

جداسازی و شناسایی باکتری‌های گرم مثبت هوازی و بی‌هوازی اختیاری در تخم مرغهای قابل جوجه‌کشی

دکتر غلامعلی کلیدری^{۱*}، دکتر حبیب پورآخوند درزی^۲، دکتر غلامرضا هاشمی تبار^۳

دریافت مقاله: ۱۲ تیرماه ۱۳۸۳
پذیرش نهایی: ۴ تیرماه ۱۳۸۴

Isolation and Identification of Facultative Aerobic-Anaerobic Gram-Positive Bacteria in Hatching Eggs

Kalidari, GH.A.¹, Pourakhond darzi, H.², Hashemitabar, GH.R.³

¹Department of Clinical Sciences, School of Veterinary Medicine, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, Iran. ²Graduated from the School of Veterinary Medicine, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad-Iran. ³Department of pathobiology, School of Veterinary Medicine, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad-Iran.

Objective: To detect and isolate the Gram-positive aerobic and facultative -anaerobic bacteria in hatching eggs.

Design: Prospective longitudinal study.

Animals: One hundred and twenty eggs from the broiler breeder stock and hatchery and 30 new-hatched chicks.

Procedure: Bacteriological studies were done in five different developing stages: immediately after laying, before and after disinfecting, before moving from setter to hatcher and from new hatched chicks. Furthermore, two different samples were taken from the shell and the yolk of each egg. Eggs were washed with Nutrient-Broth Media, stored in 37°C for 24 hours and finally transferred to blood agar containing potassium tellurite. Yolk samples were directly transferred to blood agar containing potassium tellurite. This process was repeated similarly for those samples from yolk sac of 18-day-old embryos and newborn chicks.

Statistical analysis: Exact fisher test.

Results: The contamination rate of eggshells in different stages were 96.66%, 100%, 100% and 90%, respectively. *Bacillus cereus*, *B. subtilis*, *B. polymixa* and *B. coagulans* were isolated in 44.15%, 64.16%, 7.4% and 2.5% of cases, respectively. *Staphylococcus aureus* and *S. saprophyticus* were isolated from one yolk (3.3%) and two yolk sacs (6.6%). Any bacteria was isolated from yolk sac of 18-day-old embryos.

Clinical implications: The source of such contamination is mostly related to eggshells. In spite of routine managing programs in breeder stocks (such as selection, cleaning, and disinfection of eggs) it does not effect to reduce Gram positive bacteria on egg shells and contamination of eggs in setter. Hence, yolk sac infection occurs and causes mortality in chicks. *J.Fac.Vet.Med. Univ. Tehran. 61,2:115-118,2006.*

Keyword: hatching egg, hatchery, Gram-positive bacteria.

Corresponding author's email: kalidari@um.ac.ir

هدف: بررسی میزان آلودگی باکتری‌های گرم مثبت هوازی و بی‌هوازی اختیاری و شناسایی آنها در تخم مرغهای قابل جوجه‌کشی.

طرح: مطالعه آینده‌نگر طولی.

حیوانات: ۱۲۰ عدد تخم مرغ قابل جوجه‌کشی و ۳۰ قطعه جوجه یک روزه گوشتی.

روش: الف) نمونه‌گیری از تخم مرغهای قابل جوجه‌کشی و جوجه یک روزه در ۵ مرحله مختلف شامل بلافاصله بعد از تخم‌گذاری، قبل از ضد عفونی، بعد از ضد عفونی، قبل از انتقال از ستر به هچر و جوجه‌های یک روزه. ب) کشت، جداسازی و شناسایی باکتری‌های گرم مثبت هوازی و بی‌هوازی اختیاری در پوسته، زرده تخم مرغ و کیسه زرده.

تجزیه و تحلیل آماری: آزمون فیشر.

نتایج: میزان آلودگی پوسته در مرحله بلافاصله بعد از تخم‌گذاری ۹۶/۶۶ درصد، قبل از ضد عفونی ۱۰۰ درصد، در مرحله بعد از ضد عفونی ۱۰۰ درصد، در مرحله چهارم ۹۰ درصد و میزان آلودگی زرده در مرحله بعد از ضد عفونی ۳/۳ درصد و در بقیه مراحل منفی و میزان آلودگی کیسه زرده جوجه یک روزه ۶/۶ درصد بود. از پوسته‌گونه‌های مختلف باسیلوس و استافیلوکوکوس جدا گردید که فراوانی باکتری باسیلوس سرئوس ۴۴/۱۵ درصد، باسیلوس سابیتیلیس ۶۴/۱۶ درصد، باسیلوس پلی میکزا ۷/۴ درصد، باسیلوس کواگلنس ۲/۵ درصد، باکتری استافیلوکوکوس ارئوس ۵/۸ درصد و استافیلوکوکوس ساپروفیتیکوس ۱۰ درصد بود. فراوانی استافیلوکوکوس ساپروفیتیکوس در زرده و کیسه زرده به ترتیب ۳/۳ درصد و ۶/۶ درصد بود.

نتیجه‌گیری: منشأ اصلی آلودگی باکتریایی زرده و ایجاد عفونت کیسه زرده، آلودگی پوسته تخم مرغ می‌باشد. در روش آماری با استفاده از تست فیشر اختلاف معنی‌داری در میزان آلودگی در مراحل مختلف وجود نداشت. لذا وجود آلودگی در مراحل مختلف نمایانگر این است که روشهای معمول جمع‌آوری، پاکسازی و ضد عفونی تخم مرغهای قابل جوجه‌کشی تاثیر چندانی در کاهش میزان آلودگی نداشته و باکتری می‌تواند در طی دوره انکوباسیون وارد زرده تخم مرغ شده و سبب ایجاد عفونت کیسه زرده در جوجه‌ها و تلفات در روزهای اولیه پرورش شود. مجله دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، ۱۳۸۵، دوره ۶۱، شماره ۲، ۱۱۸-۱۱۵.

واژه‌های کلیدی: تخم مرغ قابل جوجه‌کشی، باکتری‌های گرم مثبت، جوجه‌کشی.

عفونت کیسه زرده یکی از متداولترین علل تلفات جوجه‌ها در اولین هفته زندگی می‌باشد. عامل بیماری از طریق ناف التیام نیافته، پوسته تخم مرغ آلوده و گاهی از طریق زرده باعث ایجاد عفونت و تلفات در جوجه‌ها می‌گردد.

۱) گروه علوم درمانگاهی دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد- ایران.

۲) دانش‌آموخته دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد- ایران.

۳) گروه پاتوبیولوژی دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد- ایران.

* نویسنده مسؤول: kalidari@um.ac.ir

اجرام باکتریایی دخیل در عفونت کیسه زرده عمدتاً باکتری



جدول ۱- باکتری های گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری جدا شده بلافاصله بعد از تخمگذاری.

نوع نمونه	تعداد موارد مثبت	فراوانی (درصد)	انواع باکتری های جدا شده
پوسته	۱۹	۶۳	<i>Bacillus subtilis</i>
پوسته	۱۸	۶۰	<i>Bacillus cereus</i>
پوسته	۵	۱۶	<i>Bacillus polymixa</i>
	۴	۱۳/۳	<i>Staphylococcus saprophyticus</i>
زردۀ	۰	۰	--

اثر یشیاکولی بوده که به تنهایی یا همراه با سایر باکتری ها از جمله باسیلوس سرئوس، استافیلوکوک، پزودوموناس، پروتئوس، کلستریدیا، باعث ایجاد عفونت کیسه زرده می شوند. با توجه به موارد فوق الذکر چنانچه بتوان با ارائه توصیه های بهداشتی و ضد عفونی تخم مرغ در مراحل مختلف جوجه کشی، خطر نفوذ آلودگی از طریق پوسته تخم مرغ را کم کرد، عفونت کیسه زرده نیز به حداقل خواهد رسید (۷، ۶، ۱).

مواد و روش کار

در این تحقیق از تخم مرغ های قابل جوجه کشی مزرعه مرغ مادر گوشتی و کارخانه جوجه کشی، در پنج مرحله شامل:

بلافاصله بعد از تخمگذاری، قبل از ضد عفونی، بعد از ضد عفونی، قبل از انتقال از ستر به هچر و جوجه های یکروزه، نمونه گیری انجام شد، که در هر مرحله ۳۰ نمونه، مجموعاً ۱۲۰ نمونه تخم مرغ و ۳۰ نمونه جوجه یکروزه جمع آوری گردید. تخم مرغها به طور مجزا در هر مرحله از نظر میزان آلودگی پوسته و زرده مورد بررسی قرار گرفتند.

آماده سازی نمونه ها: ابتدا هر تخم مرغ با استفاده از دستکش در داخل کیسه پلاستیکی استریل قرار داده می شد، سپس با پنج تا ده میلی لیتراز محیط کشت استریل شده نیتريت بر اساس سطح پوسته تخم مرغ شستشو داده می شد، به طوری که سطح آن کاملاً تمیز شود. سپس محلول شستشوی به دست آمده داخل لوله های آزمایش استریل ریخته و در داخل انکوباتور ۳۷ درجه سانتیگراد به مدت ۲۴ ساعت قرار داده می شد، برای بررسی زرده، ابتدا پوسته با الکل ۷۰ درصد ضد عفونی و از زرده ها به طور مستقیم با آنس تحت شرایط استریل نمونه برداری می شد.

در تخم مرغ ۱۸ روزه، پس از خارج کردن جنین و قرار دادن آنها داخل پلیت استریل کیسه زرده را شناسایی و سپس سطح کیسه زرده را با اسکالپل

جدول ۳- باکتری های گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری جدا شده بعد از ضد عفونی.

نوع نمونه	تعداد موارد مثبت	فراوانی (درصد)	انواع باکتری های جدا شده
پوسته	۲۵	۸۳/۳	<i>Bacillus subtilis</i>
پوسته	۶	۲۰	<i>Bacillus cereus</i>
پوسته	۱	۳/۳	<i>Bacillus polymixa</i>
پوسته	۴	۱۳/۳	<i>Staphylococcus saprophyticus</i>
پوسته	۵	۱۶/۶	<i>Staphylococcus aureus</i>
زردۀ	۱	۳/۳	<i>Staphylococcus saprophyticus</i>

جدول ۲- باکتری های گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری جدا شده قبل از ضد عفونی.

نوع نمونه	تعداد موارد مثبت	فراوانی (درصد)	انواع باکتری های جدا شده
پوسته	۲۶	۸۶/۶	<i>Bacillus subtilis</i>
پوسته	۹	۳۰	<i>Bacillus cereus</i>
پوسته	۳	۱۰/۳	<i>Bacillus polymixa</i>
پوسته	۴	۱۳/۳	<i>Staphylococcus saprophyticus</i>
پوسته	۲	۶/۶	<i>Staphylococcus aureus</i>
زردۀ	۰	۰	--

سوزانده و با آنس استریل از محتویات کیسه زرده ها نمونه برداری انجام می شد

کشت: نمونه ها پس از آماده سازی به محیط کشت بلاد آگار تلوریت دار انتقال داده می شد. پس از سپری شدن دوره انکوباسیون نتیجه را قرائت نموده و با استفاده از محیط های تفریقی سایر مراحل شناسایی انجام می گرفت (۴، ۳، ۲).

در مورد کیسه زرده جنین یکروزه بعد از کالبد گشایی ابتدا سطح کیسه زرده را با تیغۀ داغ اسکالپل استریل نموده و با آنس استریل از کیسه زرده نمونه برداری صورت می گرفت و به محیط بلاد آگار تلوریت دار انتقال داده تا دوره انکوباسیون را طی کرده و پس از آن به شناسایی باکتریها پرداخته می شد (۱۳، ۹، ۸).

نتایج

در این تحقیق از ۱۲۰ پوسته و زرده تخم مرغ قابل جوجه کشی مرغ مادر نژاد گوشتی در مراحل مختلف و ۳۰ قطعه جوجه یک روزه نمونه گیری به عمل آمده و پس از کشت و شناسایی نتایج زیر بدست آمد.

میزان آلودگی پوسته در مرحله بلافاصله بعد از تخم گذاری ۹۶/۶۶ درصد، قبل از ضد عفونی ۱۰۰ درصد، در مرحله بعد از ضد عفونی ۱۰۰ درصد، در مرحله چهارم ۹۰ درصد و میزان آلودگی زرده در مرحله بعد از ضد عفونی ۳/۳ درصد و در بقیه مراحل منفی و میزان آلودگی کیسه زرده جوجه یک روزه ۶/۶ درصد بود (جدول ۵ و ۴ و ۳ و ۲).

بحث

باکتری های گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری که در این تحقیق از پوسته، زرده و کیسه زرده جدا سازی شدند، شامل گونه های مختلف باسیلوس و گونه های مختلف استافیلوکوکوس بود فراوانی باکتری باسیلوس

جدول ۴- باکتری های گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری جدا شده از ۳۰ نمونه در مرحله چهارم (تخم مرغ های ۱۸ روزه).

نوع نمونه	تعداد موارد مثبت	فراوانی (درصد)	انواع باکتری های جدا شده
پوسته	۷	۲۳/۳	<i>Bacillus subtilis</i>
پوسته	۲۰	۶۶/۶	<i>Bacillus cereus</i>
پوسته	۳	۱۰	<i>Bacillus coagulans</i>
کیسه زردۀ	۰	۰	---



جدول ۵- باکتری گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری جدا شده از ۳۰ نمونه کیسه زرده جوجه یک روزه.

نوع نمونه	تعداد موارد مثبت	فراوانی	انواع باکتری های جدا شده
کیسه زرده	۲	۶/۶ درصد	<i>Staphylococcus saprophyticus</i>

سرئوس ۴۴/۱۵ درصد در پوسته ها بوده که این میزان توسط مالدین و همکاران در سال ۱۹۹۹، ۳۲/۴۶ درصد گزارش شده است و توسط فولر و همکاران در سال ۱۹۶۷، ۳۷/۱۹ درصد بوده است.

فراوانی باکتری استافیلوکوکوس ارئوس ۵/۸۳ درصد بود که این میزان توسط مالدین و همکاران ۲/۳۶ درصد و توسط فولر و همکاران ۲/۵۴ درصد گزارش شده است. در این تحقیق فراوانی استافیلوکوک ساپروفیتیکوس ۱۰ درصد بود.

فراوانی باکتری های باسیلوس سابتیلیس و باسیلوس پلی میکزا و باسیلوس کوآگلنس به ترتیب ۶۴/۱۶ درصد و ۷/۴ و ۲/۵ درصد بوده است که با گزارشات مالدین و همکاران و فولر و همکاران همخوانی دارد (۸، ۱۰).

باسیلوس ها به طور طبیعی در مدفوع وجود دارند، آلودگی پوسته تخم مرغ از طریق مدفوع در بالا بردن میزان جداسازی این دسته از باکتریها حائز اهمیت است.

در تحقیق سویر و همکارانش در سال ۱۹۷۳ نیز باسیلوس ها بویژه باسیلوس سرئوس و سابتیلیس جدا شده است که فراوانی باسیلوس سرئوس جدا شده از پوسته برابر ۱۶/۴۶ درصد بوده است (۱۴).

در مرحله بلافاصله بعد از تخم گذاری ۹۶/۶۶ درصد پوسته تخم مرغها از نظر آلودگی به باکتریهای گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری مثبت بوده اند. در این مرحله مهمترین منبع آلودگی تخم مرغ، مدفوع مرغ است. سایر منابع آلوده کننده شامل: دستگاه تولید مثل مرغ، گرد و غبار، پوشال بستر و دستهای کارگران جمع آوری کننده تخم مرغ است که وجود میزان زیاد باکتری در این مرحله می تواند ناشی از موارد فوق باشد که با تحقیقات مایزو همکاران در سال ۱۹۸۳ مطابقت دارد (۱۱).

از آنجا که هیچگونه عملیات تمیز کردن و ضد عفونی بر روی تخم مرغ انجام نگرفته است، آلودگی پوسته بسیار بالاست. عدم وجود باکتری در داخل زرده نیز بعلت وجود سدهای فیزیکی، شیمیایی در تخم مرغ است و باکتریها هنوز فرصت کافی برای نفوذ بداخل تخم مرغ و آلوده کردن محتویات آنرا پیدا نکرده اند. بورد (۱۹۹۴) نیز در تحقیقاتش از زرده و سفیده تخم مرغ های تازه گذاشته شده باکتری جدا نکرد (۵).

در مرحله قبل از ضد عفونی ۱۰۰ درصد کل پوسته تخم مرغها از نظر آلودگی باکتریایی گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری مثبت بودند و از هیچیک از زرده تخم مرغها باکتری جدا نگردید.

در شرایط عادی در مزرعه مرغ مادر پس از جمع آوری تخم مرغ، عمل تمیز کردن یا سمباده کشیدن روی تخم مرغها صورت می گیرد که با این عمل مدفوع و پوشال چسبیده به تخم مرغ تا حد امکان پاک شده و تخم مرغ های

خیلی کثیف و با شکل و اندازه غیر طبیعی حذف می شوند. این عمل باعث کاهش بار آلودگی موجود بر روی پوسته می شود، و جود آلودگی ۱۰۰ درصد نشاندهنده عدم پاکسازی مناسب پوسته و افزایش بار میکروبی می باشد. در تحقیق کالنگ و همکاران در سال ۱۹۹۷ تأثیر سمباده خشک در کاهش بار آلودگی ذکر شده است (۶).

در مرحله بعد از ضد عفونی ۱۰۰ درصد پوسته تخم مرغها از نظر آلودگی باکتریایی گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری مثبت بودند و از زرده تخم مرغ استافیلوکوکوس ساپروفیتیکوس به فراوانی ۳/۳ درصد جدا شد. در این مرحله تخم مرغها توسط گاز فرمالدئید، ضد عفونی می گردند که این عمل باعث کاهش بسیار شدید آلودگی پوسته تخم مرغ می گردد. همانطور که کالنگ و همکاران در سال ۱۹۹۷ نشان دادند گاز دادن زود هنگام تخم مرغها باعث کاهش ۹۹/۸ درصدی باکتریهای موجود بر روی پوسته تخم مرغها می شود و اما روی اسپور باکتری های گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری تأثیری کمتری دارد. لذا در این مرحله میزان آلودگی باکتری های گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری بالاست (۶).

در مرحله قبل از انتقال از ستر به هچر ۹۰ درصد پوسته تخم مرغها از نظر آلودگی به باکتریهای گرم مثبت هوازی و بی هوازی اختیاری مثبت بودند و از هیچیک از کیسه های زرده جنین های ۱۸ روزه باکتری جدا نگردید. تخم مرغها قبل از اینکه به این مرحله برسند در مزرعه مرغ مادر ضد عفونی اولیه روی آنها صورت می گیرد و بعد در کارخانه جوجه کشی توسط گاز فرمالدئید دوباره ضد عفونی شده و آنگاه در ستر چیده می شوند. این عمل باعث حذف میکروارگانیسم هایی می شود که به هر علت از ضد عفونی مرحله قبل عبور کرده اند ولی با این حال چندان تأثیری روی اسپور باکتری های مربوطه ندارد لذا بار آلودگی در این مرحله باز هم بالا بوده ولی نسبت به مرحله قبل یک کاهش ۱۰ درصد را بخوبی نشان می دهد (۶).

در روش آماری با استفاده از تست فیشر اختلاف معنی داری در میزان آلودگی در مراحل مختلف وجود ندارد. لذا وجود آلودگی در مراحل مختلف نمایانگر این است که روشهای معمول جمع آوری، پاکسازی و ضد عفونی تخم مرغهای قابل جوجه کشی تأثیر چندانی در کاهش میزان آلودگی نداشته و باکتری می تواند در طی دوره انکوباسیون وارد زرده تخم مرغ شده و سبب ایجاد عفونت کیسه زرده در جوجه ها و تلفات در روزهای اولیه پرورش گردد.

References

۱. اکبری، ع.، شجاع دوست، ب.، کلیدری، غ.، مدیریت و بهداشت جوجه کشی. چاپ اول ۱۳۷۵. ص ۱۴ تا ۱۶، ص ۲۱ تا ۲۴، ص ۳۹ تا ۴۳، ص ۵۱ تا ۶۲، ص ۷۷ تا ۱۰۵، ص ۱۲۲ تا ۱۲۶.



2. APHA. Standard methods for the examination of dairy products. 16th ed. American public Health Association. Washington. DC. 1993.
3. Arhienbuwa F.E., Adler H.E., Wiggis A.D.(1980) A method of surveillance for bacteria on the shell of turkey eggs. Vet Dis. 59: 1, 28-33.
4. Board R.G, Fuller R.(1994) Microbiology of the Avian Egg. Firth edition. J Appl Bacteriol. PP. 1-22, 25-40, 139-143.
5. Board R.G.(1969) The microbiology of the hen's egg. Avian Appl Microbiol. 11: 245-281.
6. Calnek B.W., Barnes H. J.(1997) Disease of poultry. 10th edition. Iowa State University press Ames, Iowa, USA. PP. 97-121.
7. Carter T.A., Gentry R.F., Bressker G.O.(1973) Bacterial contamination of hatching eggs and chicks produced by broiler breeders housed in litter-stat and sloping floor management systems. Poul Sci. 52:2226-2236.
8. Fuller R., Williams D.J. Jayne.(1967) The origin of bacteria recovered from the peritoneum and yolk sac of healthy chickens. Bri Poul Sci. 159-163.
9. Furuta K., Maruyama S.(1981) Bacterial contamination on eggs during incubation and hatching and of fluff of newly hatched chicks. Bri Poul Sci. 22: 247-254.
10. Mauldin. JM.(1999) Reducing contamination of hatching Eggs. Poul Digest. PP. 38-44.
11. Mayes F.I., Takeballi M.(1983) A microbial contamination of the hen's egg: a review. J Food Protec. 46. No. 12: 1092-1098.
12. Sara D.R.L., Char N.L., Rao M.R.K.(1985) A comprehensive study on bacterial flora isolated from yolk sac infection (omphalitis) in chicks. Indian J Poul Sci. 2: 4, 262-266.
13. Seviour Elizabeth M., Sykes Felicity R., Board R.G.(1972) A microbiological survey of the incubated eggs of chickens and waterfowl. Bri Poul Sci. 13: 549-556.

