

KẾT QUẢ PHÂN LẬP, XÁC ĐỊNH ĐẶC TÍNH SINH HỌC VÀ NHÓM KHÁNG HUYẾT THANH CỦA CÁC CHỦNG *SALMONELLA* SPP. Ở THỊT LỢN TẠI TỈNH LẠNG SƠN

Nguyễn Văn Tuyên¹, Nguyễn Thị Ngân²

TÓM TẮT

Kết quả phân lập và xác định một số đặc điểm sinh học, nhóm kháng huyết thanh của các chủng *Salmonella* spp. nhiễm trong thịt lợn thu thập từ một số chợ bán lẻ tại tỉnh Lạng Sơn cho thấy:

- Xét nghiệm 90 mẫu thịt lợn thu tại các chợ (Giếng Vuông, Chi Lăng, Đông Kinh), đã phát hiện được 12,22% số mẫu nhiễm *Salmonella* spp. trong đó tỷ lệ mẫu thịt nhiễm cao nhất là ở chợ Chi Lăng (16,67%), tiếp theo là ở chợ Đông Kinh (13,33%) và thấp nhất là ở chợ Giếng Vuông (6,67%).

- Tỷ lệ mẫu thịt nhiễm khuẩn *Salmonella* spp. tăng dần theo thời gian sau giết mổ và từ mùa đông (tháng 10) đến mùa hè.

- Kết quả kiểm tra mức độ mẫn cảm với kháng sinh của 6 chủng vi khuẩn phân lập cho thấy có 83,33% mẫn cảm với ciprofloxacin, 66,67% mẫn cảm với enrofloxacin, 50% mẫn cảm với norfloxacin. Các chủng *Salmonella* phân lập được đều kháng với tetracycline. Các chủng vi khuẩn này đều có độc lực rất cao, gây chết 100% động vật thí nghiệm trong vòng 24 - 48 giờ sau khi tiêm.

- Vi khuẩn *Salmonella* spp. phân lập được mang đầy đủ các đặc tính sinh vật, hóa học của giống *Salmonella*. Trong đó có 5 chủng (45,45%) đã được xác định thuộc *S. typhimurium*, 3 chủng (27,27%) thuộc *S. weltevreden*, 2 chủng (18,18%) thuộc *S. anatum*, 1 chủng (9,09%) thuộc *S. schlleisheim*.

Từ khóa: *Salmonella*, thịt lợn, Lạng Sơn

Isolation, biological characteristic and antisera determination of *Salmonella* spp in pork in Lang Son province

Nguyen Van Tuyen, Nguyen Thi Ngan

SUMMARY

The result of isolation and determination of the biological characteristics and antisera groups of *Salmonella* spp. in pork in Lang Son province indicated that out of 90 pork samples collecting in Lang Son (Gieng Vuong, Chi Lang, Dong Kinh pork retail markets), there were 12.22% of samples contaminated with *Salmonella* spp. Of which, the highest contamination rate was in Chi Lang market (16.67%), followed by Dong Kinh market (13.33%) and the lowest contamination rate was in Gieng Vuong market (6.67%). The *Salmonella* contamination rate of pork increased by the time after slaughter and seasons from winter to summer. The result of testing susceptibility with antibiotics of 6 isolated bacteria strains indicated that the susceptible rate of bacteria strain with ciprofloxacin was 83.33%, with enrofloxacin was 66.6%, with norfloxacin was 50%. All of isolates resisted with tetracycline, and they were the high virulent strains, killing 100% of the experimental animals within 24 – 48 hrs after injection. The isolates carried all the biological and chemical characteristics of *Salmonella* bacteria genus, and the strains were determined, such as: 5 strains belonged to *S. typhimurium* (45.45%); 3 strains belonged to *S. weltevreden* (27.27%); 2 strains belonged to *S. anatum* (18.18%) and 1 strain belonged to *S. schlleisheim* (9.09%)

Keywords: *Salmonella*, pork, Lang Son province

¹ Khoa KHKT, trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Điện Biên

² Khoa CNTY, trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên