

*** عبد الرؤوف المناعمة، هاشم عرفة، عبد الرزاق سلامة، أحمد أبوالنصر، أسعد الفليت.**

الجامعة الإسلامية-كلية العلوم-قسم التحاليل الطبية.

وجود الستيريا في لحوم الدواجن الطازجة في قطاع غزة.

ملخص

اكتسبت الستيريا مونوسايتوجنس اهتمام عالمي حيث أنها تسبب أمراض تنتقل بواسطة الغذاء. الدراسة الحالية أجريت على ثلاثة وسبعين وخمسون عينة من لحوم الدواجن الطازجة (دجاج وديك رومي) تم جمعها من مراكز و محلات البيع في قطاع غزة. أظهرت النتائج بأنه بالإمكان عزل أصناف الستيريا من كل من الأجزاء الداخلية والخارجية من العينات المفحوصة بنسبة تساوي 14.1%. تم عزل خمسة أصناف من الستيريا و التي تم التعرف عليها بواسطة نظام API listeria . أصناف الستيريا المعزولة شملت كل من *L. grayii*, *L. innocua* *L. welshimeri* *L. monocytogenes*, *L. ivanovii*, الأصناف بنسبة أعلى في الأجزاء الخارجية من العينات منها في الأجزاء الداخلية مما قد يشير إلى التلوث من مصادر خارجية. هذه النتائج تشير إلى الحاجة لتطبيق إجراءات أكثر صرامة للحد من التلوث خلال عمليات المعالجة والتخزين.

كلمات مفتاحية: لحوم الدواجن، الستيريا، تسمم الستيريا، مونوسايتوجنس ، غزة.

*المراسلة:

د. عبد الرؤوف المناعمة،
كلية العلوم-قسم التحاليل الطبية
الجامعة الإسلامية - غزة
ص. ب. 108
غزة-فلسطين
البريد الإلكتروني: elmanama@mail.iugaza.edu