

## "ترجمان دانش"

### فرم چکیده مخصوص طرح تحقیقاتی

**عنوان طرح پژوهشی:** بررسی فراوانی موارد بافت های غیرمجاز و درصد گوشت به کار رفته در فراورده های گوشتی عرضه شده در شهر یزد

کد طرح پژوهشی: ۳۷۶۱

طرح پژوهشی مصوب در مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذا، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

نام مجریان طرح پژوهشی: دکتر بهادر حاجی محمدی، فرخنده ایزدی، دکتر جواد صادقی نژاد، دکتر محمدتقی شیبانی

نام سازمان، اداره یا نهاد مخاطب (حداقل یک مورد باید معرفی گردد): سازمان غذا و دارو، سازمان جهاد کشاورزی، سازمان دامپزشکی

چکیده طرح تحقیقاتی باید متناسب با سازمان ها و نهاد های مخاطب تدوین گردد. این چکیده باید به زبان فارسی نگارش شده و حاوی حداقل ۲۵۰ و حداکثر ۵۰۰ واژه باشد.

### چکیده

**مقدمه و هدف از انجام پژوهش:** امروزه مصرف گوشت و آرایش های دامی در اکثر جوامع بشری رو به افزایش است. با توجه به ارزش اقتصادی گوشت، احتمال استفاده از بافت های غیرمجاز در فرآورده های گوشتی توسط افراد سودجو وجود دارد. بر این اساس مطالعه حاضر به منظور شناسایی موارد بافت های غیرمجاز در کباب لقمه و سوسیس عرضه شده در شهر یزد انجام گرفت

**روش انجام پژوهش:** در این تحقیق تعداد ۱۰ نمونه کباب لقمه و سوسیس از فروشگاه های مختلف شهر یزد خریداری شد. سپس هر نمونه به ۳ برش مساوی تقسیم شده و از هر قسمت یک قطعه انتخاب شد. نمونه ها در محلول فرمالین ۱۰٪ بافر تثبیت شدند و آماده سازی معمول بافت ها برای مطالعه میکروسکوپی صورت گرفت و قالب های پارافینی تهیه شد. قالب های پارافینی به ضخامت ۶ میکرومتر برش داده شدند و با استفاده از هماتوکسیلین-ائوزین رنگ آمیزی برای مطالعه بافت شناسی صورت گرفت.

**یافته های حاصل از پژوهش:** بافت عضلانی مخطط بخوبی در نمونه های مورد مطالعه قابل مشاهده بود و علاوه بر آن در نمونه ها بافت های غیرمجازی از قبیل کلیه، غضروف، چربی صفاقی، سویا، عقده لنفاوی و بافت غده ای نیز مشاهده شد. میانگین درصد گوشت در نمونه های سوسیس ۲/۴۴ و در نمونه های کباب لقمه ۱۵/۱۷ اندازه گیری شد.

تفسیر یافته ها، نتیجه گیری کلی و پیشنهادات: تحقیق حاضر نشان از استفاده بافت های غیرمجاز در فرآورده های گوشتی عرضه شده می باشد که با توجه به اهمیت بهداشتی و کیفی گوشت به کار رفته روش بافت شناسی برای شناسایی تقلبات در فرآورده های گوشتی پیشنهاد می شود.