"NGHIÊN CỨU XÁC ĐỊNH TỶ LỆ NHIỄM VÀ ĐỘC TỐ ĐƯỜNG RUỘT (ENTEROTOXIN) CỦA VI KHUẨN SALMONELLA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Ô NHIỄM TRONG THỊT LỢN Ở MỘT SỐ TỈNH PHÍA BẮC"

MỤC TIÊU

- Xác định tỷ lệ nhiễm một số loại vi khuẩn và Salmonella, Staphylococcus aureus trong thịt lợn tươi ở một số tỉnh khu vực phía Bắc.
- Xác định gen độc tố đường ruột (Enterotoxin) của vi khuẩn Salmonella, Staphylococcus aureus ô nhiễm trong thịt lợn.

NỘI DUNG

1. Phân lập, xác định tỷ lệ nhiễm một số loại vi khuẩn trong thịt lợn tươi (Tổng số vi khuẩn hiếu khí, E.coli, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Salmonella, Staphylococcus aureus) tại một số chợ trung tâm khu vực phía Bắc (Thái Nguyên, Vĩnh Phúc, Hà Tây - Hà Nội, Bắc Giang, Bắc Ninh).
2. Nghiên cứu xác định độc tố đường ruột (Enterotoxin) do các chủng vi khuẩn Salmonella và Staphylococcus aureus sản sinh.

5.1.3. Nghiên cứu đặc tính kháng thuốc của các chủng vi khuẩn Salmonella và Staphylococcus aureus phân lập được.

4. Xác định DNA tổng số quy định gen độc tố đường ruột (Enterotoxin) của các chủng vi khuẩn Salmonella và Staphylococcus aureus phân lập được.
5. Giải trình tự gen độc tố đường ruột (Enterotoxin) của các chủng vi khuẩn Salmonella và Staphylococcus aureus phân lập được.
6. Đề xuất biện pháp khống chế nghộ độc thực phẩm do ô nhiễm vi khuẩn.

KẾT QUẢ DỰ KIẾN

- 01 bài báo khoa học đăng trên tạp chí cấp quốc gia;
- 01 bài báo khoa học đăng trên tạp chí cấp đại học.
- Đào tạo 3-4 sinh viên tiến hành đề tài nghiên cứu khoa học
- Đào tạo 1-2 học viên cao học tiến hành đề tài nghiên cứu khoa học.

Ket qua chinh:

1. Kết quả về tỷ lệ nhiễm một số loại vi khuẩn trong thịt lợn tươi tại một số chợ trung tâm khu vực miền núi phía Bắc
2. Xác định được độc tố đường ruột (enterotoxin) do các chủng Salmonella và Staphylococcus aureus sản sinh và tính mẫn cảm của chúng với một số loại kháng sinh và hoá dược
3. Tách chiết DNA tổng số từ các chủng Salmonella và Staph. aureus phân lập được
4. Giải trình tự gen độc tố đường ruột (Enterotoxin) của các chủng vi khuẩn Salmonella và Staphylococcus aureus phân lập được
5. Đề xuất biện pháp phòng khống chế ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm vi khuẩn