

بررسی تاثیر باقیمانده پادزیستها روی انعقاد لاکتیکی شیر

محمد رضا کوشکی^{۱*}، مهدی حریری مهر^۲

۱- استادیار گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

۲- دانش‌آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، انجمن صنفی تولیدکنندگان روغن نباتی

چکیده

یکی از عوامل مهم و موثر بر فعالیت کشتهای آغازگر لاکتیک در شیر که می‌تواند سبب عدم انعقاد لاکتیکی شیر شود باقیمانده پادزیستها هستند. عدم انعقاد لاکتیکی شیر در برخی شیرهای دریافتی کارخانجات شیر از جمله مشکلاتی است که باعث به خطر افتادن منافع دامداران و واحدهای تولید فرآورده‌های شیر مخصوصا ماست و پنیر می‌شود. به منظور بررسی این مشکل اقدام به مطالعه پیرامون باقیمانده ترکیبات پادزیستها در شیر گردید. یافته‌ها نشان دادند که افزودن پماد مخصوص درمان ورم پستان با غلظت ۱۰۰ppm به شیر و همچنین شیر دام تحت درمان پادزیست با استرپتومایسین (بصورت تزریق عضلانی) تا ۷۲ ساعت پس از تزریق مانع از انعقاد لاکتیکی شیر شدند. لذا دام تحت درمان بایستی بطور جداگانه نگهداری شده و شیر آن به هیچ وجه نباید با شیر سایر دامها تا زمانیکه بقایای پادزیست در شیر تا حد قابل قبولی کاهش یابد، مخلوط گردد؛ عوامل فوق اثرهای متفاوتی بر انعقاد آنزیمی شیر می‌گذارند.

کلید واژگان: انعقاد لاکتیکی؛ انعقاد آنزیمی؛ شیر خام؛ باکتریهای اسید لاکتیک؛ باقیمانده پادزیست.

۱- مقدمه

مانع رشد و فعالیت این باکتریها گردند، فرایند تولید محصول دچار وقفه و مشکل خواهد شد. از آنجا که لازم است pH پنیر حاصل شده در مراحل نهایی تولید پایین تر از pH طبیعی شیر باشد، بروز مشکل فوق بخصوص در خطوط کاملاً صنعتی و تمام خودکار سبب خواهد شد که در پایان خط تولید، امکان دستیابی به لخته پنیر با pH، اسیدیته و مواد معطر و مطلوب مورد نظر میسر نباشد. بروز این مشکل در فرایند تولید ماست و دوغ یا به کلی مانع از تولید فرآورده (به دلیل عدم پایین آمدن pH شیر تا حد مورد نظر برای انعقاد) می‌شود یا اینکه فرآورده‌ای با کیفیت بسیار نامرغوب و غیریکنواخت که قابل عرضه به بازار نخواهد بود، حاصل می‌گردد.

همانگونه که ذکر شد برای تولید فرآورده‌های تخمیری شیر مانند ماست، کفیر، پنیر و بعضی انواع کره از کشتهای میکروبی که به نام کشت آغازگر یا مایه

مشکل عدم انعقاد لاکتیکی برخی شیرهای دریافتی از جمله مشکلاتی است که عموم کارخانه‌های شیر، بخصوص کارخانه‌های تولید کننده ماست، پنیر و دیگر فرآورده‌های تخمیری شیر، به صورت متناوب با آن مواجه هستند. در مسیر تولید پنیر، ماست و سایر فرآورده‌های تخمیری شیر، باکتریهای مولد اسید لاکتیک^۱ به عنوان کشت آغازگر^۲ یا مایه به شیر افزوده می‌شوند تا در نتیجه فعالیت آنها، اسید لاکتیک به همراه برخی ترکیبات مولد عطر و طعم و احیاناً برخی گازها نظیر CO₂ در محیط تولید و pH تا حد مورد نظر کاهش یابد. حال در شرایطی که محیط برای فعالیت باکتریهای مولد اسید لاکتیک افزوده شده مساعد نباشد و یا ترکیباتی به شیر راه یافته باشند که

E-mail: mrkoushki2004@yahoo.com

1. Lactic acid bacteria
2. Starter culture

مشهور هستند، استفاده می‌شود. میکروارگانیسمهای مورد استفاده به عنوان مایه بر اثر تخمیر لاکتوز تولید موادی می‌کنند که ویژگیهای خاصی مثل اسیدیته زیاد، طعم و بوی مخصوص و قوام مشخصی به فرآورده‌ها می‌بخشند. بعضی از باکتریهای مورد استفاده در مایه مثل استرپتوکوکوس لاکتیس^۱، استرپتوکوکوس کرمورس^۲ و استرپتوکوکوس ترموفیلوس^۳، لاکتوز شیر را فقط به اسید لاکتیک تخمیر می‌کنند. لذا این باکتریها را در تولید فرآورده‌های شیر که اسیدیته آنها بالا است به کار می‌برند. حال آنکه باکتریهای دیگری مثل استرپتوکوکوس دی استی لاکتیس^۴ و لکونوستوک سیتروووروم^۵ بیشتر ایجاد طعم و مزه خاصی در فرآورده می‌کنند. در نتیجه از آنها بیشتر در تهیه فرآورده‌هایی مانند پنیر و کره استفاده می‌شود [۱ و ۲].

در انتخاب نوع کشت آغازگر برای تهیه فرآورده‌های شیر باید به ویژگیهای نظیر دمای مناسب رشد، حداکثر درصد نمک قابل تحمل، توانایی تولید اسید و ترکیبات مولد عطر و طعم و توانایی تخمیر اسیدسیتریک توجه کرد. با توجه به دمای به کار رفته در فرایند تولید پنیرهای سفید ایرانی و میزان اسیدیته مورد انتظار در فرآورده نهایی معمولاً از کشتهای آغازگر مزوفیل که شامل مخلوطی از باکتریهای استرپتوکوکوس لاکتیس، لکونوستوک سیتروووروم و استرپتوکوکوس کرمورس هستند در فرایند تولید پنیر استفاده می‌شود. در فرایند تولید ماست و دوغ نیز از کشتهای آغازگر ترموفیل که شامل مخلوطی از باکتریهای استرپتوکوکوس ترموفیلوس و لاکتوباسیلوس بولگاریکوس^۶ می‌باشند، استفاده می‌شود. مجموعه‌ای از عوامل و ترکیبات وجود دارند که قادرند رشد باکتریهای لاکتیک را دچار وقفه و کندی شود یا اینکه آنها را به طور کامل منهدم سازند. این عوامل و ترکیبات در سه گروه طبقه بندی می‌شوند:

الف) ترکیبات باز دارنده که به طور طبیعی در شیر وجود دارند ب) ترکیباتی که به طور عمدی یا غیر عمدی از خارج به شیر وارد می‌شوند. این ترکیبات شامل سه محور زیر می‌باشند: باقیمانده پادزیست‌ها، بقایای مواد شوینده و ضد عفونی کننده و آلودگیهای محیطی. ج) حضور باکتریوفاژی^۷ که قادر به انهدام باکتریهای لاکتیک می‌باشند [۳].

باقیمانده داروهای پادزیستی که جهت درمان بیماریهای مختلف^۸ به خصوص ورم پستان در دامهای شیرده به کار می‌روند ممکن است در شیر دامهای مزبور یافت شوند. انواع پادزیست‌هایی که تاکنون در شیر یافت شده‌اند، عبارتند از:

پنی سیلین، استرپتومایسین، کلروتتراسیکلین، باسیتراسین^۹، نئومایسین، سوتیلین، کلرامفنیکل، اکسی تتراسیکلین، پلی مایسین، کلرومایسین و تیروتیرسین [۴].

از میان پادزیست‌های ذکر شده پنی سیلین، استرپتومایسین، نئومایسین، کلرامفنیکل و تتراسیکلین بیشترین موارد کاربرد برای درمان ورم پستان را به خود اختصاص داده اند. پادزیست‌ها از راه‌هایی نظیر جلوگیری از بیوسنتز پروتئین، بیوسنتز اسیدهای نوکلئیک، تخریب دیواره سلولی، تغییر نفوذپذیری غشاء سلولی و تغییر در ساختار غشاء سلولی، مانع رشد و فعالیت باکتریهای لاکتیک می‌گردند [۵ و ۶].

داروهای پادزیست معمولاً به دو شکل تزریق عضلانی و تزریق به داخل مجاری پستان برای درمان ورم پستان و سایر بیماریهای عفونی به کار می‌روند. بسته به نوع دارو، نحوه و میزان تزریق تا مدت زمانی پس از تزریق، باقیمانده ترکیبات پادزیست در شیر دام در حد قابل ملاحظه‌ای ظاهر می‌شوند. عرضه این گونه شیرها برای مصرف انسانی از یک سو خطر بالقوه‌ای برای سلامت عمومی جامعه مصرف کنندگان به شمار می‌رود و باعث ایجاد عوارضی که گاهی اوقات بسیار خطرناک و

1. Streptococcus lactis
2. Streptococcus cremoris
3. Streptococcus thermophilus
4. Streptococcus diacetylactis
5. Leuconostoc citrovorum
6. Lacobacillus bulgaricus

7. Bacteriophage
8. Freeze-dried
9. CHR – Hansen – Denmark

جدی است در افرادی که نسبت به پنی سیلین حساس هستند می گردند. از سوی دیگر به دلیل تأثیر باقیمانده پادزیستها بر روی رفتار و فعالیت باکتریهای لاکتیک با از بین بردن مخمرهای لاکتیک مانع تخمیر لاکتوز شیر می شوند به طوری که کارخانه های تولید کننده فرآورده های تخمیری شیر را دچار مشکل شده و زیان اقتصادی به آنها وارد می آورند.

وجود باقیمانده پادزیست در شیر مورد استفاده برای تولید فرآورده های تخمیری آن سبب کاهش و از بین رفتن ارتباط همزیستی میان انواع باکتریهای لاکتیک و کاهش سرعت تولید اسید توسط آنان می شود و این امر به نوبه خود باعث طولانی شدن زمان فرایند و افت کیفیت فرآورده تولیدی خواهد شد [۷]. زیان و مشکلات ناشی از وقوع این امر در خطوط تولید مداوم به مراتب شدیدتر می باشد.

تاکنون تشخیص حضور باقیمانده پادزیست (آنتی بیوتیک)، براساس رشد باکتری *Bacillus stearothermophilus* گونه *Calidolactis*، به وسیله آزمایش Delvotest SP به طور موفقیت آمیزی بر روی شیر میش صورت گرفته است، لذا از این روش امروزه جهت کنترل کیفی شیر در آزمایشگاههای اتحادیه اروپا استفاده می شود [۸، ۹ و ۱۰]. همچنین، کیفیت شیر و آزمایشهای مربوط به باقیمانده پادزیستها و کاهش خطر آلودگی آنها در شیرهای خام مخلوط شده و در حجمهای زیاد در کشور آمریکا ارایه شده است [۱۱].

با توجه به موارد فوق، هدف از این پژوهش بررسی باقیمانده پادزیست در شیر می باشد.

۲- مواد و روشها

۲-۱- مواد

کشت آغازگر گرمادوست از نوع YC - 380 به شکل خشک شده انجمادی (*str. thermophilus* و *Lact. bulgaricus* به نسبت ۱ : ۱) از شرکت کریستینانسن

دانمارک برای سنجش انعقاد لاکتیکی و رنت^۱ (مایه پنیر) تجارتي با قدرت ۱ : ۱۰۰ از شرکت میتو ژاپن^۲ به منظور بررسی انعقاد آنزیمی نمونه ها تهیه گردیدند. نمونه پماد پستانی ویژه درمان ورم پستان در گاوهای شیرده با نام تجارتي Mastijet Fort از شرکت اینتروت ایترنشال ب. و. هلند^۳ خریداری شد. این پماد حاوی پادزیستهای نظیر تتراسیکلین، نئومایسین، باسیتراسین^۴، پردنیزولون^۵ بود. نمونه های شیر با خصوصیات مورد نظر از دامهای تحت درمان با پادزیست در طی روزهای مختلف و نمونه هایی از دامهای سالم که عاری از هرگونه آلودگی به پادزیست و سایر بازدارنده ها بودند، از دامداری موسسه تحقیقات علوم دامی و ایستگاه تحقیقات دامپروری گلپایگان تهیه شدند.

۲-۲- نحوه آماده سازی کشت آغازگر (مایه لاکتیک)

نمونه شیر سالم و عاری از هرگونه آلودگی، توسط دستگاه گریزازمرکزخامه گیری شده، شیر بدون چربی حاصل در دمای ۱۲۱ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵-۱۰ دقیقه سترون گردید [۶]. سریعاً دمای آن به ۴۴-۴۲ درجه سانتی گراد رسانده شد سپس ۱۵-۱۰ گرم از گرانولهای آغازگر در شرایط سترون به نیم لیتر از شیر سترون افزوده شد. شیر مایه خورده در گرم خانه با دمای ۴۲ درجه سانتی گراد به مدت ۳-۴ ساعت قرار داده شد تا اسیدیته آن به ۱۰۰ درجه دورنیک برسد، بلافاصله پس از آن به یخچال منتقل گردید. کشت تهیه شده به این روش، به کشت مادر^۶ موسوم است. در مراحل بعدی مطابق روش فوق این کشت بر روی شیر بی چربی سترون پاساژ^۷ داده

1. Rennet
2. Meito - Japan
3. Intervet international B.V. Holland
4. Bacitracin
5. Prednisolone
1. Mother culture
2. Passage



شکل ۱



شکل ۲

به علاوه اسیدیته و pH نمونه‌ها به ترتیب براساس روش دورنیک و با استفاده از pH متر دیجیتال آزمایشگاهی اندازه گیری شد [۱۲].

۲-۳-۲- آزمون انعقاد آنزیمی

آزمون انعقاد آنزیمی بر روی نمونه‌ها نیز با استفاده از محلول ۱٪ رنت تجارتي انجام [۱۲] و انعقاد و عدم انعقاد آنزیمی آنها مورد بررسی قرار گرفت (شکل ۳ و ۴).

می‌شد و کشتهای بعدی که به دختر اول^۱ و دختر دوم^۲ موسوم هستند، تهیه شدند.

۲-۳- روشهای آزمایش

نمونه‌های شیر تهیه شده از دامداری با مقدار مشخصی از پماد پستانی مخصوص درمان ورم پستان آلوده شدند. نمونه‌ای از همان شیر نیز بدون افزودن هیچ ماده‌ای به عنوان نمونه شاهد^۳ در کلیه آزمایشها به کار رفت. در سایر موارد نیز شیر دامهایی که تحت درمان با داروهای پادزیست به صورت تزریق عضلانی قرار داشتند تهیه و مورد آزمایش قرار گرفتند. آزمایشهای انجام شده به ترتیب، آزمون انعقاد لاکتیکی^۴ به همراه اندازه گیری pH و اسیدیته شیر در پایان آزمایش و آزمون انعقاد آنزیمی^۵ را شامل می‌شدند [۱۲].

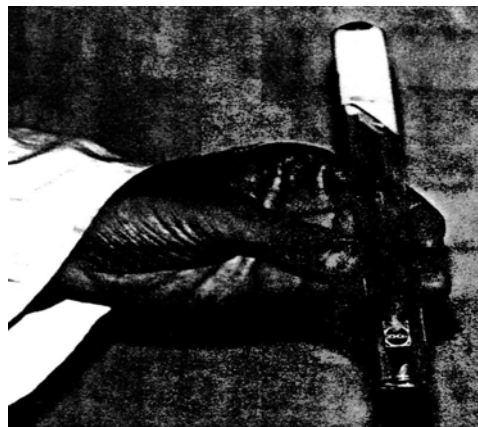
۲-۳-۱- آزمون انعقاد لاکتیکی

نمونه‌های شیر آماده و یکنواخت شده در حمام آب جوش تا دمای ۸۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ دقیقه حرارت داده می‌شدند، سپس سریعاً دمای آنها به حدود ۴۳ - ۴۲ درجه سانتی‌گراد رسانده شد در این هنگام به میزان ۲-۳٪ از مایه لاکتیک تهیه شده به نمونه‌ها تلخیص و به هم زده شدند. نمونه‌های مایه خورده در گرم خانه با دمای ۴۲ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند. پس از حدود ۳ ساعت انعقاد لاکتیکی آنها مورد بررسی قرار گرفت. در مواردی که کشتهای کمی پیر شده بودند، این زمان تا ۴ ساعت نیز افزایش می‌یافت سپس نمونه‌ها به یخچال منتقل شدند تا دمای آنها کاهش یابد. انعقاد یا عدم انعقاد لاکتی نمونه‌ها از روی غلظت و قوامی که پیدا می‌کردند، قابل مشاهده بود (شکل ۱ و ۲).

3. First daughter
4. Second daughter
5. Blank sample
4. Lactic Coagulation Test (L.C.T)
5. Enzymatic Coagulation Test (E.C.T)



شکل ۴



شکل ۳

ترکیبات پادزیست موجود در پماد پستانی حتی با غلظت ۱۰۰ ppm مانع از انعقاد لاکتیکی شیر می‌شوند اما تا حد غلظت ۱۰۰۰ ppm، تاثیری برای انعقاد آنزیمی ندارند. جدول (۲) نیز بیانگر این است که تا سه روز پس از تزریق پادزیست به دام، انعقاد لاکتیکی در شیر رخ نمی‌دهد و از روز چهارم به بعد نتیجه انعقاد لاکتیکی مثبت می‌باشد، لیکن فرایند انعقاد آنزیمی تحت تاثیر آنتی بیوتیک قرار نگرفته و کماکان شیر مورد نظر انعقاد آنزیمی حاصل می‌کند.

آزمونهای فوق در خصوص نمونه‌های شیر تهیه شده از دامهای تحت درمان با پادزیست به شکل افزودن پماد درمان ورم پستان و تزریق عضلانی، هر یک در دو تکرار انجام شدند.

۳- نتایج و بحث

نتایج حاصل از آزمونهای انعقاد لاکتیکی و آنزیمی بر روی هر سری از نمونه‌های شیر موردنظر به شرح جدول ۱ و ۲ می‌باشند. همانگونه که جدول ۱ نشان می‌دهد،

جدول ۱ نتایج آزمونهای انعقاد لاکتیکی و آنزیمی بر روی نمونه‌های شیر آلوده به پماد پستانی Mastijet Fort

اسیدیته (بر حسب دورنیک) بعد از گرم خانه گذاری	پ‌هاش	انعقاد لاکتیکی	انعقاد آنزیمی	غلظت پماد در نمونه شیر (ppm)
۷۵	۴/۴۵	+	+	نمونه شاهد
۲۰	۶/۵۱	-	+	۱۰۰
۲۰	۶/۵۳	-	+	۵۰۰
۱۹	۶/۵۹	-	+	۱۰۰۰

جدول ۲ نتایج آزمونهای انعقاد لاکتیکی و آنزیمی بر روی نمونه‌های شیر متعلق به دام تحت درمان با پادزیست استریتومایسین

اسیدیته (بر حسب دورنیک) بعد از گرم خانه گذاری	پ‌هاش	انعقاد لاکتیکی	انعقاد آنزیمی	زمان تهیه نمونه برداری
۷۱	۴/۸۲	+	+	نمونه شاهد
۱۹	۶/۶۱	-	+	یک روز پس از تزریق
۲۲	۶/۳۷	-	+	دو روز پس از تزریق
۳۰	۶/۰۴	-	+	سه روز پس از تزریق
۴۵	۵/۶۳	+	+	چهار روز پس از تزریق

مصرف شیرهای حاوی پادزیست از سه جنبه دارای مضراتی می‌باشد یکی عوارض صنعتی (حضور باقیمانده پادزیست در شیر عامل عمده برای ایجاد اختلال در تهیه فراورده‌های شیر است). حضور پادزیست در شیر، تولید اسید به‌وسیله مایه آغازگر را به‌طور کامل یا نسبی مهار می‌کند. این حالت باعث می‌شود که عمل رسیدن پنیر به‌طور کامل انجام نگرفته و متعاقباً قوام لازم و طعم و بوی مطبوع در چنین فراورده‌ای ایجاد نگردد [۳]. پنیرهای که از شیر حاوی پادزیست به‌دست می‌آیند حقیقتاً مرغوب نبوده و غالباً خمیری شکل هستند این نوع پنیرها ممکن است در اثر فعالیت باکتریهای گروه کلی ائروژن یا در اثر تخمیر بوتیریک به اصطلاح باد کرده و فاسد شوند [۱۳]. دوم، عوارض بهداشتی (واکنشهای حساسیت زا، سبب تغییراتی در میکروبیهای موجود در روده و در نتیجه کند شدن سنتز ویتامینها و در نهایت باعث رشد و نمو و ازدیاد میکروبهای بیماریزای مقاوم در مقابل پادزیستها می‌گردد) و همچنین عوارض اقتصادی در پی خواهد داشت.

پنی سیلین به‌صورت تنها یا مخلوط با سایر پادزیستها که از طریق موضعی در گاوهای مبتلا به ورمهای پستانی تجویز می‌شود تا مدتی همراه شیر دفع می‌گردد که بسته به نوع داروی مصرف شده، مقدار آن و ماده ای که به‌عنوان اکسی پیان در تهیه پادزیست به‌کار رفته این زمان به‌طور متوسط بین ۹۶ - ۳۶ ساعت متغیر است و باید موقعی از شیر استفاده کرد که هیچگونه باقیمانده قابل تشخیص با استفاده از روشهای حساس و موجود در شیر باقی نماند [۱۳، ۱۴ و ۱۵]. همچنین وجود بقایای مواد ضد میکروبی، پنی سیلین و سولفونامیدی بترتیب ۳۱٪، ۲۷٪ و ۴٪ و آلوده بودن شیر به بقایای مواد ضد میکروبی در ماه‌های سرد سال بسیار بیشتر گزارش گردیده است [۱۶ و ۱۷].

باکتریهای مولد اسیدلاکتیک که به‌عنوان مایه پنیر بکار می‌روند مانند *Str. diacetylactis*, *Str. cremoris* و *Leuconostoc citrovorum* توسط مقادیر ناچیز

پادزیستهای موجود در شیر مهار می‌شوند. تولید پنیر از شیر حاوی پنی سیلین با بیش از ۰/۰۵ واحد بین المللی بر میلی لیتر عملی نیست. همچنین، مایه ای که برای تهیه ماست به‌کار می‌رود دارای ریز سازواره‌هایی مانند *Str. thermophilus* و *L. bulgaricus* می‌باشد. وجود پنی سیلین در شیر موجب به تاخیر افتادن تشکیل اسید و در نهایت انعقاد شیر توسط این باکتریها می‌شود و فعالیت استرپتوکوک در محیط حاوی ۰/۰۱ واحد بین المللی پنی سیلین بر میلی لیتر شیر از بین می‌رود و در غلظت ۰/۰۲ واحد بین المللی بر میلی لیتر کاملاً بی اثر خواهد بود. حساسیت مایه‌های مورد استفاده در تهیه ماست در مقابل پادزیستها بخصوص پنی سیلین فوق العاده زیاد می‌باشد. بنابراین شیری که در تهیه ماست یا سایر فراورده‌های تخمیری شیر به‌کار می‌رود باید عاری از پادزیستها باشد [۴].

اداره نظارت بر دارو و غذا در کشور آمریکا در سال ۱۹۶۰ جهت جلوگیری از آلودگی شیر و فراورده‌های آن به پادزیستها اعلام کرد، شیر دامهای درمان شده با پادزیستها بایستی حدود ۹۶ ساعت (یا هر زمانی که می‌توان کاملاً مطمئن شد که شیر از پادزیست پاک شده) بدور ریخته شود. داروهایی که بیشتر از ۹۶ ساعت پس از تجویز در شیر یافت می‌شوند یا زمان آنها از شیر معین نگردیده است، بهتر است برای دامهای شیرده مورد استفاده قرار نگیرند [۱۸].

حداقل زمانی که بقایای پادزیست استرپتومایسین در این پژوهش در حد قابل توجهی در شیر یافت می‌شود و لازم است در طی این مدت شیر بطور جداگانه دوشیده و به مصرفی غیر از تغذیه انسان برسد ۷۲ ساعت است که در مقایسه با یافته‌های دیگران [۲، ۱۳، ۱۸] ۲۴ ساعت زودتر تخلیه پادزیست از شیر صورت گرفته است. نتایج این پژوهش با گزارشی که در آن تاکید شده تزریق داخل پستانی مخلوطی از استرپتومایسین و پنی سیلین به ۷ الی ۸ روز زمان نیاز دارد تا بطور کامل از شیر حذف شود اختلاف معنی داری دارد [۱۹ و ۲۰]. همچنین، تا سه روز

که شیر دوشیده شده از پستانکهای تحت درمان تا دوشش (۷۲ ساعت پس از مالیدن پماد) و شیر حاصل از اولین دوشش سایر پستانکها (پس از آخرین مالیدن پماد) به طور جداگانه نگهداری و به مصارف تغذیه انسانی نرسد.

۲- همچنین لازم است دامداران و مدیران واحدهای دامپروری صنعتی از تجویز خود سرانه انواع داروها بخصوص داروهای پادزیست به دامها خودداری نمایند و در صورت نیاز، داروی مورد نظر تحت نظر دامپزشک، توسط فرد ماهر و مطلع و طبق یک برنامه منظم به کار گرفته شود.

۳- با توجه به اینکه وجود ترکیبات پادزیست در شیر و فراورده‌های آن می‌تواند در کوتاه مدت یا دراز مدت اثرات سوئی در مصرف کنندگان پدید آورد، عمل به این توصیه‌ها باعث حفظ سلامت مصرف کنندگان شیر و فراورده‌های آن می‌شود و از سوی دیگر سبب خواهد شد تا کارخانه‌های صنایع شیر نیز با مشکلات کمتری در خطوط تولید بخصوص فراورده‌های تخمیری حاصل از شیر مواجه شوند.

۴- استفاده از آزمونهای تشخیصی سریع مانند آزمون تشخیص سریع پادزیستها توصیه می‌گردد. انجام یک بررسی علمی و کارشناسانه پیرامون اجباری شدن انجام آزمون پادزیست بر روی شیرهای دریافتی از دامداران و جریمه نمودن شیرهای آلوده به باقیمانده آنتی بیوتیک به وسیله کارخانه‌های شیر و فراورده‌ها، ضروری و مناسب می‌باشد.

۵- تشکر و قدردانی

مجری و همکاران این پژوهش بر خود لازم می‌دانند از کمکها و همکاریهای مسئولان و کارکنان محترم موسسه تحقیقات علوم دامی کشور (بخش تکنولوژی شیر)، ایستگاه تحقیقات دامپروری گلپایگان و کارخانه پنیر شهید بیاتی گلپایگان تشکر و قدردانی نمایند.

پس از تزریق پادزیست استرپتومایسین به دام، اصولاً انعقاد لاکتیکی در شیر رخ نداده ولی از روز چهارم به بعد نتیجه انعقاد لاکتیکی مثبت بوده است، دلیل آن حذف کامل پادزیست از روز چهارم به بعد می‌باشد. بنابراین، نتایج حاضر نیز صحت عدم حضور آنتی بیوتیک از روز چهارم (۹۶ ساعت) به بعد که سبب انعقاد لاکتیکی شیر گردیده با نتایج [۲، ۱۳ و ۱۸] برابری کامل دارد.

بقایای پمادپستانی Mastijet Fort در نمونه شاهد در هر دو انعقاد لاکتیکی و آنزیمی و درغلظتهای ۱۰۰، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ ppm در انعقاد آنزیمی مثبت بود، در حالی که در غلظتهای ۱۰۰ ppm و بیشتر اصولاً انعقاد لاکتیکی صورت نگرفت. دلیل آن دارا بودن pH بالا می‌باشد که عمل تخمیر را به تعویق انداخته و یا مهار می‌کند (به عبارت بهتر دلیل آن از بین رفتن باکتریهای مولد اسیدلاکتیک می‌باشد). در خصوص اثر باقیمانده ترکیبات پادزیست بر انعقاد لاکتیکی و آنزیمی شیر بخصوص پماد پستانی در ایران کاری صورت نگرفته و منابع خارجی بسیار نادر و کلی بحث کرده اند. در تحقیقی که بر روی حضور باقیمانده‌های پادزیست در شیر میش (کشور اسپانیا) صورت گرفته جالب توجه است که به لحاظ باقیمانده پنی سیلین، ۱/۷ درصد و ۲/۱ درصد نمونه‌ها به ترتیب مثبت و مشکوک گزارش شده است [۲۱] بر اساس مجموعه مشاهدات فوق می‌توان اینگونه نتیجه گرفت که انتقال ترکیبات پادزیست پمادهای پستانی به شیر دام و وجود بقایای پادزیستهای حاصل از تزریق عضلانی در شیر می‌تواند انعقاد لاکتیکی شیر را تحت تاثیر قرار داده و مانع از رشد و فعالیت آن شوند. این در حالی است که عوامل مزبور بر انعقاد آنزیمی تاثیر قابل ملاحظه‌ای نمی‌گذارند و شیر آلوده به ترکیبات پادزیست بر اثر آنزیم (مایه پنیر) به سادگی منعقد خواهد شد.

۴- پیشنهادها

۱- در مورد پمادهای پستانی پادزیست نیز ضروری است

۶- منابع

- [۱۲] فرخنده، ع. (۱۳۷۰). روش های آزمایش شیر و فراآورده های آن (جلد اول)، موسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران.
- [۱۳] بهمنی، ر. (۱۳۷۳). بررسی چگونگی آلودگی شیرهای خام منطقه استان زنجان، پایان نامه دوره کارشناسی ارشد دامپروری، دانشکده کشاورزی، گروه دامپروری، دانشگاه آزاد اسلامی کرج، ص ۱۵۳.
- [14] WHO. (1962). Milk Hygiene, WHO/FAO monograph series No. 48.
- [15] WHO. (1962). Milk Hygiene, WHO/FAO monograph series No. 48.
- [16] WHO. (1970). Joint FAO / WHO Expert committee on milk hygiene, WHO technical report, series No. 453.
- [17] Ensen, A. (1962). Residues of disinfectants and antibiotics in milk. FAO / WHO Milk Hygiene. 48: 451- 455.
- [18] Karim, G., and Navabpour, S. (1993). Antimicrobial residues in milk in Tehran area. XI th International Samposium of the WAVFH. Thailand.
- [۱۹] فقیهی، م. (۱۳۷۲). فارموکولوژی داروهای ضد باکتریایی در دامپزشکی، انتشارات جهاد دانشگاهی ماجد، تهران.
- [20] hangoda, L.S., and Ndikuwera, J. (1989). Antibiotic residues in milk supplies in Zimbabwe. J. Food Protection, 25 (10) : 731 – 732, 736.
- [21] Coulon, J.B. (1995). Effects of feeding and environmental changes during turnout to pasture on cow milk composition and coagulation properties. J.Dairy Sci., 8:611-612.
- [22] Yamaki, M., Berruga, M.I., Althaus, R. L., Molina, M.P., and Molina, A. (2004). Accurance of antibiotic residues in milk from Manchega ewe dairy farms. J. Dairy Sci. 87: 3132 – 3137.
- [۱] کریم، گ. (۱۳۷۴). شیر و فراآورده های آن، انتشارات جهاد دانشگاهی دانشگاه تهران، ص ۲۹۹.
- [۲] کوشکی، م. ر. (۱۳۸۴). تولید فراآورده های آب پنیر (گزارش)، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، تهران.
- [3] Tengowski, M.W. (1991). Residues in milk and some of their implications. The Bovine Practitioner, 26: 125-128.
- [۴] عطاری، ب. (۱۳۵۸). بررسی چگونگی آلودگی شیرهای خام منطقه تهران به باقیمانده آنتی بیوتیکها، پایان نامه دوره دکترای دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، ص ۸۳.
- [5] Tamime, A.Y., and Deeth, M.C. (1980). Yoghurt, Technology and Biochemistry (Review), J. Food Protection 12 : 939 - 977.
- [6] Tamime, A. Y., and Robinson, R. K. (1985). Yoghurt, Science and Technology, Pergamon press, England, 431pp
- [7] Tramer, J. (1973). Yoghurt Cultures, J. Society Dairy Technology, 1:16 – 21.
- [8] Althaus, R. L., Peris, C., Montero, A., and Molina, M.P. (2002). Detection limits of antimicrobials in ewe milk by Delvotest. Milchwissenschaft, 57 : 660 – 664.
- [9] Althaus, R. L., Torres, A., Monter, A., Balasch, S., and Molina, M. P. (2003a). Detection limits of antimicrobials in ewe milk by Delvotest photometric measurements. J. Dairy Sci., 86: 457 - 463.
- [10] Molina, A., Molina, P., Althaus, R. L., and Gallejo, L. (2003a). Residue persistence in sheep milk following antibiotic therapy. Vet. J., 165 : 84 - 89.
- [11] Robinson, R.K., and Tamime, A.Y. (1991). Feta and Related Cheeses. Ellis Horwood, England, 258pp.

Influence of antibiotic residues on lactic coagulation of milk

Mohammad Reza Kouski^{1*}, Mehdi Haririmehr²

1-Assistant Prof. of Food Technology, Department of food science and Technology Research , National Nutrition and food Technology Research Institute, Shaheed Beheshti

2-M.SC. Food Science. Association of edible oil producer, Tehran, Iran

One of the important factors which affect lactic starter cultures activity as well as lack of lactic coagulation in milk is antibiotic residues. Lack of lactic coagulation causes a number of problems such as economic loss in dairy industries when they produce fermented milk products specially cheese and yoghurt. In order to recognize such problem, the present study was undertaken to detect antibiotic residues in milk. The results obtained showed, cow milk which contaminated by ointment in a concentration about 100ppm and the cow under treatment by streptomycin (intramuscular injection) up to 72 hours after injection, no lactic coagulation was observed. Hence, the cow under treatment should be kept separate and the milk drawn should never be mixed with other animals until the antibiotic residues reduce to normal range. Above mentioned parameter have different affects on enzymatic coagulation of milk .

Keywords: Lactic coagulation; Enzymatic coagulation; Raw milk; Lactic acid bacteria; Antibiotic residue.

* Corresponding author E-mail: mrkoushki2004@yahoo.com