



## بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

کروم سنسینگ در زمینه میکروبیولوژی مواد غذایی

عنوان انگلیسی مقاله :

Quorum Sensing in the Context of Food Microbiology



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



# بخشی از ترجمه مقاله

## RESEARCH NEEDS AND PERSPECTIVES

In this minireview, a summary of the results of different studies related to the contribution of QS in the behavior of microbes in the food chain is provided. A significant issue encountered in this context is the lack of common research targets, e.g., which pathogenic and/or spoilage bacteria will be studied and why. For instance, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, and *Escherichia coli* could be the target organisms as far as pathogenic bacteria are concerned, while *Pseudomonas* spp. and *Enterobacteriaceae* can be used to study spoilage bacteria. The annual health care costs caused by a selected few food-borne pathogens, such as *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7, and *Salmonella* sp., has been estimated at 5 to 6 billion euros per year, of which 4 billion are attributed to meat and meat products (28, 108). Similar reports are related to spoilage by pseudomonads and enterobacteria (58). For the above-mentioned reasons, a selection of organisms for collaborative and/or comparative studies should be defined. Another issue should be the standardization of methodologies and tools that will be used to assess and compare the biological effects of such signaling compounds.

نیازها و چشم اندازهای تحقیق در این بازبینی اجمالی، خلاصه ای از نتایج مربوط به مطالعات مختلف مرتبط با نقش سیستم درگ حد نصاب (QS) در رفتار میکروب ها در زنجیره غذایی ارائه شده است. موضوع مهمی که در این زمینه با آن مواجه می شویم، فقدان اهداف پژوهش عمومی به مانند: پاتوژن ها و یا باکتری های عامل فساد و چرایی آن هاست که مورد بررسی قرار خواهد گرفت.

برای نمونه، لیستریا مونوسيتوئنز (*Listeria monocytogenes*)، سالمونلا (*Salmonella*) و اشرشیا کولی (*Escherichia coli*) می توانند ارگانیسم های هدف تلقی شوند تا آنجایی که به باکتری های بیماریزا مربوط می شود در حالی که گونه های پسودوموناس (Pseudomonas spp.) و انتروباکتریا سه (*Enterobacteriaceae*) را می توان برای مطالعه باکتری های عامل فساد به کار برد.

هزینه های سالانه مراقبت های بهداشتی<sup>1</sup> ناشی از چند پاتوژن غذایی انتخاب شده همچون: لیستریا مونوسيتوئنز (*Listeria monocytogenes*)، اشرشیا کولی (*Escherichia coli*) و گونه سالمونلا (O157:H7-*Escherichia coli*) طبق برآورد در حدود پنج تا شش میلیارد یورو در سال بوده است که چهار میلیارد از آن به گوشت و فرآورده های گوشتی نسبت داده می شوند (28, 108). هم چنین گزارشات مشابهی نیز در ارتباط با فساد مواد غذایی ناشی از پسودوموناس (*pseudomonads*) و انتروباکترها (*enterobacteria*) وجود دارند (58).

به دلایل فوق الذکر، مجموعه ای از ارگانیسم ها برای مطالعات مشترک و یا مقایسه ای باید تعریف شوند. موضوع دیگر، استانداردسازی روش ها و ابزارهایی است که باید برای ارزیابی و مقایسه اثرات بیولوژیکی چنین ترکیبات سیگنال دهنده ای مورد استفاده قرار گیرند.



## توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.