



شیوع توکسوپلازما گوندی در انواع پنیر، کره و خامه سنتی عرضه شده در شهرستان کاشان

مجید علیمرادی^۱، ابراهیم رحیمی^{۲*}

۱. دانش آموخته بهداشت مواد غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران.

۲. گروه بهداشت مواد غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران.



*نویسنده مسئول: Ebrahimrahimi55@yahoo.com

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۶/۲۸

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۶/۲۱

چکیده

یکی از شایع ترین عفونت های انگلی انسان و سایر حیوانات خونگرم، توکسوپلاسموز است که توسط انگل تک یاخته ای توکسوپلازما گوندی ایجاد می شود. مصرف مواد غذایی آلوده و انتقال از مادر به جنین از مهم ترین راه های انتقال می باشد. انسان با خوردن محصولات لبنی آلوده به توکسوپلازما، به توکسوپلاسموزیس مبتلا می شود، لذا هدف از مطالعه حاضر بررسی شیوع توکسوپلازما گوندی در پنیر، کره و خامه های سنتی عرضه شده در شهرستان کاشان به روش Nested PCR است. تعداد ۵۰ نمونه از محصولات لبنی شامل ۳۰ نمونه پنیر سنتی، ۱۰ نمونه خامه سنتی و ۱۰ نمونه کره سنتی از مراکز عرضه در شهرستان کاشان به صورت تصادفی نمونه گیری و به آزمایشگاه بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد منتقل شد. از نرم افزار آماری SPSS نسخه ۲۳ و آزمون کای اسکور جهت آنالیز داده ها استفاده شد و سطح معنی داری ($p > 0.05$) در نظر گرفته شد. نتایج نشان داد که ۶/۷ درصد از پنیرهای سنتی (۲ نمونه) به توکسوپلازما آلوده بودند و در خامه و کره های سنتی آلودگی منفی بود. آلودگی شیر خام و به موازات آن، فرآورده های لبنی سنتی به توکسوپلازما گوندی می تواند به شکل غیرمستقیم از حیوانات آلوده و یا در نتیجه عدم رعایت الزامات بهداشتی در فرایندهای همچون شیردوشی، جابجایی، نگهداری و آلودگی متقاطع باشد. بنابراین سالم سازی اصولی شیر قبل از مصرف و سپس تبدیل آن به فرآورده های لبنی پیشنهاد می گردد.

کلمات کلیدی: توکسوپلازما گوندی، پنیر سنتی، خامه سنتی، کره سنتی، کاشان.

مقدمه

شیر یکی از فرآورده‌های دامی است که به لحاظ اهمیت در تغذیه انسان هم‌ردیف با گوشت قرار دارد. مسلماً شیر هر دامی برای نوزاد او بهترین، کافی‌ترین و کامل‌ترین ماده غذایی است و اولین ماده خوراکی و نخستین ماده محافظتی است که نوزاد پستانداران از پستان مادر دریافت می‌کنند. نوزاد انسان علاوه بر این که مانند سایر پستانداران از شیر مادر تغذیه می‌کند از شیر سایر حیوانات نیز چه در مرحله کودکی (پس از یک سالگی) و چه در مرحله پس از بلوغ به عنوان یک ماده غذایی کامل بهره می‌گیرد (۱). علاوه بر این شیر بهترین محیط برای رشد انواع باکتری‌ها و قارچ‌ها می‌باشد؛ لذا دامی که شیر می‌دهد باید از سلامت کامل برخوردار بوده و شیری هم که از دام به دست می‌آید، باید دور از هرگونه آلودگی نگهداری شود (۲ و ۳).

شیر خام غنی از پروتئین‌های سهل‌الهضم، ویتامین‌های گروه A، B1، B2، B6 و پانتوتینیک اسید، اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع و املاح فراوان می‌باشد. شیر از لحاظ فراوانی ویتامین‌های K و B12 فقیر می‌باشد. دمای پاستوریزاسیون روی کاهش ویتامین‌های A و K تاثیر چندانی ندارد اما می‌تواند سبب کاهش معنی‌داری در میزان ویتامین C، D و اسیدفولیک می‌شود. این ماده غذایی، یک محیط رشد مطلوب به جهت فعالیت میکروارگانیسم‌های مختلف بیماری‌زا می‌باشد. رشد و تکثیر میکروارگانیسم‌های پاتوژن بر روی طعم و دیگر ویژگی‌های ارگانولپتیکی شیر، از جمله بو، رنگ و مزه آن نیز، تاثیرات نامطلوبی دارد که علاوه بر فساد در شیر، سبب ایجاد بیماری‌هایی حتی کشنده نیز می‌گردد (۴).

توکسوپلاسموزیس یک بیماری زئونوز است که به وسیله توکسوپلاسم‌گوندی، یک انگل پروتوزوا از زیر شاخه آلوتوتا است راسته آپیکمپلکسا (Apicomplexa)، ایجاد می‌شود (۵). توکسوپلاسم‌گوندی حیوانات خونگرم از جمله انسان را به دنبال تماس با گربه‌سانان (به خصوص گربه) به عنوان یک میزبان اختصاصی آلوده می‌کند. اوووسیست‌های اسپوردار داخل مدفوع گربه سانان می‌تواند مدت طولانی تحت شرایط مناسب محیطی زنده بمانند. علاوه بر گربه، انسان ممکن است توسط سگ‌های خانگی که در تماس با مدفوع گربه هستند آلوده شوند. آلودگی ناشی از توکسوپلاسم‌ها در انسان و حیوانات در سراسر جهان شایع است. شرایط محیطی و جغرافیایی، گسترش آلودگی به توکسوپلاسم‌گوندی را تعیین می‌کنند. توکسوپلاسموزیس به عنوان یک خطر جدی برای زنان باردار و همچنین افرادی که سیستم ایمنی ضعیفی دارند، مطرح می‌شود (۶).

نوشیدن شیر خام باعث بروز بیماری‌های منتقله از شیر^۱ می‌گردد و برای تولیدکنندگانی که شیر و فرآورده‌های لبنی خام را به مردم می‌فروشند می‌تواند مشکل ساز شود. آلودگی شیر و فرآورده‌های لبنی عمدتاً از سه طریق ایجاد می‌شود: ۱- به وسیله انسان که انواع میکروارگانیسم‌ها را می‌تواند حتی پس از پاستوریزه کردن شیر و هنگام بسته‌بندی به آن انتقال دهد. ۲- میکروارگانیسم‌هایی که از دام بیمار به شیر وارد می‌شوند و آن را آلوده می‌کنند. ۳- عوامل محیطی که در آلوده شدن شیر و مواد لبنی نقش مهمی ایفا می‌کنند (۷). آلودگی شیر خام و فرآورده‌های لبنی سنتی به توکسوپلاسم‌گوندی می‌تواند به شکل مستقیم از حیوانات آلوده صورت پذیرد و یا اینکه نتیجه عدم رعایت اصول بهداشتی در طول فرایند شیردوشی، حمل و نقل، نگهداری و آلودگی متقاطع باشد لذا کنترل ورود گربه و گربه سانان به مزارع پرورش دام‌های اهلی جهت پیشگیری از آلودگی اولیه و رعایت اصول بهداشتی در طول مراحل شیردوشی، حل و نقل، نگهداری فرآورده‌های لبنی جهت کاهش آلودگی ثانویه شیر و فرآورده‌های لبنی به توکسوپلاسم‌گوندی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است (۸).



مجله بیماری های قابل انتقال بین انسان و حیوان

عفونت با توکسوپلازما گوندی اغلب بدون علامت است اما برای گروه های خاصی مانند جنین هایی که مادرزادی آلوده شده اند، نوزادان، افراد با ضعف سیستم ایمنی از جمله مبتلایان به ایدز و افرادی که پیوند انجام داده اند، بسیار خطرناک و حتی کشنده است. مهم ترین علائم بیماری شامل رتینو کوروئیدیت، میکروسفالی و کلسیفیکاسیون داخل جمجمه ای می باشد. دیگر نشانه ها به صورت لوچی، کوری، کاهش شنوایی، صرع، اختلالات ذهنی و حرکتی، کم خونی، یرقان، بثورات پوستی، پتشی، آنسفالیت، پنومونی و هیدروسفالی است. تقریباً ۸۵ درصد نوزادانی که عفونت بالینی دارند، بعدها کوریورتنیت، کاهش شنوایی و تأخیر در رشد را نشان خواهند داشت (۹-۱۲)؛ بنابراین هدف از مطالعه حاضر بررسی شیوع توکسوپلازما گوندی در پنیر، کره و خامه های سنتی عرضه شده در شهرستان کاشان می باشد.

مواد و روش ها

نمونه برداری

تعداد ۵۰ نمونه از مواد غذایی شامل ۳۰ نمونه پنیر سنتی، ۱۰ نمونه خامه سنتی و ۱۰ نمونه کره سنتی از مراکز عرضه در شهرستان کاشان به صورت تصادفی نمونه گیری و به آزمایشگاه بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد منتقل شد.

استخراج DNA و ردیابی توکسوپلازما گوندی

نمونه های DNA از نمونه های محصولات لبنی سنتی با استفاده از کیت استخراج (DNA سیناژن، ایران) و با در نظر گرفتن دستورالعمل شرکت سازنده کیت، استخراج شد. جدول (۱)، توالی پرایمر مورد استفاده در ردیابی توکسوپلازما گوندی با استفاده از واکنش nested-PCR را نشان می دهد. اولین مرحله PCR شامل ۱۰ میکرومولار HCl، با pH ۸/۳ در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد و ۵۰ میکرومولار KCl، ۲ میکرومولار MgCl₂، ۰/۱ میکرومولار از هر یک از پرایمرها (۱۹۳ bp)، ۰/۱ میلی مولار dNTP و ۱/۲۵ واحد آنزیم Taq پلیمرز DNA و ۲ میکرولیتر از DNA استخراج شده بود. واکنش ۴۰ سیکل با واسرشتی در دمای ۹۳ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ ثانیه آغاز، با مرحله اتصال در دمای ۵۷ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ ثانیه ادامه و در نهایت با مرحله گسترش در دمای ۷۲ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ ثانیه خاتمه یافت. واکنش Nested-PCR شامل ۱ میلی لیتر محصول سیکل اول، ۱۰ میکرومولار HCl در pH ۸/۳ و در دمای ۲۵ درجه سانتی گراد، ۵۰ میکرومولار KCl، ۳ میکرومولار MgCl₂ و ۰/۵ میکرومولار از هر کدام از پرایمرها (۹۶ bp) و ۰/۱ میکرومولار dNTP و ۱ واحد از آنزیم Taq پلیمرز DNA است (Thermo Fisher Scientific, Germany). واکنش nested-PCR، ۴۰ سیکل با مرحله واسرشتی، ۱۰ ثانیه در دمای ۹۳ درجه سانتی گراد و سپس با مرحله اتصال ۶۶/۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۰ ثانیه ادامه یافت و با مرحله گسترش در دمای ۷۲ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ ثانیه پایان پذیرفت (۱۳).

جدول ۱. توالی پرایمرهای مورد استفاده برای شناسایی توکسوپلازما گوندی در واکنش Nested-PCR

ژن هدف	توالی پرایمر	اندازه محصول (bp)
B1	5'-GAAGCGCAACAAGAAGAACA-3'	۴۳۸
B1	5'-TTGGAAGTTATCACGCAGTTG-3'	۴۳۸

نتایج

نتایج مطالعه حاضر نشان داد که بیشترین میزان شیوع توکسوپلازما گوندی به ترتیب در پنیر سنتی و عدم وجود توکسوپلازما گوندی در کره سنتی و خامه بود. به این ترتیب در پنیر سنتی از مجموع ۳۰ نمونه، ۲ نمونه (۶/۷ درصد) به توکسوپلازما گوندی آلوده و کره سنتی و خامه آلودگی نداشتند.

جدول ۲. شیوع توکسوپلازما گوندی در فرآورده‌های لبنی نمونه‌گیری شده

نوع نمونه	تعداد نمونه	تعداد نمونه‌های مثبت (درصد)	تعداد نمونه‌های منفی (درصد)
پنیر سنتی	۳۰	۲ (۶/۷ درصد)	۲۸ (۹۳/۳ درصد)
کره سنتی	۱۰	۰ (۰ درصد)	۱۰ (۱۰۰ درصد)
خامه سنتی	۱۰	۰ (۰ درصد)	۱۰ (۱۰۰ درصد)
مجموع	۵۰	۲ (۴ درصد)	۴۸ (۹۶ درصد)



شکل ۱. نتایج ژل الکتروفورز ژن B1 توکسوپلازما گوندی A (۴۳۸) nested PCR: M مارکر ۱۰۰ جفت بازی؛ ستون ۱ و ۲ نمونه‌های مثبت؛ ستون ۳ کنترل مثبت، ستون ۴ کنترل منفی

بحث

مطالعه علی‌پور و همکاران در سال ۱۳۹۶ بر روی مطالعه شیوع فصلی و جغرافیایی توکسوپلازما گوندی در شیر نشخوارکنندگان به روش Nested-PCR نشان داد که ۲۲ نمونه (۵/۷ درصد) آلوده به توکسوپلازما گوندی بود. بالاترین میزان آلودگی در شیر گوسفند (۸ درصد) و پایین‌ترین آن در شیر گاومیش (۴/۲۸ درصد) مشاهده شد. از نظر شیوع فصلی میزان آلودگی در فصل زمستان (۱۱/۴۳ درصد)، در پاییز (۲/۸ درصد) و در بهار (۵/۴۳ درصد) بود، در حالی که هیچ‌یک از نمونه‌های اخذ شده در



مجله بیماری های قابل انتقال بین انسان و حیوان

تابستان به این انگل آلوده نبود (۱۳). در مطالعه حاضر در مجموع از نمونه های اخذ شده ۲ درصد آلودگی مثبت وجود داشت که با نتایج حاصل از تحقیق حاضر مطابقتی ندارد.

مطالعه علیپور و همکاران در سال ۲۰۱۸ بر روی آلودگی فرآورده های لبنی سنتی و شیر نشخوارکنندگان به توکسوپلازما گوندی، به این ترتیب بوده که از ۸۸۰ نمونه جمع آوری شده جهت شناسایی ژن های توکسوپلازما گوندی B1 و نفوسپورا کنینوم^۱ Nc5 مورد ارزیابی قرار گرفتند؛ ۷۰ نمونه از ۸۸۰ نمونه (۷/۹۵ درصد) و ۸۰ مورد از ۸۸۰ نمونه (۱۰ درصد) به ترتیب برای توکسوپلازما گوندی و *N. caninum* مثبت بودند. شیوع همزمان توکسوپلازما گوندی و *N. caninum* در نمونه های مورد مطالعه ۴/۲۰ درصد بود. شیوع توکسوپلازما گوندی و *N. caninum* در نمونه های شیر خام به ترتیب ۶ درصد و ۱۰/۶ درصد بود و برای پنیر و کره سنتی در مجموع ۱۵ درصد بود (۱۴)، که با نتایج حاصل از تحقیق حاضر مطابقت ندارد. در این مطالعه میزان آلودگی در پنیرهای سنتی ۶/۷ درصد می باشد.

مطالعه عبادی و همکاران در سال ۲۰۱۸ روی شیوع توکسوپلازما گوندی بر روی ۳۷۰ نمونه شیر خام و لبنیات سنتی جمع آوری نشان دادند که ژن اختصاصی B1 توکسوپلازما گوندی در ۱۸ نمونه از ۳۷۰ نمونه (۴/۸۶ درصد) مثبت بود. بروز مولکولی توکسوپلازما گوندی در این مطالعه در خصوص شیر خام گاو ۶/۰۸ درصد بود. توکسوپلازما گوندی نیز به ترتیب در ۲/۸۵ درصد از نمونه های لبنی سنتی مورد مطالعه مشاهده شد. شیر گوسفند (۱۰ درصد) و پنیر (۶/۶۶ درصد) بالاترین میزان بروز انگل را داشتند. بروز مولکولی توکسوپلازما گوندی در نمونه های شیر خام شتر و خامه و کره به ترتیب ۳/۳۳، ۵ و ۵ درصد بود. نمونه های جمع آوری شده در فصول پاییز (۱۵/۵۵ درصد) و تابستان (۹/۳۷ درصد) بیشترین میزان بروز مولکولی توکسوپلازما گوندی را داشتند. نمونه های شیر خام گونه های حیوانی بالای ۴ سال (۱۱/۳۹ درصد) بیشترین میزان بروز مولکولی توکسوپلازما گوندی را داشتند. بررسی موجود اولین گزارش از توزیع فصلی و سنی توکسوپلازما گوندی در انواع مختلف نمونه های لبنی است. شیر خام گوسفند، بز، گاومیش، گاو و شتر و همچنین نمونه های سنتی پنیر، خامه و کره ممکن است منبع عفونت توکسوپلازما گوندی باشند (۱۵). لذا مطالعه نامبرده با مطالعه حاضر مطابقت و همسویی دارد.

مطالعه ساد و همکاران بر روی آلودگی شیر بز، گوسفند و شتر به توکسوپلازما گوندی نشان دادند که به ترتیب در ۹۰، ۶۰ و ۳/۳۳ درصد از نمونه های شیر بز، گوسفند و شتر شناسایی شد (۹). در مطالعه حاضر میزان آلودگی مثبت در پنیر ۲ مورد شناسایی شد که با این تحقیق مطابقت ندارد.

بررسی سیلوا و همکاران در سال ۲۰۱۵ بر روی سرم و شیر ۲۴۳ حیوان (۱۸۶ بز و ۵۷ گوسفند) نشان دادند که ۱۶ نمونه (۲۴۳/۱۶) از سرم و ۲/۰۶ درصد (۲۴۳/۵) از تمام نمونه های شیر آزمایش شده به توکسوپلازما گوندی آلوده بودند. تمام نمونه های PCR مثبت از شیر بز بود (۱۶) لذا مطالعه فوق با نتایج حاصل از تحقیق حاضر تا حدودی دارای همسویی می باشد. مطالعه کاستا و همکاران بر روی رخداد آلودگی به توکسوپلازما گوندی در مواد غذایی متفاوت دریافتند که از ۱۰۰ نمونه ۱۴/۳ درصد نمونه های پنیر به توکسوپلازما گوندی آلوده بودند (۱۷). در مطالعه حاضر از مجموع ۵۰ نمونه ۴ درصد به توکسوپلازما گوندی آلوده بودند.

مطالعه بزا و همکاران در سال ۲۰۱۵ با هدف شناسایی DNA ژنومی توکسوپلازما گوندی در نمونه های شیر بزهای آلوده به طور طبیعی در ایالت پرنامبوکو (برزیل) انجام گرفت. در مجموع، ۲۴۸ نمونه سرم خون از بزهای شیرده جمع آوری و پردازش شد

1. *N. caninum*

و سپس برای جستجوی آنتی بادی های توکسوپلاسم گوندی از طریق واکنش ایمنوفلورسانس غیرمستقیم ارسال شد. نمونه هایی با تیتراژ ۶۴ یا بیشتر مثبت در نظر گرفته شدند. در مجموع، ۲۴۸ نمونه شیر یک گله بز به منظور مطالعه DNA توکسوپلاسم گوندی با استفاده از تکنیک واکنش زنجیره ای پلیمرز (PCR) جمع آوری و مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. در نمونه های سرم، ۲۴۸/۵۶ (۲۲/۵۸ درصد) مثبت بودند، در حالی که DNA انگل در ۲۴۸/۱۵ (۵/۰۶ درصد) از نمونه های شیر تشخیص داده شد. پنج نمونه از ۱۵ نمونه حیواناتی بودند که از نظر سرولوژی نیز مثبت بودند (۱۸). نتایج مطالعه نامبرده با مطالعه حاضر اختلاف معنی داری دارد.

توکسوپلاسموزیس یکی از بیماری های مشترک بین انسان و دام ناشی از تک یاخته داخل سلولی اجباری به نام توکسوپلاسم گوندی می باشد که شیوع جهانی داشته و گربه سانان میزبان اصلی و سایر حیوانات خونگرم و انسان نیز میزبان واسط آن می باشند. بیش از یک قرن شناسایی به توکسوپلاسم در شمال قاره آفریقا، امروزه انگل گسترشی جهانی داشته و تخمین زده شده که حدود یک سوم جمعیت جهان دارای تیتراژ آنتی بادی علیه این میکروارگانیسم انگلی باشند. شیوع این بیماری بستگی به سطح رعایت بهداشت، عادات غذایی و تماس با حیوانات خونگرم همچون گربه دارد. شیوع آلودگی انسان به این انگل در سال بین ۳۰ تا ۷۵ درصد و در برخی مناطق ۲۵ تا ۳۵ درصد متغیر می باشد. این در حالیکه بیشترین میزان آلودگی در آمریکای لاتین گزارش شده است (۱۰، ۱۱، ۱۹ و ۲۰).

توکسوپلاسموزیس در برخی پرندگان با ضایعاتی همچون زخم روده، پنومونی و نکروز کبد و طحال، بزرگ شدن پریکارد و میوکارد، همراه است. علاوه بر آن ها بی اشتهایی، کاهش تولید تخم، لاغری، عدم تعادل و کوری نیز از مهمترین علائم توکسوپلاسموزیس در ماکیان است. شرایطی که در آن بدن دچار ضعف سیستم ایمنی شده از جمله ایدز، پیوند عضو یا بافت، شیمی درمانی سرطان و غیره، شرایط را برای ایجاد توکسوپلاسموزیس کشنده مهیا می کند که در اکثر موارد در پی فعال سازی مجدد کیست های نسجی و ظهور مجدد بیماری رخ می دهد. در افرادی که به بیماری ایدز مبتلا هستند، کیست های بافتی در مغز فعال شده و سبب انسفالیت مخرب همراه با علائمی مانند عدم تعادل، سر درد، اختلال در صحبت کردن، اختلالات عصب جمجمه ای، فلجی یک طرفه بدن، خواب آلودگی، تشنج، تغییر وضعیت روحی و حتی مرگ فرد را به همراه خواهد داشت (۵، ۶، ۸ و ۲۱).

نتیجه گیری کلی و پیشنهادها

آلودگی شیر خام و به تبع آن، فرآورده های لبنی سنتی به توکسوپلاسم گوندی می تواند به شکل غیرمستقیم از حیوانات آلوده و یا در نتیجه عدم رعایت الزامات بهداشتی در فرایندهایی همچون شیردوشی، جابجایی، نگهداری و آلودگی متقاطع باشد. بنابراین سالم سازی اصولی شیر قبل از مصرف و تبدیل آن به فرآورده های لبنی پیشنهاد می گردد. آموزش عمومی و اطلاع رسانی در جامعه علی الخصوص در افرادی که از نظر شغلی ارتباط نزدیک و مستقیمی با خرید، فروش، عرضه و نگهداری شیر، پنیر و سایر فرآورده های لبنی در روستاها دارند می تواند نقش مهمی در کاهش خطر انتقال بیماری همچنین کاهش شیوع توکسوپلاسم گوندی در انسان ایفا کند. همچنین آموزش به افرادی که در گاو داری ها مشغول به فعالیت هستند و به مسائل میکروبیولوژیکی و انگلی آگاهی کامل ندارند می تواند سبب کاهش آلودگی به این انگل شود.



مجله بیماری های قابل انتقال بین انسان و حیوان

تقدیر و تشکر

نویسندگان مقاله از معاونت محترم تحقیقات و فن آوری دانشگاه علوم پزشکی سبزوار بخاطر پشتیبانی مالی این طرح تقدیر و سپاسگزاری می نمایند.

تعارض منافع

هیچگونه تضاد منافی بین نویسندگان وجود ندارد و این مقاله با اطلاع و هماهنگی آنها ارسال شده است.

فهرست منابع

- [1]. Robinson RK. Dairy microbiology handbook: the microbiology of milk and milk products: John Wiley & Sons; 2005.
- [2]. Hoffmann V, Simiyu S, Sewell DK, Tsai K, Cumming O, Mumma J, et al. Milk Product Safety and Household Food Hygiene Influence Bacterial Contamination of Infant Food in Peri-Urban Kenya. *Frontiers in public health*. 2022;9:772892.
- [3]. Rahimi E, heidarzadi ma, Vahed dehkordi N. Toxoplasma gondii in native poultry Prevalence by ELISA method in Shahrekord City. *Journal of Zoonosis*. 2022;2(1):10-7.
- [4]. ayazi N, Heidarzadi MA, Kohnesh Poushi M, Karami M, Sabzibalkhkanlo A, Gorgin Karaji K. Investigating the Amount of Microbial Contamination of Pasteurized Milk in Kermanshah City with Coliform and the Total Number of Bacteria. *Journal of Alternative Veterinary Medicine*. 2022;5(12):702-9.
- [5]. Fioretti DP. Problems and limitations of conventional and innovative methods for the diagnosis of Toxoplasmosis in humans and animals. *Parassitologia*. 2004;46(1-2):177-81.
- [6]. Dubey JP. The history of Toxoplasma gondii—the first 100 years. *Journal of eukaryotic microbiology*. 2008;55(6):467-75.
- [7]. Younan M, Abdurahman O. Milk hygiene and udder health. *Milk and meat from the camel Handbook on products and processing*. 2004:67-76.
- [8]. Dubey J, Jones J. Toxoplasma gondii infection in humans and animals in the United States. *International journal for parasitology*. 2008;38(11):1257-78.
- [9]. Saad NM, Hussein AA, Ewida RM. Occurrence of Toxoplasma gondii in raw goat, sheep, and camel milk in Upper Egypt. *Veterinary World*. 2018;11(9): 1262.
- [10]. Saki J, Mohammadpour N, Moramezi F, Khademvatan S. Seroprevalence of Toxoplasma gondii in women who have aborted in comparison with the women with normal delivery in Ahvaz, southwest of Iran. *The scientific world journal*. 2015;2015.
- [11]. Tenter AM, Heckeroth AR, Weiss LM. Toxoplasma gondii: from animals to humans. *International journal for parasitology*. 2000;30(12-13):1217-58.
- [12]. Webster JP, Lamberton PH, McConkey GA. The Toxoplasma gondii model of schizophrenia. *Handbook of Behavioral Neuroscience*. 23: Elsevier; 2016. p. 225-41.
- [13]. Alipour Amroabadi M, Rahimi E, Shakerian A. Study of the Seasonal and Geographical Prevalence of Toxoplasma gondii in milk of ruminants by nested-PCR. *Food Hygiene*. 2021;11(1):41.
- [14]. Alipour M, Rahimi E, Shakerian A. Retracted: Prevalence of Toxoplasma gondii and Neospora caninum in different types of raw milk and traditional dairy product samples. *Journal of Food Safety*. 2018;38(6):e12575.

- [15]. Abadi MA, Rahimi E, Shakerian A. Seasonal and age distribution of toxoplasma gondii in milk of naturally infected animal species and dairy samples. *Egyptian Journal of Veterinary Science*. 2020;51(2):171-80.
- [16]. da Silva JG, Alves BHL, Melo RPB, Kim PCP, Neto OLS, Bezerra MJG, et al. Occurrence of anti-Toxoplasma gondii antibodies and parasite DNA in raw milk of sheep and goats of local breeds reared in Northeastern Brazil. *Acta tropica*. 2015;142:145-8.
- [17]. da Costa MA, Pinto-Ferreira F, de Almeida RPA, Martins FDC, Pires AL, Mareze M, et al. Artisan fresh cheese from raw cow's milk as a possible route of transmission in a toxoplasmosis outbreak, in Brazil. *Zoonoses and public health*. 2020;67(2):122-9.
- [18]. Bezerra M, Kim P, Moraes ÉP, Sá S, Albuquerque P, Silva J, et al. Detection of T oxoplasma gondii in the milk of naturally infected goats in the N ortheast of B razil. *Transboundary and Emerging Diseases*. 2015;62(4):421-4.
- [19]. Kittas S, Kittas C, Paizi-Biza P, Henry L. A histological and immunohistochemical study of the changes induced in the brains of white mice by infection with Toxoplasma gondii. *British journal of experimental pathology*. 1984;65(1):67.
- [20]. Remington JS, Eimstad WM, Araujo FG. Detection of immunoglobulin M antibodies with antigen-tagged latex particles in an immunosorbent assay. *Journal of clinical microbiology*. 1983;17(5):939-41.
- [21]. Hill D, Dubey J. Toxoplasma gondii: transmission, diagnosis and prevention. *Clinical microbiology and infection*. 2002;8(10):634-40.



"This journal is following of Committee on Publication Ethics (COPE) and complies with the highest ethical standards in accordance with ethical laws".



Research Article



Prevalence of *Toxoplasma gondii* in traditional types of cheese, butter, and cream presented in Kashan city, Iran

Majid Alimoradi¹, Ebrahim Rahimi^{2*}

1. Graduated in food hygiene, Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran.
2. Department of Food Hygiene, Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran.



*Corresponding author: Ebrahimrahimi55@yahoo.com

Received: 2022/09/12

Accepted: 2022/09/19

Abstract

One of the most common parasitic infections of humans and other warm-blooded animals is toxoplasmosis, which is caused by the protozoan parasite *Toxoplasma gondii*. Consumption of contaminated food and transmission from mother to fetus is one of the fundamental ways of transmission. Humans get toxoplasmosis by eating dairy products contaminated with *Toxoplasma*, so this study aims to investigate the prevalence of *T. gondii* in cheese, butter, and traditional creams presented in Kashan city, Iran using the Nested PCR method. Fifty samples of dairy products, including 30 samples of traditional cheese, 10 samples of traditional cream, and 10 samples of traditional butter, were randomly sampled from supply centers in Kashan city and transferred to the food hygiene laboratory of Islamic Azad University, Shahrekord branch. SPSS version 23 statistical software and a chi-square test were used to analyze the data, and a significant level ($p>0.05$) was considered. The results showed that 6.7% of the traditional cheeses (2 samples) were infected with *Toxoplasma*, and the contamination was negative in the traditional cream and butter. Contamination of raw milk and, in parallel, traditional dairy products with *Toxoplasma gondii* can be indirectly from infected animals or due to non-compliance with health requirements in processes such as milking, handling, storage, and cross-contamination. Therefore, essential sanitization of milk before consumption and then turning it into dairy products is suggested.

Keywords: *Toxoplasma gondii*, Traditional cheese, Traditional cream, Traditional butter, Kashan.

How to cite this article: Alimoradi M, Rahimi E. Prevalence of *Toxoplasma gondii* in traditional types of cheese, butter, and cream presented in Kashan city, Iran. Journal of Zoonosis. 2022; 2 (2): 40-48.