

اهمیت تغذیه ای عسل و مخاطرات ناشی از سندروم بوتولیسم ان در اطفال

The Importance of Honey and the Risks of Botulism Syndrome in Children



مریم حمیدیان شیرازی^{۱*}، امیر رضا حمیدیان شیرازی^۲، علی داد بوستانی^۳

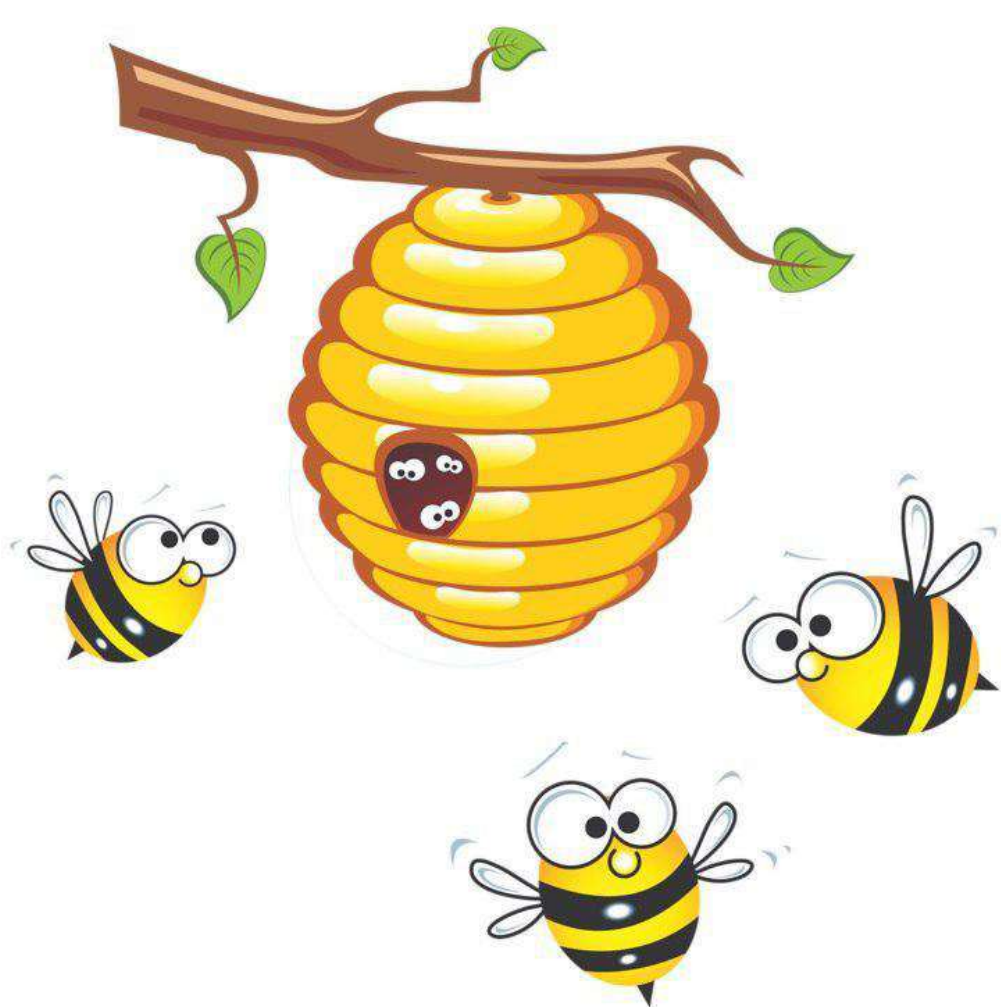
^۱ کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شیراز، شیراز، ایران

^۲ باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان واحد بیضا، دانشگاه آزاد اسلامی، بیضا، ایران

^۳ بخش تحقیقات علوم دامی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شیراز، ایران

Mob.09173394573

3



WELCOME

منابع:

1-Vealytialiakbar et.all(2009) A six month- old girl with botulism due to honey ingestion. INDIAN JOURNAL PATHOLOGAY AND MICOBLOGYt52t592

2- ویلیام فریزر دنیس وستهورف (۱۳۸۶). میکروبیولوژی مواد غذایی. مترجمین مهدی کاشانی نژاد و سید علی مرتضوی و سیدحمیدرضا ضیالالحق . انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد

بیان مسأله:

عسل بعنوان غذایی با اهمیت از جهت تغذیه ای است اما به دلیل احتمال ایجاد بوتولیسم بهتر است تا 12 ماهگی در اطفال تغذیه با عسل توصیه نگردد چون در واقع بوتولیسم اطفال بیماری عفونی نادر اما خطرناک است که میتواند عوارض جدی را در سیستم عصبی به همراه داشته وحتی در صورت عدم تشخیص حتی می تواند منجر به مرگ گردد.



هدف پژوهش:

تا سال ۲۰۰۵ عسل بعنوان تنها عامل غذایی در بروز این بیماری شناخته شده بوده است عامل ایجاد بوتولیسم اطفال انواع ای و بی از گروه ای کلستریدیوم بوتولینیم است اسپورهای این میکروارگانیسم در غذا رشد و تولید توکسین نمی کنند پس از وارد شدن به دستگاه گوارش رشد کرده و تولید سم میکنند که مشاهده می شود



نتیجه گیری

در نتایج حاصله عسل های مختلف به طور میانگین چهار در صد از نمونه های عسل بررسی شده به این اسپور الوده بوده اند که دلیل ان می تواند به علت برخورد زنبور با اسپور و یا درحین فراوری عسل با شد -بنابراین توجه به این نکته که اطلاع رسانی صحیح می تواند از امکان ابتلا به این بیماری از طریق عسل در اطفال پیشگیری کرد واز عوارض نا خواسته ان جلوگیری به عمل آورد