استخراج DNA استفاده شد (۲۵، ۱۹). کلیه مراحل ذکر شده با شرایط یکسان و تنها تفاوت در مدت زمان غنی سازی ۱۲ و ۱۶ ساعت دوباره انجام گرفت.

استخراج DNA: استخراج DNA با استفاده از روش Boom- method (۲۳) طبق مراحل زیر انجام شد.

DNA با پروب پلی نوکلئوتید و اولیگونوکلئوتید (۱۴-۸) توسعه یافته است.

در حال حاضر، در آزمایشگاه‌های تشخیصی برای جستجوی بسیاری از میکروارگانیسم‌ها (سالمونلا، بروسلا، لیستریا، اشریشیا کلی) از روش‌های کشت میکروبی استفاده می‌شود. این روش در تشخیص آلودگی مواد غذایی به سالمونلا علاوه بر مشکلات انجام آزمایش و عدم دقت در پاسخ‌های حاصله، نیازمند مدت زمان زیادی جهت حصول به نتیجه نهایی است. در روش کشت میکروبی برای تشخیص آلودگی میکروبی مواد غذایی به سالمونلا تیفی موریوم ۴ الی ۶ روز وقت لازم است (۱۷-۱۵). به علاوه حساسیت و دقت پاسخ‌های حاصله نیز پایین است.

به منظور افزایش حساسیت و کاهش زمان انجام آزمون از روش‌های دیگری مانند جستجوی ژن‌های مربوط به این میکروارگانیسم‌ها از طریق روش PCR به عنوان روش جایگزین استفاده می‌شود. امروزه، در آزمایشگاه‌های میکروبیولوژی مرجع و مراکز تحقیقاتی از روش PCR استفاده می‌شود (۳۶-۱۸) و به زودی به عنوان روش مرجع از سوی مرکز بین‌المللی ایزو در کنار روش‌های معمول مانند استاندارد ایران به شماره ۱۸۱۰ و ایزو ۶۵۷۹ در مواد غذایی (۱۷-۱۵) استفاده خواهد شد. با توجه به افزایش روز افزون روش‌های تشخیص ملکولی و تعیین گونه‌های میکروبی آلوده‌کننده مواد غذایی با استفاده از روش PCR در این مطالعه تلاش شد که ضمن بررسی آلودگی شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف به سالمونلا تیفی موریوم، مزیت روش PCR نسبت به روش میکروبی مورد مطالعه و مقایسه قرار گیرد.

#### • مواد و روش‌ها

برای انجام آزمون PCR قسمتی از شیرهای پاستوریزه که به شکل دستی با سالمونلا آلوده شده بودند یا هیچ گونه آلودگی تجربی نداشتند، پس از مراحل کشت، غنی سازی و استخراج DNA تحت آزمون PCR و الکتروفورز قرار گرفتند. (۲۷، ۲۳، ۲۲، ۱۹، ۱۸) قسمت دیگر شیرهای مورد آزمایش، نیز تحت آزمون کشت معمول میکروبی قرار گرفتند (۱۷-۱۵).

ST 11: GCCAACCATTGCTAAATTGGCGCA  
ST 15: GGTAGAAATCCAGCGGGTACTGG

و اندازه قطعه تکثیر شده ۴۲۹bp (۲۷). در مجموع، حجم کل نمونه ۵۰ μl شد. برای افزایش دقت و صحت واکنش می‌توان کلیه اجزای PCR غیر از DNA استخراجی و آنزیم Taq (برای جلوگیری از انجام واکنش‌های غیراختصاصی) مربوط به ۷ تیوپ را در یک تیوپ به صورت Master mix تهیه و در ۷ لوله تقسیم و سپس دو جزء بعدی را به آنها افزود. در ۷ لوله مخصوص PCR دیگر، کلیه اجزای PCR مانند مراحل بالا تهیه شد. تنها تفاوت، اضافه کردن پرایمر Fli<sub>15</sub>, Tym [سکانس مربوط به ژن flic با سکانس‌های

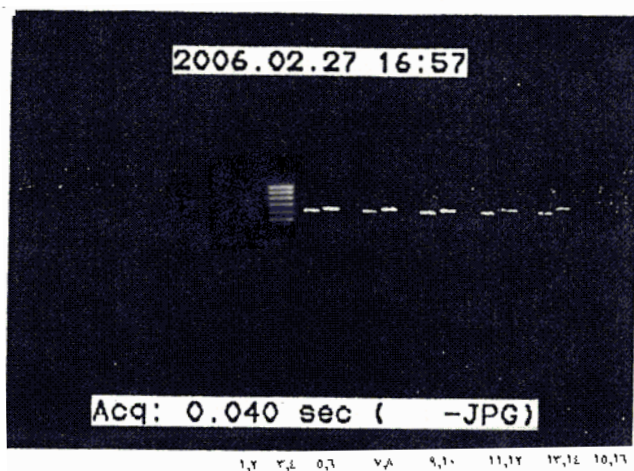
Fli 15: CGGTGTTGCCAGGTTGGTAAT  
Tym: ACTCTTGCTGGCGGTGCGACTT

و اندازه قطعه تکثیر شده ۵۵۹bp (۲۷) به جای پرایمرهای ST<sub>15</sub>, ST<sub>11</sub> بود. واکنش PCR با ۳۵ سیکل با مراحل باز شده DNA در درجه حرارت °C ۹۴ و ۳۰ ثانیه، اتصال پرایمر در درجه حرارت °C ۵۶ و ۴۵ ثانیه و مرحله پلیمریزه شدن با درجه حرارت °C ۷۲ و ۳۰ ثانیه انجام شد. واکنش PCR در مرحله انتهایی با درجه حرارت °C ۷۲ و ۱۰ دقیقه صورت گرفت (۲۷). کلیه مراحل فوق برای نمونه‌های غنی شده در BPW در مدت زمان‌های ۸، ۱۲ و ۱۶ ساعت طی سه مرحله به طور جداگانه تکرار شد.

**الکتروفورز نمونه‌های به دست آمده مرحله PCR:** برای آماده کردن ژل آگاروز ۱/۵ گرم آگاروز به کمک حرارت در ۱۰۰ ml بافر TAE 1x حل شد. در حین سرد شدن ژل در دمای حدود °C ۶۰-۵۰ مقدار ۲۵ μl اتیدیوم برماید به آن افزوده و در قالب ریخته شد. پس از بستن ژل در قالب، داخل تانک حاوی بافر TAE 1x قرار داده شد و به ۲۰ μl از هر کدام از نمونه‌های PCR شده در مرحله قبل، مقدار ۵ μl رنگ افزوده شد. سپس ۵ μl از هر نمونه به ترتیب در حفره‌های ایجاد شده در ژل وارد شد. منبع تغذیه دستگاه الکتروفورز روشن و روی ۶۰ میلی‌آمپر تنظیم شد. به مدت ۱ ساعت حرکت DNA روی ژل صورت گرفت. سپس باندهای DNA مربوط به نمونه‌های PCR شده مرحله قبل زیر نور UV مشاهده شد (۳۷).

- ۱- یک میلی‌لیتر 1 Lysis buffer به هر یک از لوله‌های حاوی غلظت‌های  $10^{-1}$ ،  $10^0$ ،  $10^1$ ،  $10^2$  و  $10^3$  عدد باکتری و نمونه شیرپاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و نمونه کنترل منفی افزوده شد.
  - ۲- ۱۰ دقیقه در °C ۶۵ انکوبه شد.
  - ۳- محلول به مدت ۳ دقیقه در ۱۳۰۰۰ rpm سانتریفوژ شد.
  - ۴- محلول رویی به یک تیوپ تمیز انتقال داده شد.
  - ۵- ۱۰ میکرولیتر glass milk اضافه کرده، ۳۰ ثانیه ورتکس شد. (glass milk قبل از افزودن کاملاً مخلوط و یکنواخت شده بود).
  - ۶- ۱ ساعت در °C ۳۷ انکوبه شد.
  - ۷- ۱۰ دقیقه در °C ۶۵ انکوبه شد.
  - ۸- به مدت ۳ دقیقه در ۱۳۰۰۰ rpm سانتریفوژ شد.
  - ۹- محلول رویی دور ریخته شد. به رسوب باقیمانده ۲۰۰ میکرولیتر 2 Lysis buffer افزوده شد. رسوب کاملاً شسته شد.
  - ۱۰- به مدت ۱ دقیقه در ۱۳۰۰۰ rpm سانتریفوژ شد. محلول رویی دور ریخته شد، رسوب باقیمانده، دوباره با 2 Lysis buffer شسته و سانتریفوژ شد.
  - ۱۱- باقیمانده دوباره با اتانول ۷۰٪ سرد شسته شد.
  - ۱۲- حدود ۵ دقیقه نمونه رها شده تا نسبتاً خشک شود (نباید کاملاً خشک شود).
  - ۱۳- به رسوب باقیمانده ۱۰۰ μl آب دیونیزه افزوده شد تا رسوب حل شود.
  - ۱۴- سوسپانسیون ۲۰ دقیقه در °C ۵۶ قرار داده شد تا DNA از glass milk جدا شده و در آب حل شود.
  - ۱۵- به مدت ۲ دقیقه در ۱۳۰۰۰ rpm سانتریفوژ شد.
  - ۱۶- محلول رویی، بدون مخلوط شدن با رسوب glass milk به یک تیوپ تمیز انتقال داده شد.
  - ۱۷- ژنوم به دست آمده در °C ۴۰ نگهداری شد.
- روش PCR:** در ۷ لوله مخصوص PCR، مقدار ۴ μl از نمونه‌های استخراجی فوق ریخته شد و بقیه اجزای واکنش PCR افزوده شد. شامل: آب دیونیزه دو بار تقطیر ۳۴/۱ میکرولیتر، بافر PCR(10X) ۵ میکرولیتر، ۱ dNTP میکرولیتر، ۱/۵ MgCl<sub>2</sub> میکرولیتر، آنزیم Taq polymerase ۰/۴ میکرولیتر و ۲ میکرولیتر از پرایمر ST<sub>11</sub> و ۲ میکرولیتر از پرایمر ST<sub>15</sub> [سکانس عمومی مربوط به گونه‌های مختلف سالمونلا با سکانس‌های





شکل ۳- الگوی الکتروفورز DNA استخراج شده از غلظت‌های متفاوت سالمونلا تیفی موریوم در مواد غذایی پس از ۱۶ ساعت غنی‌سازی در محیط BPW روی ژل آگاروز

در شکل به ترتیب، از چپ به راست، باندهای مربوط به جفت پرایمر ST<sub>11</sub> و ST<sub>15</sub> (اندازه قطعه تکثیر شده ۴۲۹bp) و جفت پرایمر Tym, Fli (اندازه قطعه تکثیر شده ۵۵۹bp) در نواحی ۵ و ۶ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۲</sup>، در نواحی ۷ و ۸ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۳</sup>، در نواحی ۹ و ۱۰ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۱</sup>، در نواحی ۱۱ و ۱۲ مربوط به غلظت ۵ و ۴ و ۳ و ۲ و ۱ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۱</sup> و سایز مارکر بین نواحی ۴ و ۵ مشاهده می‌شود. در نواحی ۱ و ۲ مربوط به نمونه شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و در نواحی ۳ و ۴ مربوط به نمونه BPW (کنترل منفی) و همچنین نواحی ۱۵ و ۱۶ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۱</sup> که هیچ باندهای مربوط به جفت پرایمر فوق مشاهده نمی‌شود.



شکل ۲- الگوی الکتروفورز DNA استخراج شده از غلظت‌های متفاوت سالمونلا تیفی موریوم در مواد غذایی پس از ۱۲ ساعت غنی‌سازی در محیط BPW روی ژل آگاروز

در شکل به ترتیب، از چپ به راست، باندهای مربوط به جفت پرایمر ST<sub>11</sub> و ST<sub>15</sub> (اندازه قطعه تکثیر شده ۴۲۹bp) و جفت پرایمر Tym, Fli (اندازه قطعه تکثیر شده ۵۵۹bp) در نواحی ۵ و ۶ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۲</sup> در ناحیه ۷ و ۸ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۳</sup>، در نواحی ۹ و ۱۰ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۱</sup> و در نواحی ۱۱ و ۱۲ مربوط به غلظت ۵ و سایز مارکر بین نواحی ۴ و ۵ مشاهده می‌شود. در نواحی ۱ و ۲ باندهای مربوط به نمونه شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و در نواحی ۳ و ۴ مربوط به نمونه BPW (کنترل منفی) و همچنین نواحی ۱۳ و ۱۴ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۱</sup> و نواحی ۱۵ و ۱۶ مربوط به غلظت ۱۰<sup>-۱</sup> که هیچ باندهای مربوط به جفت پرایمر فوق مشاهده نمی‌شود.

الکتروفورز DNAهای استخراج شده از نمونه‌های سالمونلا تیفی موریوم در شیر پس از ۱۶ ساعت غنی‌سازی: پس از قرار دادن ژل الکتروفورز شده زیر نور UV مربوط به نمونه‌های DNA استخراج شده از غلظت‌های ۱۰<sup>-۳</sup>، ۱۰<sup>-۲</sup>، ۱۰<sup>-۱</sup>، ۵، ۱۰<sup>-۱</sup>، ۱۰<sup>-۲</sup>، ۱۰<sup>-۱</sup>، ۱۰<sup>-۱</sup> عدد سالمونلا در شیر و نمونه شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و نمونه BPW (کنترل منفی) مشاهده شد. پس از ۱۶ ساعت غنی‌سازی می‌توان تا یک باکتری سالمونلا تیفی موریوم را که به صورت دستی به شیر اضافه شده بود با روش PCR تشخیص داد، اما هیچ گونه باندهای در آلودگی با غلظت ۱۰<sup>-۱</sup> باکتری سالمونلا و نمونه شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و نمونه BPW (کنترل منفی) مشاهده نشد (شکل ۳).

افزایش مدت زمان غنی‌سازی در BPW از ۱۶ ساعت به ۲۰ و ۲۴ ساعت، تأثیری در افزایش حد شناسایی تعداد باکتری سالمونلا در غلظت‌های پایین‌تر نداشت و نتایج به دست آمده، مشابه نتایج حاصل از ۱۶ ساعت غنی‌سازی بود.

کشت معمول میکروبی و روش‌های تشخیص افتراقی بیوشیمیایی و سرولوژی: با استفاده از روش کشت معمول میکروبی و سپس روش‌های افتراقی بیوشیمیایی و سرولوژی انجام گرفته روی نمونه شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و نمونه کنترل منفی و نمونه‌های شیر آلوده شده با غلظت‌های مختلف سالمونلا تیفی موریوم که به مدت ۸، ۱۲ و ۱۶ ساعت در محیط BPW غنی‌سازی شده قرار داشتند، مشخص شد که هیچ گونه آلودگی در

اختصاصی *سالمونلا تیفی موریوم* با ایجاد باند با اندازه bp ۵۵۹) قادر به ایجاد باند در شیرهای آلوده شده دستی به *سالمونلا تیفی موریوم* با حد شناسایی ۱۰ باکتری با مدت زمان ۸ ساعت غنی‌سازی در BPW بودند. هیچ گونه بانندی مربوط به هر دو جفت پرایمر در نمونه شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف به عنوان نمونه مورد آزمایش و نمونه BPW (به عنوان نمونه کنترل منفی) مشاهده نشد. این موضوع به معنی آلوده نبودن نمونه‌های شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و نمونه کنترل منفی به عنوان نمونه شاهد است.

در شکل‌های ۲ و ۳ در شرایط مشابه فوق، نتایج الکتروفورز روی DNAهای استخراج شده از نمونه‌های PCR شده شیرهای آلوده شده دستی با غلظت‌های  $10^3$  تا  $10^{-1}$  باکتری *سالمونلا تیفی موریوم* و نمونه‌های شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و نمونه کنترل منفی با مدت زمان غنی‌سازی ۱۲ و ۱۶ ساعت در محیط BPW نشان داده شده است. افزایش مدت زمان غنی‌سازی به ۱۲ و ۱۶ ساعت منجر به مشاهده باند به ترتیب در غلظت‌های با حد شناسایی ۵ و ۱ باکتری *سالمونلا تیفی موریوم* در نمونه‌های شیر آلوده شده دستی با *سالمونلا* شد. اما هیچ گونه بانندی در نمونه‌های شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف و نمونه کنترل منفی مشاهده نشد. افزایش مدت زمان غنی‌سازی در BPW از ۱۶ ساعت به ۲۰ و ۲۴ ساعت تأثیری در افزایش حد شناسایی *سالمونلا* در نمونه‌های مورد آزمایش نداشت که نشان می‌دهد ۱۶ ساعت غنی‌سازی در این آزمایش‌ها، مناسب است. حداکثر مدت زمان مورد نیاز برای انجام این آزمایش از شروع غنی‌سازی ۱۶ ساعته تا انجام PCR و الکتروفورز و مشاهده نتیجه حدود ۲۴ ساعت است.

نتایج این مطالعه با بیشتر نتایج حاصل از مطالعات دیگران تطابق دارد. *Aado* و همکاران در سال ۱۹۹۳ نشان دادند که پرایمرهای ST11 و ST15 قادر به تکثیر قطعات bp ۴۲۹ در ۱۴۴ گونه *سالمونلا* از تعداد کل ۱۴۶ گونه (۱۱۶ سرروار از ۱۱۸ سرروار) با اختصاصیت و ویژگی بالا برای تشخیص بیماری ناشی از *سالمونلا* در غذا بودند. (۲۲).

نمونه‌های شیر مورد مصرف در بازار مصرف مشاهده نمی‌شود. در حالی که وجود *سالمونلا تیفی موریوم* در نمونه‌های شیر آلوده شده با غلظت‌های مختلف *سالمونلا* طی مدت زمان ۴ الی ۵ روز غیر از یک مورد، قابل تشخیص بودند.

#### • بحث

*سالمونلا* یکی از مهم‌ترین علت‌های شیوع بیماری‌های ناشی از غذا در جهان است. مهم‌ترین سروتیپ جدا شده از انسان *سالمونلا تیفی موریوم* و انتریتیریس است (۲۷). بنابراین، کنترل میکروبی مواد غذایی اهمیت خاصی دارد. عوامل میکروبی مختلفی می‌توانند موجب فساد مواد غذایی و بروز بیماری شوند. باکتری‌های خانواده *سالمونلا* جزء باکتری‌های مضر هستند که نباید در مواد غذایی وجود داشته باشند (۳۵). روش معمول برای کنترل آلودگی میکروبی مواد غذایی روش کشت میکروبی است. جهت کنترل میکروبی و شناسایی افتراقی *سالمونلا* در مواد غذایی با روش کشت میکروبی، حداقل ۴ تا ۶ روز وقت لازم است (۱۷، ۱۸).

با معرفی روش PCR مسیر جدیدی برای شناسایی میکروارگانیسم‌ها ایجاد شده است. در مطالعه حاضر، روش PCR به عنوان یک روش جدید در تشخیص آلودگی میکروبی (۳۶-۱۸) در مقایسه با روش معمول کشت میکروبی (۱۷-۱۵) در تشخیص یک سرروار از *سالمونلا*های آلوده کننده مواد غذایی به نام *سالمونلا تیفی موریوم* از نظر مدت زمان پاسخ‌دهی، دقت و حساسیت دو روش بررسی شدند. همچنین، نمونه‌های شیر پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف از نظر آلودگی به باکتری *سالمونلا تیفی موریوم* با دو روش فوق، مورد آزمایش قرار گرفتند.

در شکل ۱، الکتروفورز DNAهای استخراج شده از نمونه‌های PCR شده مربوط به شیرهای آلوده شده دستی با غلظت‌های  $10^3$  تا  $10^{-1}$  باکتری *سالمونلا تیفی موریوم* که ۸ ساعت در محیط کشت BPW غنی‌سازی شدند، نشان داده شده است. پرایمرهای ST<sub>11</sub> و ST<sub>15</sub> (پرایمرهای عمومی کلیه *سالمونلا*ها با ایجاد باند با اندازه bp ۴۲۹) و پرایمرهای T<sub>ym</sub> Fli<sub>15</sub> (پرایمرهای



۱۸). ضمناً این مطالعه ما نشان داد که شیرهای پاستوریزه تهیه شده از بازار مصرف به سالمونلاتیفی موریوم آلوده نبودند.

بنابراین، نتایج این مطالعه نشان می‌دهد که با روش PCR می‌توان طی مدت زمان حدود ۲۴ ساعت نسبت به شناسایی آلودگی مواد غذایی مانند شیر به سالمونلاتیفی موریوم اقدام کرد. ضمناً با افزایش مدت زمان غنی‌سازی شیر در محیط کشت BPW از ۸ ساعت به ۱۶ ساعت حد شناسایی را می‌توان تا تعداد ۱ باکتری سالمونلا در نمونه افزایش داد. در مقابل، انجام آزمایش با روش کشت معمول میکروبی برای شناسایی افتراقی سالمونلا تیفی موریوم به مدت زمانی حدود ۴ الی ۶ روز وقت نیاز دارد و به علاوه، دقت و حساسیت روش مذکور کمتر از روش PCR است.

#### سپاسگزاری

این طرح با حمایت مالی مرکز ملی تحقیقات علوم پزشکی کشور انجام شد که به این وسیله از ریاست محترم مرکز و همکاران گرامی خانم‌ها چینه‌کش، درخشانی و افلاکی تقدیر و تشکر می‌شود.

پس از آن پرایمرهای Fli15 و Tym با تکثیر قطعات ۵۵۹ bp به طور اختصاصی موجب شناسایی سالمونلاتیفی موریوم از سایر سالمونلاها شدند. (۲۷). بیشتر مطالعات انجام در زمینه مقایسه روش PCR با روش کشت روتین میکروبی نشان داده که تطابق بالایی بین نتایج دو روش وجود داشته است. (۲۷-۲۵، ۱۹-۱۸) اما در برخی مطالعات، تطابق روش PCR با روش کشت میکروبی در تشخیص سالمونلا پایین بوده است (۲۱).

در مطالعه حاضر تطابق بالایی بین روش PCR با روش کشت میکروبی وجود داشت و تمام نمونه‌های شیرهای مورد آزمایش با آلودگی تجربی به سالمونلا (غیر از یک مورد با کشت میکروبی) قابل تشخیص با هر دو روش بودند، اما در نمونه‌هایی که به صورت تجربی آلوده نشده بودند، هیچ‌گونه آلودگی با هر دو روش مذکور مشاهده نشد.

مطالعات نشان می‌دهد که دقت و حساسیت روش PCR بیشتر از روش کشت میکروبی است و روش PCR مدت زمان کمتری (حدود ۲۴ ساعت) در مقابل ۴ الی ۶ روز برای روش کشت میکروبی لازم دارد. این نتایج در راستای بیشتر مطالعات قبلی دیگران است (۲۷، ۲۱، ۱۹-).

#### • References

1. Le Minor L, Popoff MY, Laurent B, Hermant D. Individualization d'une septième sous- espèce de *Salmonella S. Choleraesuis* subsp. Indica subsp. nov. *Annales de l'Institut Pasteur/ Microbiologie* 1986; 137B: 211- 17.
2. Oesterom J. Epidemiological studies and Proposed Preventive measures in the fight against human Salmonellosis. *Int J Food Microbiol* 1991;12: 41- 52.
3. D Aoust JY. Pathogenicity of foodborne Salmonella. *Int J Food Microbiol* 1991; 12: 17- 40.
4. Krysinki EP, Heimsch RC. Use of enzyme labeled antibodies to detect Salmonella in foods. *Appl Environ Microbiol* 1977; 33: 947- 54.
5. Minnich S A, Hartman PA, Heimsch RC. Enzyme immunoassay for detection of Salmonella in foods. *Appl Environ Microbiol* 1982; 43:877- 83.
6. Rigby CE. Enzyme- linked immunosorbent assay for detection of Salmonella lipopolysaccharide in poultry specimens. *Appl Environ Microbiol* 1984; 47:1327- 30.
7. Mattingly JA.. An enzyme immunoassay for the detection of all Salmonella using a combination of a myeloma protein and an hybridoma antibody. *J Immunol Methods* 1984; 73: 147- 56.
8. Fitts R, Diamond M, Hamilton C, Neri M. DNA-DNA hybridization assay for detection of *Salmonella spp.* In foods. *Appl Environ Microbiol* 1983; 46: 1146- 51.
9. Gopo JM, Melis E, Fillipska E, MeneverI R, Filipski, J. Development of a Salmonella- specific biotinviated DNA probe for rapid routine identification of Salmonella. *Mol Cell Probes*1988; 2: 271- 9.
10. Tsen HY, Chen MH, Shieh J S, Wang S J, Hu N T. Possible use of a 1.8kb DNA fragment for the specific detection of Salmonella in foods. *J Ferment Bioeng* 1989; 68: 1- 6.
11. Schaeff DR, Kaufman C, Joklick JD, York CK, Goodrom GR, Charache P. Clinical application of a novel sample processing technology for the identification of Salmonella by using DNA Probes. *J Clin Microbiol* 1990; 28: 237- 47.
12. Olsen JE, Aabo S, Nielsen EO, Nielsen BB. Isolation of a Salmonella Specific DNA hybridization Probe. *APMIS* 1991;99: 114- 20.

13. Wilson SG, Chan S, Deroo M, Vera- Garcia M, Johnson A, Lane DN. Development of a Colorimetric, Second generation nucleic acid method for detection for Salmonella in foods and a comparison with conventional culture procedure. J Food Sci 1990;55: 1394- 8.
14. Tsen HY, Wang SJ, Roe B A, Green SS. DNA sequence of oligonucleotide Probe for Salmonella detection. Appl Microbiol Biotechnol 1991; 35:339-47.
15. International Organization of Standardization Microbiology of food and animal feeding stuffs- Detection of Salmonella, ISO 6579, Switzerland: ISO; 2002.
16. Institute of Standards and Industrial Research of Iran, Detection and identification method of salmonellas. ISIRI no 1810. 2nd revision, Karaj: ISIRI; 1990. [in Persian]
17. International Organization of Standardization Microbiology of food and animal feeding stuffs: Horizontal method for the detection of Salmonella ISO 6579, Switzerland: ISO; 2003.
18. Rijpen N, Herman L, Vereecken F, Jannes G, Smedt JD, De Zutter L. Rapid detection of stressed Salmonella spp. In: Dairy and egg products using immunomagnetic separation and PCR Int J Food Microbiol 1999; 46:37- 44.
19. Trkov M, Majerikova I, Jerasek B, Stefanovicova A, Rijpens N, Kuchta T. Detection of Salmonella in food over 30 h using enrichment and polymerase chain reaction. Food Microbiol 1999; 16:393- 399.
20. Elizabeth AS, Bernard MM. Detection of *Salmonella enteritidis* by reverse transcription- Polymerase chain reaction (PCR). Int J Food Microbiol 1999; 51:113-112.
21. Michael PW, Catherine AA, Laurent LC, Ching CW. Evaluation of a PCR to detect Salmonella in fecal samples of horses admitted to a veterinary teaching hospital. J Vet Diagn Invest 2005; 17: 118- 123.
22. Aabo S, Rasmussen OF, Sorensen LPD, Olsen E. Salmonella identification by the polymerase chain reaction. Mol and Cell Probes 1993; 7:171- 178.
23. Boom R, Sol C, Beld M, Weel J, Goudsmit J, Dillen PW. Improved silica- guanidinium thiocyanate DNA isolation procedure based on selective binding of bovin alpha- casein to silica particles. J clin microbiol 1999;Mar:615- 619.
24. Zahraei TS, Mahzounieh M, Saeedzadeh A. Detection of invA gene in isolated salmonella from broilers by PCR method. Int J Poultry Sci 2005;4 (8): 557- 559.
25. Bennett AR, Greenwood D, Tennant C, Banks JG, Betts RP. Rapid and definitive detection of salmonella in foods by PCR. Lett Appl Microbiol 1998; 26: 437- 441.
26. Kumar R, Surendran PK, Thampuran N. Evaluation of culture, ELISA and PCR assays for the detection of Salmonella in seafood. Lett Appl Microbiol 2008; 46:221-226.
27. Soumet C, Ermel G, Rose V, Rose N, Drouin P, Salvat G, Colin P. Identification by a multiplex PCR-based assay of *Salmonella typhimurium* and *Salmonella enteritidis* strains from environmental swabs of poultry houses Lett Appl Microbiol 1999; 29:1- 6.
28. Piknova, A. Detection of Salmonella in food, equivalent ISO 6579, by a three-day polymerase chain reaction- based method, Food Control, April 2002; Volume 13, Issue 3: Page 191-194 U.
29. Gooding CM, Chousary PV. Comparison of different primers for rapid detection of Salmonella using the polymerase chain reaction, Mol Cell Probes, 1999; 5: 341-347.
30. Microbiology of food and animal feeding stuffs- polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens- General method specific requirements, Draft international standards ISO/DIS 22174, 2002; ISO/TC 34/SC 9.
31. Karns JS, VanKessel JS, McCluskey BJ, Perdue ML. Prevalence of *Salmonella enterica* in bulk tank milk from US dairies as determined by polymerase chain reaction. J Dairy Sci, 2005; 88(10):3475-9
32. Chiu TH, Chen TR, Hwang WZ, Tsen HY. Sequencing of an internal transcribed spacer region of 16S-23S rRNA gene and designing of PCR primers for the detection of *Salmonella spp.* in food. Int J Food Microbiology 2005; 1, 97(3) :259-65.
33. Riyaz-Al-Hassan S, Verma V, Qazi GN. Rapid detection of Salmonella by polymerase chain reaction. Mol Cell Probes 2004; 18(5):333-9.
34. Wan J, King K, Craven H, McAuley C, Tan SE, Coventry MJ. Probeliatrade mark PCR system for rapid detection of Salmonella in milk powder and ricotta cheese. Lett Appl Microbiology 2000; 30(4): 267-71.
35. Lin JS, Tsen HY. Development and use of polymerase chain reaction for the specific detection of *Salmonella typhimurium* in stool and food samples. J Food Prot 1999;62(10):1103-10.
36. Cohen HJ, Mechanda SM, Lin W. PCR amplification of the fimA gene sequence of *Salmonella typhimurium*, a specific method for detection of Salmonella spp. Appl Environ Microbiology 1996; 62(12):4303-8.
37. Sambrook J and Russel DW. Molecular cloning: A laboratory manual. 3rd ed: New York: Cold Spring Harbor Laboratory Press, 2001:5.14-5.15.