



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 توکسوپلاسموز 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 فرایندهایی 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.

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).

توکسوپلازماسموزیس یک بیماری زئونوز است که به وسیله توکسوپلازماگوندی، یک انگل پروتوزوا از زیر شاخه آلوتوتا است راسته آپی کمپلکسا (Apicomplexa)، ایجاد می‌شود (۵). توکسوپلازماگوندی حیوانات خونگرم از جمله انسان را به دنبال تماس با گربه‌سانان (به خصوص گربه) به عنوان یک میزبان اختصاصی آلوده می‌کند. اووسیست‌های 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 توکسوپلازما در انسان و حیوانات در سراسر جهان شایع است. شرایط محیطی و جغرافیایی، گسترش آلودگی به توکسوپلازماگوندی را تعیین می‌کنند. توکسوپلازماسموزیس 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 توکسوپلازماگوندی 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 مختلف شیردوشی، حل و نقل، نگهداری فرآورده‌های لبنی جهت کاهش آلودگی ثانویه شیر و فرآورده‌های لبنی به توکسوپلازماگوندی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است (۸).



مجله بیماری‌های قابل انتقال بین انسان و حیوان

عفونت با توکسوپلازما گوندی اغلب بدون علامت است اما برای گروه‌های خاصی مانند جنین‌هایی که مادرزادی آلوده شده‌اند، نوزادان، افراد با ضعف سیستم ایمنی از جمله مبتلایان به ایدز و افرادی که پیوند انجام داده‌اند، بسیار خطرناک و حتی کشنده است. مهم‌ترین علائم بیماری شامل رتینوکوروئیدیت، میکروسفالی و کلسیفیکاسیون داخل جمجمه‌ای می‌باشد. دیگر نشانه‌ها 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 کوریورتینیت، 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 خامه‌های سنتی عرضه شده در شهرستان کاشان می‌باشد.

مواد و روش‌ها

نمونه‌برداری

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 نمونه‌گیری و به آزمایشگاه بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد منتقل شد.

استخراج DNA و ردیابی توکسوپلازما گوندی

نمونه‌های DNA از نمونه‌های 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 می‌دهد. اولین مرحله PCR شامل ۱۰ میکرومولار HCl، با pH ۸/۳ در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد و ۵۰ میکرومولار KCl، ۲ میکرومولار MgCl₂، ۰/۱ میکرومولار از هر یک از پرایمرها (۱۹۳ bp)، ۰/۱ میلی‌مولار 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 سانتی‌گراد به مدت ۱۰ ثانیه آغاز، با مرحله اتصال در دمای ۵۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ ثانیه ادامه و در نهایت با مرحله گسترش در دمای ۷۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ ثانیه خاتمه یافت. واکنش Nested-PCR شامل ۱ میلی‌لیتر محصول سیکل اول، ۱۰ میکرومولار HCl در pH ۸/۳ و در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد، 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 سانتی‌گراد و سپس با مرحله اتصال ۶۶/۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ ثانیه ادامه یافت و با مرحله گسترش در دمای ۷۲ درجه سانتی‌گراد 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'-GAAGCGCAACAAGAACA-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 نوکسپورا کینوم 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، گاو میش، 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 بزرا 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

و سپس برای جستجوی آنتی بادی های توکسوپلازما گوندی از طریق واکنش ایمنوفلورسانس غیرمستقیم ارسال شد. نمونه‌هایی با تیتراژ ۶۴ یا بیشتر مثبت در نظر گرفته شدند. در مجموع، ۲۴۸ نمونه شیر یک گله بز به منظور مطالعه DNA توکسوپلازما گوندی با استفاده از تکنیک واکنش زنجیره ای پلیمرز (PCR) جمع آوری و مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. در نمونه‌های سرم، ۲۴۸/۵۶ (۲۲/۵۸ درصد) مثبت بودند، در حالی که DNA انگل در ۲۴۸/۱۵ (۵/۰۶ درصد) از نمونه‌های 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 معنی‌داری دارد.

توکسوپلازما سموزیس یکی از بیماری‌های مشترک بین انسان و دام ناشی از تک یاخته داخل سلولی اجباری به نام توکسوپلازما گوندی می‌باشد که شیوع جهانی داشته و گربه‌سانان میزبان اصلی و سایر حیوانات خونگرم و انسان نیز میزبان واسط آن می‌باشند. بیش از یک قرن شناسایی به توکسوپلازما در شمال قاره آفریقا، امروزه انگل گسترشی جهانی داشته و تخمین زده شده که حدود یک سوم جمعیت جهان دارای تیتراژ آنتی‌بادی 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 می‌باشد. این در حالیکه بیشترین میزان آلودگی در آمریکای لاتین گزارش شده است (۱۰، ۱۱، ۱۹ و ۲۰).

توکسوپلازما سموزیس در برخی پرندگان با ضایعاتی همچون زخم روده، پنومونی و نکروز کبد و طحال، بزرگ شدن پریکارد و میوکارد، همراه است. علاوه بر آن‌ها بی‌اشتهایی، کاهش تولید تخم، لاغری، عدم تعادل و کوری نیز از مهمترین علائم توکسوپلازما سموزیس 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 توکسوپلازما سموزیس کشنده مهیا می‌کند که در اکثر موارد در پی فعال‌سازی مجدد کیست‌های نسجی و ظهور مجدد بیماری رخ می‌دهد. در افرادی که به بیماری ایدز مبتلا هستند، کیست‌های بافتی در مغز فعال شده و سبب انسفالیت مخرب همراه با علائمی مانند عدم تعادل، سر درد، اختلال در صحبت کردن، اختلالات عصب جمجمه‌ای، فلجی یکطرفه بدن، خواب‌آلودگی، تشنج، تغییر وضعیت روحی و حتی مرگ فرد را به همراه خواهد داشت (۵، ۶، ۸ و ۲۱).

نتیجه‌گیری کلی و پیشنهادها

آلودگی شیر خام و به تبع آن، فرآورده‌های لبنی سنتی به توکسوپلازما گوندی می‌تواند 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 سالم‌سازی اصولی شیر قبل از مصرف و تبدیل آن به فرآورده‌های لبنی پیشنهاد می‌گردد. آموزش عمومی و اطلاع‌رسانی در جامعه علی‌الخصوص در افرادی که از نظر شغلی ارتباط نزدیک و مستقیمی با خرید، فروش، عرضه و نگهداری شیر، پنیر و سایر فرآورده‌های لبنی در روستاها دارند می‌تواند نقش مهمی در کاهش خطر انتقال بیماری همچون کاهش شیوع توکسوپلازما گوندی در انسان ایفا کند. همچنین آموزش به افرادی که در گاو‌داری‌ها مشغول به فعالیت هستند و به مسائل میکروبیولوژیکی و انگلی آگاهی کامل ندارند می‌تواند سبب کاهش آلودگی به این انگل شود.



تقدیر و تشکر

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

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, Kohneh 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, Heckerroth AR, Weiss LM. Toxoplasma gondii: from animals to humans. *International journal for parasitology*. 2000;30(12-13):1217-58.
- [12]. Webster JP, Lambertson 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 Toxoplasma gondii in the milk of naturally infected goats in the Northeast of Brazil. *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 ($p>05.00$) 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.