

හරක් මස් සහ උරුරු මස් වලින් ඉ.කොළඩි (*E.coli*), ප්‍රෝටීයස් (Proteus) සහ සැල්මොනෙල්ලා (Salmonella spp) පූදකලා කිරීම (isolation), මවුන්ගේ ප්‍රතිඵ්‍යුතු සංවේදීතාව (antibiotic sensitivity) සහ ජේව පටල (Biofilm) සැදීමේ හැකියාව

ඒ.කේ.එන්.ඒ.තිලකරත්නා¹, එස්.යු.පතිරණගේ¹, කේ.ඒ.ඩී.අයි. මදුමාලි¹, එම්.එම්.එන්. ඉෂ්රා¹, ඒ.එල්.සී.එස්. පෙරේරා¹, සි.එන්.එන්. මධුඟංක¹, ටී.එස්.පී. ජයවේරු¹ සහ එච්.ඒ.ඩී. රුවන්දිපිකා¹

¹පුදු සම්පත් නිෂ්පාදන දෙපාර්තමේන්තුව, කෘෂි විද්‍යා පියාය, ශ්‍රී ලංකා සබරගමුව විශ්වවිද්‍යාලය, බෙලිභුල්මය

අධික රෝගාධ සහ මරණ අනුපාතය හේතුවෙන් ආහාර මගින් බෝවන රෝග මහජන සෞඛ්‍යය වැදගත්කමකට තුළු දෙයි. නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී සහ පාරිභෝගික නාලිකාවේදී අමුදව්‍යවල සිට කුම කිහිපයකින් ආහාර දුෂ්‍යත විය හැක. තවද මෙම ප්‍රතිඵ්‍යුතු නොසැලුකිලිමත් ලෙස භාවිතය හේතුවෙන් බහුලව භාවිතා වන ප්‍රතිඵ්‍යුතු වලට එරෙහිව ප්‍රතිරෝධය වර්ධනය වීමට හේතු වී ඇත. මේ මොඨාතේ ප්‍රතිඵ්‍යුතු ප්‍රතිරෝධය වර්ධනය වීම ගෝලිය වශයෙන් ප්‍රමුඛ මහජන සෞඛ්‍ය ගැටුවක් (තර්ජනයක්) බවට පත්ව ඇත්තේ මිනිසුන්ගේ සහ සතුන්ගේ සෞඛ්‍යයට, ආහාර සුරක්ෂිතතාවයට සහ ගෝලිය ආර්ථිකයට ද එහි බලපෑම හේතුවෙනි. එපමනක් නොව, බැක්ටීරියා වල පැවැත්මේ යාන්ත්‍රණයක් ලෙස, ජේව හා අංශීය පාශ්‍ය මත ජේව පටල සාදන අතර එය ආහාර කරමාන්තයේ තිරන්තර දුෂ්‍යත ප්‍රහවයක් ලෙස සැලකේ. බැක්ටීරියා විෂ්කීර්ණ නාලක සහ ප්‍රතිඵ්‍යුතු වලට එරෙහිව ආරක්ෂිත යාන්ත්‍රණයක් ලෙස ජේව පටල භාවිතා කරයි. එබැවින් ජේව පටලවල සම්බන්ධ වී ඇති ජීවින් මිනිස් සෞඛ්‍යයට සැබැඳු තර්ජනයකි. එබැවින් මෙම අධ්‍යයනය හරක් මස් සහ උරුරු මස් වලින් *E-coli*, Proteus සහ *Salmonella spp*' පූදකලා කිරීම කෙරෙහි අවධානය යොමු කළේය. එපමනක් නොව, බහුලව භාවිතා වන ප්‍රතිඵ්‍යුතු වලට ජ්වායේ ප්‍රතිරෝධය විමර්ශනය කිරීම සහ පූදකලා මගින් සාදන ලද ජේව පටල ප්‍රමාණයනය කිරීම කෙරෙහි ද අවධානය යොමු කළේය. මාසයක් තුළ සැපයුම්කරුවන් හය දෙනෙකුගෙන් උරුරු මස් සාම්පල 14 ක් සහ හරක් මස් සාම්පල 18 ක් එකතු කරන ලදී. තවද පූදකලා (8 *E' coli* , 7 Proteus සහ 7 *Salmonella*) බහුලව භාවිතා වන ප්‍රතිඵ්‍යුතු (Ampicillin-ඇමුවිසිලින් (10 μg), Ceftriaxone-සෙත්‍රියැක්ස්න් (30 μg), Ciprofloxacin-සිප්‍රෝලෝග්සැස්න් (30 μg), Gentamycin- ජේවන්ටමයිසින් (30 μg), Tetracycline-වෙට්‍රොසයික්ලයින් (30 μg) සහ Trimethoprim-ටුයිමොනොප්‍රිම් (25 μg) සඳහා ප්‍රතිඵ්‍යුතු සංවේදීතාව සඳහා පරීක්ෂා කරන ලදී. අත්හා බැලිමේදී පූදකලා වල ජේව පටල සැදීමේ හැකියාව පැය 24 ක පරතරයකින් පැය 120 ක කාලයක් සඳහා ප්‍රමාණයනය කරන ලදී. මෙම අධ්‍යයනයන් හෙළි වූයේ හරක් මස් සාම්පලවල පිළිවෙළින් *E.coli*, *Salmonella* සහ *Proteus* යන පූදකලා 4, 6 සහ 5 පවතින බව සහ උරුරු මස් සාම්පලවලින් පිළිවෙළින් *E.coli*, *Salmonella* සහ *Proteus* යන පූදකලා 4, 2 සහ 3 පවතින බවයි. සියලුම *E.coli* පූදකලා (8/8), *Proteus* පූදකලා දෙකක් (2/7) සහ ගවමස් වලින් පූදකලා වූ *Salmonella* පූදකලා දෙකක් (2/7) Ampicillin වලට ප්‍රතිරෝධය පෙන්නුම් කළේය. සියලුම *E. coli* සහ *Salmonella* පූදකලා Gentamycin වලට ප්‍රතිරෝධය වූ

අතර *Proteus* පුදකලා එකක් හැර අනෙකුත් සියල්ලම ප්‍රතිරෝධය පෙන්නුම් කළේය. පරීක්ෂා කරන ලද සියලුම පුදකලා සඳහා එකම සංවේදී ප්‍රතිඵ්‍යක මාශය Ceftriaxone විය. Ciprofloxacin යන ප්‍රතිඵ්‍යක මාශය *E. coli* (4/8) පුදකලා 4 ට එරෙහිව අකාර්යක්ෂම වන අතර, එකක් (1/7) හැර අනෙකුත් සියලුම *Proteus* පුදකලා එයට සංවේදී වූ අතර *Salmonella* පුදකලා 03 ක් (3/7) ප්‍රතිරෝධ විය. එකක් හැර අනෙකුත් සියලුම *Proteus* පුදකලා Tetracycline වලට ප්‍රතිරෝධ වූ අතර Gentamycin සමග සමාන රටාවක් නිරික්ෂණය කරන ලදී. *E. coli* පුදකලා 2 ක් (2/8), *Proteus* පුදකලා 4 ක් (4/7) සහ *Salmonella* පුදකලා 1 ක් (1/7) Trimethoprim වලට ප්‍රතිරෝධ විය. Biofilm අධ්‍යයනයෙන් හෙළි වූයේ සියලුම පුදකලා සියල්ලම පැය 24 කින් ජෙව පටල සංදුරින් සහ පැය 48 කින් ජෙව පටලයේ අඩුවීමක් සහ සමහර පුදකලා වල පැය 96 කින් වැඩි වන බවයි. මෙම අධ්‍යයනයෙන් නිගමනය වූයේ හරක් මස් සහ උරු මස් සාම්පලවල *E. coli*, *Proteus* සහ *Salmonella* පුදකලා පවතින අතර මෙම පුදකලා ප්‍රතිඵ්‍යක සඳහා විවිධ සංවේදිකාවන් ඇති බවයි. තවද මෙම අධ්‍යයනයෙන් නිගමනය වූයේ මෙම බැක්ටීරියා වලට විවිධ මට්ටම් වලින් ජෙව පටල සැදීමේ හැකියාව ඇති බවයි.

ප්‍රධාන වචන: ප්‍රතිඵ්‍යක ප්‍රතිරෝධය, ජෙව පටල, *E. coli*, පුදකලා කිරීම, *Proteus*, *Salmonella*