

آزمایشگاه تشخیصی باکتری های روده ای (باسیل های گرم منفی)

استاد و کادر فنی آزمایشگاه:

مسئول آزمایشگاه: دکتر محمدمهدی سلطان دلال

کارشناس آزمایشگاه: مهدیه پورمرادیان

شرح وظایف آزمایشگاه	نوع فعالیت
<p>براساس برنامه آموزشی و سرفصل دروس ارائه شده برای واحد میکروب شناسی جهت دانشجویان کارشناسی ارشد میکروب شناسی مواد غذایی که شامل :</p> <p>1* مقدمه ای بر ایمنی کار در آزمایشگاه</p> <p>2* تشریح اصول روشهای تشخیصی در آزمایشگاه میکروب شناسی مواد غذایی (جستجو ، MPN و پورپلیت تک و دولایه)</p> <p>3* اصول تهیه رقت های سریالی در آزمایشگاه مواد غذایی</p> <p>4* تشریح اصول تهیه محیط های کشت مورد نیاز در آزمایشگاه میکروب شناسی مواد غذایی و ساخت آنها</p> <p>5* کار با باسیل های روده ای گرم منفی لاکتوز مثبت (انتروباکتریاسیه ، کلی فرم ها) مانند اشیشیاکلی و کلبسیلا</p> <p>6* کار با باسیل های روده ای گرم منفی لاکتوز منفی (انتروباکتریاسیه ، non کلی فرم ها) مانند سالمونلا و شیگلا</p> <p>7* کار با کوکسی های گرم مثبت و روشهای تشخیصی آنها مانند استافیلوکوک اورئوس و انتروکوک</p> <p>8* کار با باسیل های گرم مثبت و روشهای تشخیصی آنها مانند لیستریا و باسیلوس</p> <p>9* آشنایی با روش کار آنتی بیوگرام</p>	آموزشی
<p>اجرای پروژه های تحقیقاتی در زمینه کوکسی های گرم مثبت و باسیل های گرم منفی (انتروباکتریاسیه) در قالب پایان نامه های دکترای تخصصی و کارشناسی ارشد</p> <p>اجرای پروژه های تحقیقاتی در زمینه تاثیر پروبیوتیک ها در بهبود کیفیت میکروبی مواد غذایی</p> <p>اجرای پروژه های تحقیقاتی در زمینه باکتریوفاژ ها به عنوان پیشگیری کننده از فساد مواد غذایی</p> <p>اجرای پروژه های تحقیقاتی در زمینه کاربرد نانوذرات به عنوان عوامل نگهدارنده مواد غذایی</p>	پژوهشی
جداسازی و شناسایی عوامل میکروبی مسمویت های غذایی	خدماتی

جداسازی و شناسایی عوامل میکروبی در طغیان های غذایی جداسازی و شناسایی سالمونلا، شیگلا و یرسینیا در نمونه های غذایی بررسی باقیمانده آنتی بیوتیک در مواد غذایی	
---	--