

ชื่อเรื่อง	การตรวจการปนเปื้อน <i>Salmonella</i> spp. ด้วย เทคนิค PCR และคัดแยกสายพันธุ์ในกระบวนการผลิตผักสดเพื่อการส่งออก
ผู้แต่ง	วิภาวดี อินท้วม พรเพ็ญ มรกตจินดา วราภามหากาญจนกุล และ นิภา ไชกสัจจะวาทิ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 568-571 (2553)
คำสำคัญ	ผักสดส่งออก; <i>Salmonella</i> spp.; เทคนิค PCR

### บทคัดย่อ

อุบัติการณ์การปนเปื้อนของเชื้อ *Salmonella* spp. ในผักสดเพื่อการส่งออกในปี 2005 มีผลกระทบต่อโรงงานผักสดส่งออกตลอดจนผู้เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะเกษตรกรผู้ปลูก สร้างความไม่เชื่อมั่นในสินค้าและเข้มงวดในการตรวจสอบเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะประเทศผู้ซื้อสินค้า การพัฒนาตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย *Salmonella* spp. ในโหระพาเพื่อการส่งออกและปัจจัยแวดล้อมจากแปลงผลิตผักจังหวัดนครปฐม โดยเทคนิค PCR ร่วมกับเทคนิค MPN เปรียบเทียบกับวิธีการตรวจสอบตามปกติ พบว่าโหระพาก่อนล้าง หลังล้างและหน้าโรงงาน จำนวนชนิดละ 10 ตัวอย่าง มีการปนเปื้อนจากเชื้อ *Salmonella* spp. ร้อยละ 60, 100 และ 40 ตามลำดับ และจำแนกได้ซีโรไทป์ Hvittingfoss (group I) จากตัวอย่าง โหระพาก่อนล้าง ในขณะที่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรีย *Salmonella* spp. ในสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ดิน ปุ๋ยและน้ำที่ใช้ในระหว่างกระบวนการเพาะปลูก จำนวนชนิดละ 15 ตัวอย่าง รวมถึง ดงมือจำนวน 8 ตัวอย่าง โตะตัดแต่ง จำนวน 6 ตัวอย่าง และ กรรไกรที่ใช้ตัดแต่ง จำนวน 5 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนของเชื้อร้อยละ 33.33, 26.67, 53.33, 87.5, 100 และ 60 ตามลำดับ และจำแนกซีโรไทป์ Bovismorbificans (group C) และ Aberdeen (group F) ได้จาก ดงมือ และ โตะตัดแต่ง ตามลำดับ จาก 94 ตัวอย่าง เมื่อตรวจหาเชื้อด้วยเทคนิค PCR พบการปนเปื้อนคิดเป็น ร้อยละ 56.38 ในขณะที่การตรวจด้วยวิธีดั้งเดิมพบการปนเปื้อนเพียง ร้อยละ 4.25