

تعیین میزان فراوانی *یرسینیا انتروکلی تیکا* در آب‌میوه‌های سنتی آب‌میوه فروشی‌های جنوب شهر تهران

محمد مهدی سلطان دلال^{۱*}، حامد اصغر زاده^۲، روناک بختیاری^۳، محمد کاظم

شریفی یزدی^۴، مهدیه پورمرادیان^۵، فریبا نباتچیان^۶

چکیده

زمینه و هدف: آب‌میوه‌ها بخش مهمی از رژیم‌های غذایی مدرن است، که در صورت آلوده بودن به باکتری‌های پاتوژن می‌توانند باعث عفونت‌های مختلف دستگاه گوارشی گردند. مطالعه‌ی حاضر با هدف تعیین میزان فراوانی *یرسینیا انتروکلی تیکا* در آب‌میوه‌های سنتی آب‌میوه‌فروشی‌های جنوب شهر تهران انجام شده است.

روش بررسی: در یک مطالعه‌ی توصیفی مقطعی، ۱۰۰ نمونه آب‌میوه شامل آب انبه، هویج، سیب و کرفس (از هر کدام ۵ نمونه در هر آب‌میوه‌فروشی) از جنوب شهر تهران جمع‌آوری و طبق استاندارد ملی ایران ۲۹۴۶ و ۹۲۳۶ از نظر وجود *اشریشیاکلی*، *سالمونلا*، *شیگلا* و *یرسینیا انتروکلی تیکا* بررسی گردید. تجزیه و تحلیل داده‌ها با بهره‌گیری از آمار توصیفی و با استفاده از نرم‌افزار SPSS انجام شد.

یافته‌ها: میزان آلودگی به باکتری *یرسینیا انتروکلی تیکا* ۲ درصد، *اشریشیاکلی* ۲۵ درصد، *شیگلا* ۱۴ درصد و *سالمونلا* ۱ درصد بود. در بررسی آب‌میوه‌های مورد مطالعه در این تحقیق *اشریشیاکلی* در تمام آب‌میوه‌ها؛ *شیگلا* در آب هویج و کرفس و سیب؛ *یرسینیا انتروکلی تیکا* در آب کرفس و آب انبه؛ و *سالمونلا* فقط در آب هویج مشاهده شد.

نتیجه‌گیری: بر اساس نتایج حاصل از این مطالعه می‌توان بیان نمود که شمارش باکتری‌های مورد مطالعه در این تحقیق در آب‌میوه‌فروشی‌های سطح تهران، لزوم پیگیری‌های لازم جهت کاهش میزان بیماری‌های حاصل از این باکتری‌ها را بیش از پیش نمایان می‌کند.

واژه‌های کلیدی: آب‌میوه، آلودگی باکتریایی، *یرسینیا انتروکلی تیکا*

دریافت مقاله: بهمن ۱۳۹۸

پذیرش مقاله: آبان ۱۳۹۹

* نویسنده مسئول:

محمد مهدی سلطان دلال؛

مرکز تحقیقات میکروبیولوژی مواد غذایی
دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تهران

Email :
soltanda@sina.tums.ac.ir

۱ استاد گروه پاتوبیولوژی، مرکز تحقیقات میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران

۲ دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران

۳ استادیار گروه پاتوبیولوژی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران

۴ استاد گروه علوم آزمایشگاهی، مرکز تحقیقات بیماری‌های مشترک دام و انسان، دانشکده پیراپزشکی، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران

۵ کارشناس میکروب شناسی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران

۶ دانشیار گروه علوم آزمایشگاهی، دانشکده پیراپزشکی، دانشگاه علوم پزشکی تهران، ایران

مقدمه

مواد غذایی یکی از منابع مهم ایجاد آلودگی شیمیایی و بیولوژیکی هستند. به طوری که تخمین زده می‌شود ۷۰٪ بیماری‌های عفونی از طریق غذای ناسالم به انسان سرایت می‌کند و بیش از ۴۵۰ نوع بیماری ویروسی، انگلی، قارچی و میکروبی از طریق غذای ناسالم می‌توانند به انسان منتقل شوند. هر انسان سالم باید در هر روز بین ۱/۵ تا ۲/۵ لیتر مایعات استفاده کند، که البته افرادی که در نواحی گرمسیر زندگی می‌کنند یا فعالیت شدید بدنی دارند به مایعات بیشتری نیاز دارند (۱). یکی از مهم‌ترین توصیه‌هایی که در اجرای رژیم غذایی به افراد گوناگون داده می‌شود، استفاده بیشتر از میوه و انواع سبزی است (۲). در دهه‌های اخیر به موازات افزایش میزان آگاهی‌های بهداشتی عمومی و اهمیت یافتن مسئله حفظ سلامت، به‌ویژه در جوامع صنعتی مصرف انواع آب‌میوه برای مصرف‌کنندگان بسیار راحت‌تر از میوه‌ی تازه است (۳).

آب‌میوه مایعی است که معمولاً در گیاهان و انواع میوه‌ها یافت می‌شود و یکی از رایج‌ترین نوشیدنی‌های مردم دنیاست (۴). به‌عبارتی فراورده‌ای است تخمیر نشده ولی قابل تخمیر، شفاف یا کدر که به روش‌های مکانیکی یا دستی از میوه‌ی سالم و رسیده به‌دست می‌آید و به‌طور مستقیم برای نوشیدن استفاده می‌شود و با توجه به داشتن املاح و ویتامینه‌ها، بخش قابل توجهی از نیاز بدن به ویتامین‌ها را تأمین نموده و یک منبع مناسب برای جبران آب هدررفته بدن به‌حساب می‌آید (۵). این مواد حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدان طبیعی هستند که از بسیاری از بیماری‌ها از جمله بیماری‌های قلبی و عروقی و سرطان‌های خاص پیشگیری می‌کنند (۶).

در بازار دو نوع آب‌میوه بسته‌بندی شده و دست‌ساز وجود دارند. آب‌میوه‌های تازه‌ای که در بازار و توسط آب‌میوه‌فروشی‌ها تهیه و عرضه می‌گردند، اگرچه دل‌پذیرتر و گوارا بوده و حاوی ویتامین‌ها و مواد معدنی موجود در میوه‌های اصلی هستند، لیکن در صورت عدم رعایت استانداردهای بهداشتی در تهیه و توزیع آن‌ها، قادرند به‌عنوان منابع بالقوه‌ی آلودگی عمل نمایند (۷). طبیعتاً بافت‌های داخلی گیاهان سالم، عاری از میکروارگانیسم‌ها هستند، با این حال سطوح میوه و سبزی‌های خام با انواع میکروارگانیسم‌های آلوده در ارتباط است که شدت این آلودگی به جمعیت میکروبی محیط، وضعیت محصول خام، روش حمل، زمان و شرایط ذخیره‌سازی بستگی دارد (۸). آلودگی مواد می‌تواند قبل و یا بعد از استخراج آب‌میوه به دلیل

شیوه کشت، کودهای آلی، کیفیت آب آبیاری، خاک و آلودگی انسانی پس از برداشت (کارگران یا آلودگی آب شست‌وشو) ناشی شده باشد (۹ و ۱۰). گزارش‌های زیادی در مورد ارزیابی میکروبی انواع مواد غذایی آماده‌ی مصرف و آلودگی آن‌ها به باکتری‌های بیماری‌زا در نقاط مختلف جهان وجود دارد، که از آن جمله می‌توان به مطالعات انجام گرفته در ایالات متحده آمریکا، غنا، اسپانیا، انگلستان، تایوان، هندوستان، برزیل و کره جنوبی اشاره نمود (۱۱-۱۵).

از مهم‌ترین باکتری‌های پاتوژن آلوده‌کننده‌ی آب‌میوه‌ها می‌توان به کلی‌فرمها، کلی‌فرم‌های مدفوعی، *استافیلوکوکوس اورئوس* و باکتری‌های مزوفیلیک اشاره نمود که کلی‌فرمها از خانواده انتروباکتریاسه هستند و به‌عنوان شاخص‌های آلودگی مدفوعی مطرح می‌شوند (۱۶ و ۱۳ و ۱۱). اسهال توسط عوامل مختلف میکروبی و انگلی ایجاد شده و پرسینیا/تروکلی تیکا نیز هم‌ردیف با باکتری‌های پاتوژن خطرناک دیگر همچون شیگلا، *شریشیاکلی* در ایجاد گاستروانتریت‌های باکتریال نقش عمده‌ای ایفا می‌کند. در مورد پرسینیا خصوصیتی که باید بسیار بدان توجه شود، تحمل و رشد آن در شرایط سرما و گسترش اقلیمی و فصلی آن متناسب با دما می‌باشد. عفونت ناشی از پرسینیا/تروکلی تیکا شامل طیف وسیعی از علائم است و از گاستروانتریت خود محدودشونده، تا گرفتاری‌های جدی‌تر از قبیل آرتريت را شامل می‌شود (۱۷ و ۱۸). به‌همین دلیل در امر کنترل کیفی مواد غذایی، بررسی و ارزیابی دقیق تک‌تک کلی‌فرمها و میکروارگانیسم‌های روده‌ای، انجام می‌پذیرد (۱۹). به‌طورکلی، آزمایش میکروبی که روی مواد غذایی آماده مصرف انجام می‌گیرد برحسب نوع ماده غذایی متفاوت بوده ولی عمدتاً شامل شمارش کلی باکتری‌ها، شمارش کلی فرم، *استافیلوکوکوس اورئوس*، کپک و مخمر و جستجوی برخی از باکتری‌های بیماری‌زا مانند *شریشیاکلی* و شیگلاست (۲۰). اهمیت تعیین تعداد کلی باکتری‌ها و تعداد کلی فرم در مواد غذایی، در نشان دادن آلودگی ثانویه و عدم رعایت موازین بهداشتی، به‌ویژه بهداشت فردی است و اهمیت جستجوی باکتری‌های بیماری‌زا نیز در پیشگیری از وقوع عفونت‌ها و مسمومیت‌های غذایی است. بنابراین کنترل میکروبیولوژیک مواد غذایی ضروری بوده و اهمیت زیادی دارد (۲۱ و ۲۲).

بدون تردید در ایران به‌دلیل شرایط نامناسب آبیاری، تولید، نگهداری، توزیع و مصرف مواد غذایی که اغلب بدون کنترل سازمان‌های

انکوبه شد. بعد از انکوباسیون جهت کلنی‌های لاکتوز منفی (ریز و بی‌رنگ) گالری شامل تست‌های TSI, SIM, RVP لاکتوز، اوره، سیمون‌سیترات، SH2، لیزین، حرکت، اندول گذاشته شد و ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه انکوبه شد (استاندارد ۲۶۲۷).

● **جداسازی سالمونلا:** جهت جداسازی باکتری سالمونلا (*Salmonella*)، ابتدا یک مرحله پیش غنی‌سازی شامل (Pre Enrichment): محیط Pre Enrichment مورد استفاده در این مطالعه محیط پپتون واتر بافره (PWB) می‌باشد (MERCK, Germany). در شرایط کاملاً استریل، ۲۵ سی‌سی از نمونه‌های آب‌میوه (انبه، هویج، سیب و کرفس) را به ۲۲۵ سی‌سی پپتون واتر بافره ریخته (حدود ۳۰ ثانیه نمونه هم‌وزن گردید) و به مدت ۲۴-۱۸ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد گرماگذاری گردید. در مرحله‌ی بعد مرحله‌ی غنی‌سازی (Enrichment): RV BROTH یا راپاپورت واسیلیادیس برات جهت غنی‌سازی نمونه‌های غذایی از لحاظ بررسی سالمونلا به‌کاربرده شد. ۱ میلی‌لیتر از محتویات پپتون واتر بافره به محیط راپاپورت واسیلیادیس برات اضافه و مجدداً به مدت ۲۴ ساعت در ۴۲ درجه سانتی‌گراد گرماگذاری انجام شد. در مرحله‌ی بعد یک لوپ از محیط گرماگذاری شده راپاپورت واسیلیادیس برات بر روی محیط کشت هکتون انتریک آگار (HE) کشت به‌صورت خطی، انجام و پلیت به مدت ۲۴ ساعت در ۳۷ درجه سانتی‌گراد گرماگذاری گردید (۲۵).

جهت تایید وجود سالمونلا، از کلنی‌های مشکوک (لاکتوز منفی با یا بدون مرکز سیاه) بر روی محیط‌های افتراقی شامل گالری فوق تلقیح و کشت انجام و گرماگذاری به مدت ۲۴ ساعت انجام پذیرفت (استاندارد ۱۸۱۰).

● **جداسازی اشریشیاکلی:** جهت جداسازی باکتری اشریشیاکلی (*Escherichia coli*) مقدار ۱ سی‌سی از آب‌میوه‌ها به لوله‌های حاوی ۹ سی‌سی محیط لوریل سولفات دابل (LU) که دارای لوله‌ی دورهام بودند، اضافه و سپس به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه انکوبه گردید (۲۶). در صورت مشاهده‌ی گاز یا کدورت در لوله‌ی فوق، ۱-۲ قطره از آن به ۱۰ میلی‌لیتر EC broth با غلظت معمولی و حاوی لوله دورهام اضافه گردید. سپس به مدت ۲۴ ساعت لوله‌ها در دمای ۳۷ درجه انکوبه شده، بعد از انکوباسیون از هر لوله ۱ لوپ برداشته و بر روی محیط مک کانکی کشت خطی داده و ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه انکوبه شد. بعد از انکوباسیون کلنی‌های لاکتوز مثبت (ارغوانی‌رنگ) روی محیط مک کانکی

مسئول است و نیز به‌علت پایین بودن سطح آموزش بهداشت عمومی، شیوع عفونت‌های غذایی به‌مراتب بیشتر از کشورهای پیشرفته است (۲۳). در اکثر مطالعات انجام‌شده، کیفیت مواد غذایی آزمایش شده، استانداردهای مربوط را تأمین نمی‌کند. با توجه به اینکه مناطق جنوب تهران، مناطق دارای شرایط اقتصادی و بهداشتی نامطلوب است، موجب تسریع رشد گونه‌های میکروبی می‌شود و از طرف دیگر این مناطق، ازدحام و تراکم جمعیت زیادی دارند، آلودگی میکروبی آب‌میوه‌های عرضه‌شده در این مناطق از حساسیت زیادی برخوردار است. از این‌رو هدف از انجام این مطالعه، ارزیابی کیفیت باکتریولوژیکی آب‌میوه‌های سنتی در مناطق جنوب شهر تهران می‌باشد.

روش‌بررسی

در این مطالعه‌ی مقطعی-توصیفی، که در نیمه‌ی دوم سال ۱۳۹۷ به اجرا درآمد، برای انجام آزمایش‌ها شروع به جمع‌آوری نمونه‌های آب‌میوه‌ی طبیعی از سطح شهر تهران گردید. به‌طوری‌که ابتدا لیست آب‌میوه‌فروشی‌ها استخراج و انتخاب گردید. با توجه به شیوع ۱۰ درصد آلودگی آب‌میوه‌ها و در نظر گرفتن ۹۵ درصد حدود اطمینان و حداکثر خطای قابل قبول ۰/۱ حجم نمونه ۹۲ برآورد می‌گردد. در نهایت، جهت جبران موارد از دست‌رفته و نامناسب ۱۰۰ نمونه گرفته شد. سپس به صورت تصادفی ۲۵ آب‌میوه فروشی به‌عنوان جامعه پژوهش و از هر مغازه ۴ نوع آب‌میوه شامل ۲۵ مورد آب‌انبه، ۲۵ مورد آب هویج، ۲۵ مورد آب سیب و ۲۵ مورد آب کرفس در مجموع ۱۰۰ نمونه آب‌میوه تهیه شد.

حجم هر نمونه ۳۰۰ سی‌سی در شرایط استریل تهیه و پس از قراردادن در کلد باکس، در مدت کمتر از ۲ ساعت به آزمایشگاه میکروبی‌شناسی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تهران منتقل و طبق استاندارد ملی ایران (۲۶-۲۴) به روش‌های زیر انجام شد:

● **جداسازی شیگلا:** جهت جداسازی باکتری شیگلا (*Shigella*) ۱ سی‌سی از نمونه‌های آب‌میوه (انبه، هویج، سیب و کرفس) در ابتدا به‌صورت مستقیم روی محیط مک کانکی آگار کشت خطی داده شد؛ سپس پلیت‌ها به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه انکوبه گردید (۲۴).

بررسی محیط‌های کشت مستقیم جهت شناسایی باکتری شیگلا کلیه کلنی‌های لاکتوز منفی (ریز و بی‌رنگ) رشد کرده بر روی محیط مک کانکی آگار خالص‌سازی گردید و سپس پلیت‌ها به مدت ۲۴ ساعت در ۳۷ درجه

خالص سازی گردید. سپس پلیت‌ها به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه انکوبه شد (استاندارد ۲۹۴۶).

● **جداسازی یرسینیا انتروکلی تیکا:** جهت بررسی باکتری یرسینیا انتروکلی تیکا (*Yersinia enterocolitica*) مقدار ۵ سی سی از آب میوه‌ها را به لوله‌های حاوی ۲۰ سی سی محیط پپتون واتر (PW) اضافه کرده و لوله‌ها را به مدت ۲۱ روز در یخچال سرماگذاری گردید.

بعد از ۲۱ روز سرماگذاری لوله‌های پپتون واتر حاوی آب میوه ۱ لوپ از هر لوله‌ی P.W بر روی محیط CIN Agar کشت خطی داده و پلیت‌ها را به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۲۷ درجه انکوبه کرده و بعد از انکوباسیون کلنی‌های مشکوک به یرسینیا (کلنی‌های چشم گاوی با مرکز ارغوانی پر رنگ و حاشیه رسوبی کم رنگ) بر روی محیط مک کانکی خالص سازی گردید و پلیت‌ها به مدت ۳۶-۲۴ ساعت در دمای ۲۷ درجه انکوبه شدند. بعد از

انکوباسیون بر روی کلنی‌های خالص شده، تست‌های شیمیایی (گالری ۳ تایی که شامل ONPG، اورنتین دکربوکسیلاز، اوره برات) گذاشته شد و سپس به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه انکوبه شدند. سپس نمونه‌هایی که بر اساس جواب گالری ۳ تایی فوق مثبت بودند، به عنوان باکتری مشکوک به یرسینیا انتروکلی تیکا انتخاب و جهت تایید وجود یرسینیا انتروکلی تیکا، از کلنی‌های مشکوک بر روی محیط‌های افتراقی شامل گالری فوق استفاده گردید (۲۷).

نتایج حاصل از مطالعه به کمک نرم افزار SPSS و روش Chi-Square test مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت.

یافته‌ها

جدول ۱: میزان آلودگی باکتری‌های غیربیماری‌زا در آب میوه‌های جمع‌آوری شده

نوع باکتری غیر بیماری‌زا	تعداد کل نمونه	تعداد نمونه‌های آلوده	درصد آلودگی
کلبسیلا	۱۰۰	۷۹	(٪۷۹)
انتروباکتر	۱۰۰	۴۳	(٪۴۳)
سیتروباکتر	۱۰۰	۳۷	(٪۳۷)
پروویدنسیا	۱۰۰	۲	(٪۲)
مورگانلا	۱۰۰	۳	(٪۳)
هافنیا	۱۰۰	۱	(٪۱)
پسودوموناس	۱۰۰	۴	(٪۴)

آمد (جدول ۱). همچنین توزیع فراوانی باکتری‌های پاتوژن بر حسب نوع آب میوه در جدول ۲ نشان داده شده است.

از ۱۰۰ نمونه آب میوه سنتی، ۲۵ جدایه *اشریشیاکلی*، ۱۴ جدایه *شیگلا*، ۲ جدایه *یرسینیا انتروکلی تیکا* و ۱ جدایه *سالمونلا* به دست آمد. علاوه بر باکتری‌های پاتوژن، تعداد زیادی باکتری غیرپاتوژن به دست

جدول ۲: توزیع فراوانی باکتری‌های پاتوژن بر حسب نوع آب میوه

نوع آب میوه	تعداد باکتری‌های جدا شده (درصد)	نوع باکتری‌های جدا شده
آب هویج	(۴)۴	شیگلا
	(۲)۲	اشریشیاکلی
	(۱)۱	سالمونلا
آب کرفس	(۴)۴	شیگلا
	(۶)۶	اشریشیاکلی
	(۱)۱	یرسینیا انتروکلی تیکا
آب سیب	(۶)۶	شیگلا
	(۶)۶	اشریشیاکلی

آب‌انبه	(۱۱)۱۱	اشریشیاکلی
	(۱)۱	یرسینیا انتروکلی تیکا

همچنین از تعداد ۱۰۰ نمونه آب‌میوه دست‌ساز جمع‌آوری شده از جنوب شهر تهران ۶۰ نمونه (۶۰٪) قابل قبول که به باکتری‌های بیماری‌زا آلوده نبودند و تعداد ۴۰ نمونه (۴۰٪) به علت حضور باکتری‌های بیماری‌زا غیرقابل مصرف بودند.

یافته‌های ما نشان داد که تمامی نمونه‌های آب‌میوه حاوی باکتری‌های بیماری‌زا به صورت تنها یا همراه با سایر باکتری‌های غیربیماری‌زا بودند. بخشی از این نتایج در جدول ۳ نمایش داده شده است.

جدول ۳: باکتری‌های شناسایی شده (بیماری‌زا* و غیربیماری‌زا**) از یک نمونه آب‌میوه در سطح جنوب شهر تهران

شماره نمونه	نوع محصول	سویه باکتری مشاهده شده
شماره ۱	آب‌هویج	<i>Klebsiella - Enterobacter- Shigella</i>
شماره ۲	آب‌انبه	<i>Enterobacter- Citrobacter-E-coli</i>
شماره ۴	آب‌کرفس	<i>E-coli - Klebsiella</i>
شماره ۶	آب‌سیب	<i>E-coli - Enterobacter - Shigella</i>
شماره ۸	آب‌سیب	<i>Shigella - Enterobacter</i>
شماره ۱۰	آب‌انبه	<i>Enterobacter - E-coli - Klebsiella</i>
شماره ۱۵	آب‌سیب	<i>Pseudomonas- E-coli</i>
شماره ۱۸	آب‌کرفس	<i>Shigella</i>
شماره ۲۱	آب‌کرفس	<i>Shigella</i>
شماره ۲۲	آب‌هویج	<i>Providensia - E-coli</i>
شماره ۲۵	آب‌سیب	<i>Enterobacter - E-coli</i>
شماره ۳۱	آب‌کرفس	<i>Klebsiella - E-coli - Pseudomonas</i>
شماره ۳۷	آب‌هویج	<i>Klebsiella - E-coli</i>
شماره ۴۲	آب‌انبه	<i>Klebsiella - Yersinia enterocolitica- E-coli</i>
شماره ۴۷	آب‌کرفس	<i>E-coli</i>
شماره ۵۴	آب‌انبه	<i>Klebsiella - E-coli</i>
شماره ۵۵	آب‌کرفس	<i>Klebsiella - Citrobacter - Enterobacter- Yersinia enterocolitic</i>
شماره ۵۸	آب‌انبه	<i>Klebsiella - E-coli</i>
شماره ۶۰	آب‌کرفس	<i>Klebsiella - Citrobacter - Enterobacter - Shigella</i>
شماره ۶۵	آب‌هویج	<i>Klebsiella - Citrobacter - Enterobacter - Shigella</i>
شماره ۶۶	آب‌سیب	<i>Klebsiella - Citrobacter - Shigella</i>
شماره ۶۷	آب‌کرفس	<i>Enterobacter - E-coli</i>
شماره ۶۹	آب‌انبه	<i>Klebsiella - E-coli - Serratia</i>
شماره ۷۷	آب‌انبه	<i>Klebsiella - E-coli - Enterobacter</i>
شماره ۷۸	آب‌کرفس	<i>E-coli - Citrobacter - Klebsiella</i>
شماره ۸۰	آب‌سیب	<i>Klebsiella - Enterobacter - Shigella</i>
شماره ۸۱	آب‌انبه	<i>Klebsiella - Citrobacter - Enterobacter - E-coli</i>
شماره ۸۲	آب‌کرفس	<i>Klebsiella - Citrobacter - Shigella</i>
شماره ۸۳	آب‌سیب	<i>Klebsiella - Citrobacter - Enterobacter - E-coli</i>
شماره ۸۴	آب‌هویج	<i>Klebsiella - Enterobacter - Shigella</i>

<i>Klebsiella – Citrobacter – E-coli</i>	آب کرفس	شماره ۸۵
<i>Klebsiella – Enterobacter – E-coli – Morganella</i>	آب انبه	شماره ۸۶
<i>Klebsiella – Citrobacter – Enterobacter – Shigella</i>	آب هویج	شماره ۸۷
<i>Klebsiella – Citrobacter – Shigella</i>	آب سیب	شماره ۸۸
<i>Klebsiella – E-coli</i>	آب انبه	شماره ۹۰
<i>Klebsiella – Morganella – Citrobacter Enterobacter – Salmonella</i>	آب هویج	شماره ۹۱
<i>Klebsiella – Citrobacter – E-coli</i>	آب سیب	شماره ۹۲
<i>Klebsiella – Citrobacter – Enterobacter – E-coli</i>	آب انبه	شماره ۹۴
<i>Klebsiella – Citrobacter – Enterobacter – Shigella</i>	آب سیب	شماره ۹۶
<i>Klebsiella – Enterobacter – E-coli</i>	آب سیب	شماره ۱۰۰

*باکتری بیماری‌زا (پرسیپیا اتروباکتری، تیکا، سالمونلا، شیگلا، اشریشیاکلی)

** باکتری غیربیماری‌زا (کلپسیلا، اتروباکتر، سیتروباکتر، سراشیا، هافنیا، مورگانلا، سودوموناس)

یافته‌های جدول ۳ نشان می‌دهد که اشریشیاکلی در هر ۴ نوع آب‌میوه، شیگلا در آب‌هویج و کرفس و سیب و پرسیپیا اتروباکتری تیکا در آب‌کرفس و آب‌انبه و سالمونلا فقط در آب‌هویج مشاهده شد. با توجه به بیماری‌زا بودن این ۴ باکتری، همه‌ی نمونه‌هایی که حاوی یکی از این باکتری‌های بیماری‌زا به‌صورت تنها یا توأم با سایر باکتری‌ها باشد، غیرقابل مصرف خواهد بود. قابل ذکر است که شماره نمونه‌هایی که در جدول ۳ مشاهده نمی‌شود به‌علت عدم حضور یکی از این ۴ باکتری بیماری‌زا در نمونه آب‌میوه می‌باشد، و صرفاً دارای باکتری‌های کم‌انسان یا غیربیماری‌زا در آن نمونه بوده است.

بحث

بر اساس استاندارد ملی ایران در یک میلی‌لیتر آب‌میوه نباید هیچ‌یک از باکتری‌های پاتوژن وجود داشته باشد. همچنین اگر شمارش باکتری‌های کلی‌فرم بیشتر از ۱۰۲ و باکتری‌های هوازی بیشتر از 10^5 باشد، باز هم آن نمونه غیرقابل مصرف خواهد بود. در پژوهش حاضر ۴۰٪ نمونه‌های آب‌میوه به یکی از ۴ باکتری پاتوژن اشریشیاکلی، شیگلا، سالمونلا و پرسیپیا که نباید در آب‌میوه حضور داشته باشند، آلوده بودند. همچنین ۷۹٪ نمونه‌های آب‌میوه به باکتری‌های کلی‌فرم و نان کلی‌فرم به‌صورت ترکیبی آلوده بودند. از زمان به بار رسیدن میوه‌ها تا برداشت محصول، انتقال به بازار و بالاخره مصرف آن‌ها عوامل بسیار زیادی کیفیت آن‌ها را تغییر می‌دهند (۲۸). هنگامی که میوه‌ها و سبزی‌ها به آب‌میوه‌ی تازه تبدیل می‌شوند، باکتری‌های مضر که ممکن است در سطح و بافت میوه و

سبزی وجود داشته باشند، می‌توانند بخشی از محصول نهایی گردند (۲۹). آب‌میوه‌ها نوشیدنی‌های محبوب و با ارزش تغذیه‌ای فراوان هستند و سرشار از آنتی‌اکسیدان‌ها، ویتامین‌ها، مواد معدنی ضروری برای سلامت انسان می‌باشند. به‌دلیل خواص درمانی خود نقش مهمی در پیشگیری از بیماری‌های قلبی (نارسایی احتقانی قلب)، سرطان، عفونت‌های دستگاه ادراری، دیابت، کمک به هضم غذا، خواص ضدالتهابی، افزایش استحکام استخوان و غیره، امروزه تقاضا برای آب‌میوه تازه به‌دلیل عطر و طعم در مقایسه با آب‌میوه‌های بطری یا کنسرو شده که با فرایندهای حرارتی و افزودن مواد نگهدارنده و رنگ‌های صنعتی تهیه می‌شوند، افزایش یافته است (۳۱ و ۳۰).

در مطالعه‌ی شمس خرم‌آبادی و جهانبانی بر روی ۱۰۴ نمونه آب‌میوه سنتی در شهر خرم‌آباد، مشخص شد که ۶۰ درصد از نمونه‌های آب‌میوه آلوده به اشریشیاکلی بوده‌اند (۳۲). در بخش دیگری از مطالعه‌ی شمس خرم‌آبادی و جهانبانی در شهر خرم‌آباد مشخص شد که ۸۴ درصد از نمونه‌های آب‌میوه دارای کلی‌فرم بیش از حد استاندارد و غیرقابل مصرف هستند (۳۲). در مطالعه‌ی توسط جزایری و همکاران در منطقه ۱۱ تهران مشخص شد که ۹۴/۶ درصد از نمونه‌های آب‌هویج و ۸۷/۷ درصد از نمونه‌های شیرنارگیل دارای آلودگی میکروبی و غیرقابل مصرف بوده‌اند (۳۳). همچنین عسگری و همکاران در پژوهشی که در ایلام بر روی آب‌میوه‌های تازه انجام دادند، نشان دادند که ۶۰ درصد موارد به اشریشیاکلی و ۷۳ درصد به کلی‌فرم آلوده بودند (۳۴). یافته‌های ما و دیگران بیانگر اهمیت کلی‌فرم‌ها و اشریشیاکلی در آب‌میوه‌های تازه

می‌تواند ناشی از وجود منابع مختلفی مثل آب، خاک، مدفوع و ... باشد، که تماس با هر کدام از این منابع باعث آلودگی محصولات می‌شود. از آنجایی که میوه‌های خام دارای بارهایی از آلودگی بر روی سطح خود هستند (۴۰)، می‌توان بیان نمود که در برخی موارد علت بار بالای میکروبی می‌تواند استفاده از مواد اولیه بی‌کیفیت یا کیفیت پایین، عدم شست‌وشوی مناسب میوه‌ها، عدم انجام عمل پوست‌کنند میوه‌ها در شرایط بهداشتی باشد، مضاف بر این بخش دیگری از بار میکروبی ممکن است به علت آلودگی احتمالی یخ‌هایی باشد که برای خنک کردن استفاده می‌شود، یا عدم نگهداری آب‌میوه‌ها در شرایط بهداشتی، آلودگی ناشی از ظروف و وسایل عرضه آب‌میوه (۴۲ و ۴۱). ارزش اقتصادی آب‌میوه باعث می‌شود که تولیدکنندگان و خرده‌فروشان عرضه‌کننده آب‌میوه در رقابت این محصولات با محصولات ارزان‌تر معتبر صنعتی دست به تقلب بزنند. امروزه گرایش عظیمی به سمت مصرف غذاهای تازه با حداقل پردازش و یا کاهش مواد نگهدارنده شیمیایی وجود دارد. آب‌میوه‌هایی که به‌طور مستقیم از میوه‌ها (نه از کنسانتره) به‌دست آمده، توزیع و از طریق زنجیره‌ای یخچال با عمر نسبتاً کوتاه نمونه‌های خوبی از این موارد می‌باشد. میوه‌های تازه برش‌خورده بدون اعمال هرگونه عملیات حرارتی و مواد نگهدارنده مستعد تجمع و تجزیه توسط میکروارگانیسم بوده و منجر به ایجاد تغییرات نامطلوب در طعم، عطر یا رنگ و یا خطرات ایمنی می‌شود. اما بهداشت باید در کلیه مراحل آن دخیل باشد اعم از: آماده‌سازی، بسته‌بندی و ذخیره‌سازی آن‌ها که در معرض آلودگی میکروبی هستند. عوامل آلودگی می‌تواند در نتیجه‌ی نوع آب‌میوه، روش آبیگری، محل‌های فروش، ظروف ذخیره‌سازی و جنس آن‌ها باشد. همچنین استفاده از آب غیربهداشتی برای رقیق‌سازی، یخ‌مورد استفاده و نگهداری طولانی‌مدت بدون استفاده از یخچال، قرارگرفتن در معرض هجوم مگس‌خانه، مگس‌های میوه و گرد و غبار موجود در هوا ناشی از محیط آلوده و غیربهداشتی و همچنین عدم رعایت بهداشت فردی می‌تواند به‌عنوان منابع عمل کنند (۴۴ و ۴۳).

نتیجه‌گیری

در این بررسی میزان *یرسینیا آنترولی تیکا* ۲ درصد، *سالمونلا* ۱ درصد، *اشریشیا کلی* ۲۵ درصد و باکتری *شیگلا* ۱۴ درصد شناسایی شدند.

می‌باشد. از مقایسه‌ی نتایج فوق با نتیجه‌ی مطالعه‌ی حاضر می‌توان بیان نمود که یافته‌های مطالعات ذکر شده هم‌سو با یکدیگر می‌باشند.

بررسی‌های Falomir و همکاران بر روی آب‌میوه‌های تازه از نظر تنوع انواع کلی‌فرمها با تنوع نتایج ما نزدیک بود هر چند که آنان بیشترین جدایه‌ها را در جنس *کلبسیلا* و *انتروباکتر* داشتند و تنها چهار جدایه *اشریشیاکلی* از کاهو و گوجه‌فرنگی را گزارش کردند که هیچ‌یک از انواع پاتوتایپ مولد عفونت گوارشی نبودند (۳۵). ما هم در بررسی خود مشاهده نمودیم که بیشترین جدایه‌ها در جنس *کلبسیلا* (۷۹٪) و *انتروباکتر* (۴۳٪) وجود داشت. Soriano و همکاران در سال ۲۰۰۰ و Muleta و Weldezgina در سال ۲۰۱۶ در تحقیقات خود هیچ‌گونه گزارشی دال بر جداسازی *شیگلا* نداشتند (۳۷ و ۳۶)، درحالی‌که در نتایج ما ۱۴ درصد نمونه‌های آب‌میوه به *شیگلا* آلوده بودند، که این نتایج بالاترین میزان آلودگی به *شیگلا* در آب‌میوه می‌باشد. به‌جز آب‌انبه هر ۳ نوع آب‌میوه دیگر (هویج، سیب و کرفس) دارای *شیگلا* بودند. بیشترین میزان *شیگلا* از آب‌سیب به‌دست آمد. احتمالاً با توجه به برداشت سیب‌های پادرحتی برای تهیه آب‌میوه و آلودگی احتمالی توسط کود حیوانی، می‌تواند دلیل این افزایش باشد.

در بررسی سال ۲۰۱۴ توسط Aneja و همکاران بر روی نمونه آب‌میوه پرتقال و هویج انجام شد و موفق به جداسازی *باسیلیوس سرئوس*، *استافیلوکوکوس اورئوس*، *اشریشیاکلی* و *سراسیا* گردیدند که نسبت به ما از تنوع کمتری برخوردار بود (۳۸). Vantarakis و همکاران در یونان با بررسی ۱۲۰ نمونه آب‌میوه از سطح شهر موفق به جداسازی ۴ جدایه (*Escherichia coli O157:H7*) و *استافیلوکوکوس اورئوس* (۳/۳۴٪) شدند. در این مطالعه باکتری‌های *سالمونلا*، *شیگلا* جداسازی نشدند (۳۹) که عدم جداسازی باکتری *سالمونلا* مشابه پژوهش حاضر بود. *یرسینیا آنترولی تیکا* اگر چه تنها ۲ درصد آلودگی را شامل می‌شود، ولی به لحاظ ایجاد گاستروانتریت به‌ویژه در کودکان و عوارض دیررس از اهمیت خاصی برخوردار است. در بررسی‌های محققان دیگر، این باکتری مورد مطالعه قرار نگرفته بود. لذا نمی‌توان وضعیت فراوانی این باکتری را در پژوهش‌های مختلف مقایسه نمود. نتایج ما می‌تواند به‌عنوان نتیجه‌ی مقدماتی در تحقیقات سایر محققان در آینده مورد مطالعه قرارگیرد. بر اساس مطالعات انجام گرفته می‌توان بیان نمود که دلیل حضور کلی‌فرم



تشکر و قدردانی

این مقاله نتیجه‌ی بخشی از طرح تحقیقاتی مصوب مرکز تحقیقات میکروبیولوژی مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی تهران با کد ۴۱۳۶۱ می‌باشد. بدین وسیله از معاونت محترم پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی تهران که حامی مالی این طرح تحقیقاتی بودند، سپاس‌گزاری می‌گردد.

در بررسی نوع آب‌میوه‌های مورد مطالعه در این تحقیق مشاهده شد که /شیرشیاکلی در هر ۴ آب‌میوه، شینگلا در آب‌هویج و کرفس و سیب، یرسینیا /تروکلی تیکا فقط در آب‌کرفس و آب‌انبه و سالمونلا فقط در آب‌هویج مشاهده شد. لذا با توجه به اینکه آب‌میوه‌ها محیط مناسبی برای رشد برخی پاتوژن‌ها بوده و می‌توانند موجب بیماری‌زایی گردند، تولید و کنترل کیفی آب‌میوه‌ها از اهمیت خاصی برخوردار خواهد بود.

References

1. Greger JL. Dietary supplement use: Consumer characteristics and interests. *Journal of Nutrition* 2001; 131(4 S): 1339S-43S.
2. Ritchie MR. Use of herbal supplements and nutritional supplements in the UK: What do we know about their pattern of usage? *Proceedings of the Nutrition Society* 2007; 66(4): 479-82.
3. U.S. Food and Drug Administration. Talking about juice safety. Available at: <https://www.fda.gov/media/79887/download>. 2015.
4. Khomich LM, Perova IB & Eller KI. Carrot juice nutritional profile. *Voprosy Pitaniia* 2020; 89(1): 86-95.
5. Chen M, Zhou SY, Fabriaga E, Zhang PH & Zhou Q. Food-drug interactions precipitated by fruit juices other than grapefruit juice: An update review. *Journal of Food and Drug Analysis* 2018; 26(2 S): S61-S71.
6. Monforte MT, Smeriglio A, Germano MP, Pergolizzi S, Circosta C & Galati EM. Evaluation of antioxidant, antiinflammatory, and gastroprotective properties of *Rubus fruticosus* L. Fruit juice. *Phytotherapy Research* 2018; 32(7): 1404-14.
7. Koushik A, Hunter DJ, Spiegelman D, Beeson WL, Van-Den-Brandt PA, Buring JE, et al. Fruits, vegetables, and Colon cancer risk in a pooled analysis of 14 cohort studies. *Journal of the National Cancer Institute* 2007; 99(19): 1471-83.
8. Bahr A. How High-End Juices extract money from consumers. Available at: <https://www.nytimes.com/2014/08/15/upshot/how-high-end-juices-extract-money-from-consumers.html>. 2014.
9. Yan M, Cheng K, Yue Q, Yan Y, Rees RM & Pan G. Farm and product carbon footprints of China's fruit production--life cycle inventory of representative orchards of five major fruits. *Environmental Science and Pollution Research* 2016; 23(5): 4681-91.
10. Xu Z, Sun DW, Zeng XA, Liu D & Pu H. Research developments in methods to reduce the carbon footprint of the food system: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 2015; 55(9): 1270-86.
11. Ghosh T, Srivastava SK, Gaurav A, Kumar A, Kumar P, et al. A combination of linalool, vitamin C, and copper synergistically triggers reactive oxygen species and DNA damage and inhibits *Salmonella enterica* subsp. *Enterica* Serovar Typhi and *Vibrio fluvialis*. *Applied and Environmental Microbiology* 2019; 85(4): e02487-18.
12. Little CL & Mitchell RT. Microbiological quality of pre-cut fruit, sprouted seeds, and unpasteurised fruit and vegetable juices from retail and production premises in the UK, and the application of HACCP. *Communicable Disease and Public Health* 2004; 7(3): 184-90.
13. Leishman ON, Johnson MJ, Labuza TP & Diez Gonzalez F. Survival of *Bacillus anthracis* spores in fruit juices and wine. *Journal of Food Protection* 2010; 73(9): 1694-7.
14. Inada KO, Torres AG & Perrone D & Monteiro M. High hydrostatic pressure processing affects the phenolic profile, preserves sensory attributes and ensures microbial quality of jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) juice. *The Journal of the Science of Food and Agriculture* 2018; 98(1): 231-9.
15. Kim GC, Kim SB, Kim JS, Kim KM & Choi SY. Changes in microbial growth, carotenoids, and water-soluble tannin content of ripe persimmon beverage after ultra-high pressure treatment. *Food Science and Technology International* 2018; 24(3): 351-60.

16. Wuyts S, Van Beeck W, Oerlemans EFM, Wittouck S, Claes IJJ, De Boeck I, et al. Carrot juice fermentations as man-made microbial ecosystems dominated by Lactic Acid Bacteria. *Applied and Environmental Microbiology* 2018; 84(12): e00134-18.
17. Soltan Dallal MM & Moezardalan K. Frequency of Yersinia species infection in paediatric acute diarrhoea in Tehran. *Eastern Mediterranean Health Journal* 2004; 10(1): 152-8.
18. Soltan Dallal MM, Khorramizadeh MR & Moez Ardalan K. Occurrence of enteropathogenic bacteria in children under 5 years with diarrhoea in south Tehran. *Eastern Mediterranean Health Journal* 2006; 12(6): 792-7.
19. Soltan Dallal MM, Motalebi S, Masoomi Asl H, Rahimi Forushani A & Kalantar E. Burden of food-related illness caused by resistant Salmonella spp. and Shigella spp.: Harbingers of multistate outbreaks in 2012 and 2013. *International Journal of Enteric Pathogens* 2015; 3(4): e2927.
20. Soltan Dallal MM, Khorramizadeh MR, Agha Amiri S, Saboor Yaraghi AA & Mazaheri Nezhad Fard R. Coagulase gene polymorphism of Staphylococcus aureus isolates: A study on dairy food products and other foods in Tehran, Iran. *Food Science and Human Wellness* 2016; 5(4): 186-90.
21. Soltan Dallal MM, Shojaei M, Sharifi Yazdi MK & Vahedi S. Microbial contamination of fresh vegetable and salad samples consumed in Tehran, Iran. *Journal of Food Quality and Hazards Control* 2015; 2(4): 139-43.
22. Sirdani A, Rajabi Z, Fardsanei F, Vahedi S & Soltan Dallal MM. Serogroup and antibiotic resistance pattern determination of Salmonella isolates from food. *Journal of Gorgan University of Medical Sciences* 2020; 21(4): 114-20 [Article in Persian].
23. Masoumi Asl H, Gouya MM, Soltan Dallal MM & Aghili N. Surveillance for foodborne disease outbreaks in Iran, 2006-2011. *The Medical Journal of the Islamic Republic of Iran* 2015; 29(1): 285.
24. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Microbiology of food and animal feeding stuffs horizontal method for the detection of Shigella spp (number: 2627). 2nd ed. Available at: <http://dlib.sbmu.ac.ir/site/catalogue/72468>. 2005.
25. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Microbiology of food and animal feed-Comprehensive method for searching, detecting Salmonella, No 1810. 3th ed. Available at: <http://dlib.sbmu.ac.ir/site/catalogue/71804>. 2002.
26. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Microbiology of food and animal feeding stuffs-detection and enumeration of presumptive Escherichia coli-Most probable number technique, Standard number 2946. Available at: <http://standard.isiri.gov.ir/StandardView.aspx?Id=46637>. 2005.
27. Sharifi Yazdi MK, Soltan Dallal MM, Zali MR, Avadisians S, Bakhtiari R. Incidence and antibiotic susceptibilities of Yersinia enterocolitica and other Yersinia species recovered from meat and chicken in Tehran, Iran. *African Journal of Microbiology Research* 2011; 5(18): 2649-53.
28. Tasnim F, Hossain MA, Nusrath S, Hossain MK, Lopa D & Haque KMF. Quality assessment of industrially processed fruit juices available in Dhaka city, Bangladesh. *Malaysian Journal of Nutrition* 2010; 16(1): 431-8.
29. Wedajo B & Kadire A. Assessment of bacterial load of some fresh and packed fruit juices in Arba Minch town, Ethiopia. *Journal of Nutrition & Food Sciences* 2019; 9(3): 1-7.
30. Navarro Pascual Ahuir M, Lerma Garcia MJ, Simo Alfonso EF & Herrero Martinez JM. Quality control of fruit juices by using organic acids determined by capillary zone electrophoresis with poly(vinyl alcohol) - coated bubble cell capillaries. *Food Chemistry* 2015; 188(1): 596-603.
31. Abdullah N & Chin NL. Application of thermosonication treatment in processing and production of high quality and safe-to-drink fruit juices. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 2014; 2(1): 320-7.
32. Shams Khoramabadi GH & Jahanbani N. Bacteriological quality of fruit juice and ice cream in Khorramabad. *Yafteh Journal* 2002; 4(4): 11-6 [Article in Persian].
33. Jazayeri SA, Sadeghi Poor HR, Efatpanah M, Ramin M, Nazarei Nia A & Mohseni MJ. Microbial contamination of traditional ice cream and homemade juice (carrot juice and coconut milk) in the confectionery trade units and juice shop in Tehran. *Hakim Research Journal* 2003; 6(2): 31-6 [Article in Persian].
34. Asgari E, Nourmoradi H, Delpisheh A & Karimi Z. Investigating the microbial quality of the fresh fruit juices in Ilam shopping centers. *Journal of Health System Research* 2011; 6(4): 794-801 [Article in Persian].



35. Falomir MP, Rico H & Gozalbo D. Enterobacter and Klebsiella species isolated from fresh vegetables marketed in Valencia(Spain) and their clinically relevant resistances to chemotherapeutic agents. *Foodborne Pathogens and Disease* 2013; 10(12): 1002-7.
36. Soriano J, Rico H, Molto J & Manes J. Assessment of the microbiological quality and wash treatments of lettuce served in University restaurants. *International Journal of Food Microbiology* 2000; 58(1-2): 123-8.
37. Weldezigina D & Muleta D. Bacteriological contaminants of some fresh vegetables irrigated with awetu River in Jimma town, Southwestern Ethiopia. *Advances in Biology* 2016; 1(1): 1-11.
38. Aneja KR, Dhiman R, Aggarwal NK, Kumar V & Kaur M. Microbes associated with freshly prepared juices of citrus and carrots. Available at: <https://downloads.hindawi.com/journals/ijfs/2014/408085.pdf>. 2014.
39. Vantarakis A, Affifi M, Kokkinos P, Tsibouxi M & Papapetropoulou M. Occurrence of microorganisms of public health and spoilage significance in fruit juices sold in retail markets in Greece. *Anaerobe* 2011; 17(6): 288-91.
40. Ghenghesh KS, Belhaj K, El Amin WB, ElNefathi SE & Zalmum A. Microbiological quality of fruit juices sold in Tripoli–Libya. *Journal of Food Control* 2005; 16(10): 855-8.
41. Noel H, Hofhuis A, De-Jonge R, Heuvelink AE, De-Jong A & Heck ME. Consumption of fresh fruit juice: how a healthy food practice caused a national outbreak of Salmonella Panama gastroenteritis. *Journal of Foodborne Pathogens and Disease* 2010; 7(4): 375-81.
42. Mahale DP, Khade RG & Vaidya VK. Microbiological analysis of street vended fruit juices from Mumbai city India. *Journal of Food Safety* 2008; 10(1): 31-4.
43. Lewis JE, Thompson P, Rao BN, Chaganti K & Rajanna B. Human bacteria in street vended fruit juices: A case study of Visakhapatnam City, India. *Internet Journal of Food Safety* 2006; 8(1): 35-8.
44. El Shenawy M, Neweigy NA, Zaghoul RA, Abou Aly H, El Dairouty R, El Kholy W, et al. Evaluation of the microbiological quality of street- vended juices sold in great Cairo-Egypt. *Journal of Food and Nutrition Sciences* 2013; 3(1): 69-80.

Determination the Frequency of *Yersinia enterocolitica* in Traditional Fruit Juices Obtained from Juices Shop in Southern Part of Tehran

Mohammad Mehdi Soltan Dallal^{1*} (Ph.D.), Hamed Asgharzadeh² (B.S.),
Ronak Bakhtiari³ (Ph.D.), Mohammad Kazem Sharifi Yazdi⁴ (Ph.D.), Mahdieh
Pourmoradian⁵ (B.S.), Fariba Nabatchian⁶ (Ph.D.)

1 Professor, Department of Pathobiology, Food Microbiology Research Center, School of Public Health, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

2 Master of Sciences Student in Food Microbiology, School of Public Health, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

3 Assistant Professor, Department of Pathobiology, School of Public Health, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

4 Professor, Department of Medical Laboratory Sciences, Zoonosis Research Center, School of Allied Medical Sciences, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

5 Bachelor of Science in Microbiology, School of Public Health, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

6 Associated Professor, Department of Medical Laboratory Sciences, School of Allied Medical Sciences, Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

Abstract

Received: Feb 2020
Accepted: Sep 2020

Background and Aim: Fruit juices are an important part of modern diets that can infect various gastrointestinal tract infections if infected with pathogenic bacteria. The aim of this study was to determine the Frequency of *Yersinia enterocolitica* in traditional fruit juices shop in southern part of Tehran.

Materials and Methods: This was a descriptive cross-sectional study, 100 samples of fruit juice including orange juice, mango, carrot, apple and celery (5 samples from each fruit juice shop) were collected from south of Tehran and examined according to the national standard of Iran number 2946 and 9236 for *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella* and *Yersinia enterocolitica*. Data were analyzed using descriptive statistics and SPSS19 software.

Results: The rate of contamination by *Yersinia enterocolitica* was 2% followed by *Escherichia coli* 25%, *Shigella* 14% and *Salmonella* 1% respectively. The *Escherichia coli* were isolated from all the tested fruit juice samples, *Shigella* in carrot and celery, and *Yersinia enterocolitica* in mango and apple and *Salmonella* in carrot juice.

Conclusion: The results of this study suggest more attention and regular checking should be paid in preparation of juices in order to minimize the rate of contaminations to public health.

Keywords: Juice, Bacterial Contamination, *Yersinia enterocolitica*

* Corresponding Author:
Soltan Dallal MM
Email :
soltanda@sina.tums.ac.ir