



انتشارات دانشگاه شیراز

۵۱۰

پاتوژن‌های میکروبی ناشی از مواد غذایی

مکانیسم‌ها و بیماری‌زایی

آرون کا. بونیا

www.ketab.ir

مترجمان

دکتر سروش حقیقی‌منش
عضو انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

دکتر مرضیه موسوی نسب
استاد علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز
مؤسس و رئیس گروه پژوهشی فرآوری آبزیان

سرشناسه	: بهونیا، آرون کی. Bhunia, Arun K.
عنوان و نام پدیدآور	: پاتوزن های میکروبی ناشی از مواد غذایی: مکانیسم ها و بیماری های ها آرون کا بونیا: مترجمان مرضیه موسوی نسب سروش حقیقی منش.
مشخصات نشر	: شیراز: دانشگاه شیراز، مرکز نشر، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	: م، ۴۰۲ ص: مصور، جدول
شابک	: ۹۷۸۹۶۴۴۶۲۵۱۰۷
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: عنوان اصلی: Foodborne microbial pathogens: mechanisms and pathogenesis, c2008.
یادداشت	: کتاب حاضر با عنوان میکروارگانیسم های بیماری زای با منشأ غذایی (مکانیسم ها و بیماری های) با ترجمه محمد محسن زاده، مصوبه مهربان سنگ آتش، فخره تجلی در سال ۱۳۹۲ توسط دانشگاه فردوسی مشهد به چاپ رسیده است.
یادداشت	: واژه نامه.
یادداشت	: کتابنامه.
یادداشت	: نمایه.
عنوان دیگر	: میکروارگانیسم های بیماری زای با منشأ غذایی (مکانیسم ها و بیماری های).
موضوع	: بیماری های ناشی از غذا -- میکروبی شناسی
موضوع	: Foodborne diseases -- Microbiology
موضوع	: بیماری های ناشی از غذا -- جنبه های ایمنی
موضوع	: Foodborne diseases -- Immunological aspects
موضوع	: باکتری های بیماری زا
موضوع	: Pathogenic bacteria
موضوع	: ژنتیک باکتری ها
موضوع	: Bacterial genetics
موضوع	: باکتری ها و میزبان
موضوع	: Host-bacteria relationships
شناسه افزوده	: موسوی نسب، مرضیه، ۱۳۴۷ - مترجم
شناسه افزوده	: حقیقی منش، سروش، ۱۳۶۲ - مترجم
شناسه افزوده	: دانشگاه شیراز، مرکز نشر
رده بندی کنگره	: QR۲۰۱/پ۹ ۱۳۹۶
رده بندی دیویی	: ۶۶۴/۰۰۱۵۷۹
شماره کتبخانسی ملی	: ۴۸۸۸۱۱۳

پاتوزن های میکروبی ناشی از مواد غذایی مکانیسم ها و بیماری های

آرون کا. بونیا

مترجمان: دکتر مرضیه موسوی نسب و دکتر سروش حقیقی منش

ویراستار و صفحه آر: زینب دهقانی

چاپ اول: ۱۳۹۶

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۲۴۰۰۰۰ ریال

(حق چاپ برای مرکز نشر دانشگاه شیراز محفوظ است)



شیراز، میدان ارم، کوی دانشگاه شیراز - کد پستی ۸۵۱۱۵ - ۷۱۹۴۶ صندوق پستی ۱۱۶۱

تلفن و تلفکس: ۰۷۱۳۶۲۷۳۰۵۰

ط	مقدمه مترجمان
	فصل اول:
۱	مقدمه‌ای بر پاتوزن‌های ناشی از مواد غذایی
۵	پاتوزن چیست؟
۶	یک پاتوزن چه ویژگی‌هایی دارد؟
۸	منابع پاتوزن‌های ناشی از مواد غذایی
۱۳	آمارها و پیامدهای اجتماعی - اقتصادی پاتوزن‌های ناشی از مواد غذایی
۱۵	چرا موارد شیوع بیماری‌های ناشی از مواد غذایی زیاد هستند؟
۲۱	خلاصه
۲۳	منابع
	فصل دوم:
۲۵	بیولوژی میکروب‌های مرتبط با مواد غذایی
۲۶	باکتری‌ها
۲۸	باکتری‌های گرم مثبت
۳۱	باکتری‌های گرم منفی
۳۸	بیماری‌های ویروسی
۵۵	بیماری‌های انگلی
۶۴	بیماری‌های ناشی از مایکوتوکسین‌ها
۷۱	بیماری‌های ناشی از توکسین‌های غذاهای دریایی
۷۲	خلاصه
۷۴	منابع
	فصل سوم:
۷۵	دفاع میزبان در مقابله با پاتوزن‌های ناشی از مواد غذایی
۷۵	پاسخ ایمنی ذاتی
۷۶	پاسخ ایمنی اکتسابی
۷۷	ایمنی ذاتی دستگاه گوارش
۸۸	ایمنی اکتسابی
۹۱	بافت‌ها و سلول‌های سیستم ایمنی

۱۰۲	سیتوکین‌ها
۱۱۳	آنتی‌ژن
۱۱۶	مجموعه اصلی سازگاری بافتی (MHC)
۱۲۱	سیستم کمپلمان
۱۲۶	ایمنی نسبت به میکروب‌ها
۱۲۶	باکتری‌های خارج سلولی
۱۳۱	ایمنی نسبت به ویروس‌ها
۱۳۳	ایمنی نسبت به انگل‌ها
۱۳۴	خلاصه
۱۳۶	منابع

فصل چهارم:

۱۳۷	مکانیسم کلی بیماری‌زایی پاتوژن‌های ناشی از مواد غذایی
۱۳۸	عفونت غذایی
۱۵۰	مسمومیت
۱۵۰	مسمومیت همراه با عفونت
۱۵۹	تنظیم ژنتیکی و سیستم‌های ترشحی فاکتورهای بیماری‌زایی
۱۶۴	خلاصه
۱۶۵	منابع

فصل پنجم:

۱۶۷	مدل‌های کشت سلولی و حیوانی برای مطالعه برهم‌کنش‌های پاتوژن‌های ناشی از مواد غذایی
۱۶۷	مدل حیوانی
۱۶۹	کشت ارگان‌ها
۱۷۰	کشت لاین (یا رده‌های) سلولی
۱۷۷	اندازه‌گیری مراحل اختصاصی در کلنی‌سازی و تهاجم
۱۷۹	خلاصه
۱۸۰	منابع

فصل ششم:

۱۸۱	استافیلوکوکوس اورئوس
۱۸۲	طبقه‌بندی
۱۸۳	مورفولوژی

۱۸۳	خصوصیات کشت میکروبی و بیوشیمیایی
۱۸۳	عوامل بیماری‌زا
۱۸۶	ارتباط با مواد غذایی و تولید سم
۱۸۶	انتروتوکسین‌ها
۱۸۷	تنظیم ملکولی بیان ژن بیماری‌زا
۱۸۸	مکانیسم ایجاد بیماری
۱۹۰	علائم
۱۹۱	پیش‌گیری و کنترل
۱۹۱	تشخیص
۱۹۳	خلاصه
۱۹۴	منابع

فصل هفتم:

۱۹۵	باسیلوس آنتراسیس و باسیلوس پیرنوس
۱۹۵	بیولوژی
۱۹۷	طبقه‌بندی
۱۹۸	ارتباط با مواد غذایی
۱۹۹	توکسین‌ها و آنزیم‌ها
۲۰۰	توکسین تهوع‌آور
۲۰۴	پیش‌گیری و کنترل
۲۰۵	تشخیص
۲۰۷	<i>Bacillus anthracis</i>
۲۱۱	خلاصه
۲۱۳	منابع

فصل هشتم:

۲۱۵	کلستریدیوم بوتولینم و کلستریدیوم پرفرنژنس
۲۱۵	طبقه‌بندی گونه‌های کلستریدیوم
۲۱۶	<i>Clostridium botulinum</i>
۲۲۸	<i>Clostridium perfringens</i>
۲۳۵	خلاصه
۲۳۶	منابع

فصل نهم:

۲۳۹	لیستریا منوسیتوزناز
۲۴۰	طبقه‌بندی
۲۴۱	بیولوژی
۲۴۲	تاژک
۲۴۳	منابع
۲۴۳	بیماری
۲۴۶	مکانیسم بیماری‌زایی
۲۴۷	مرحله‌ی عفونت روده‌ای و معده‌ای و انتشار سیستماتیک
۲۴۹	چسبندگی و ورود
۲۵۵	تجزیه واکوئل (فاگوزوم)
۲۵۷	رشد درون سلولی
۲۵۷	انتشار سلول به سلول
۲۵۹	تنظیم ژن بیماری‌زایی
۲۵۹	مصونیت لیستریا منوسیتوزناز
۲۶۰	پیش‌گیری و کنترل
۲۶۱	خلاصه
۲۶۳	منابع

فصل دهم:

۲۶۵	اشرشیا کلی
۲۶۵	منابع
۲۶۶	طبقه‌بندی
۲۶۸	Enterotoxigenic <i>E. coli</i>
۲۷۲	Enteropathogenic <i>E. coli</i>
۲۷۵	Enterohemorrhagic <i>E. coli</i>
۲۸۳	Enterocaggregative <i>E. coli</i>
۲۸۴	Enteroinvasive <i>E. coli</i>
۲۸۵	<i>E. coli</i> چسبنده منتشر شونده
۲۸۷	خلاصه
۲۸۹	منابع

	فصل یازدهم:
۲۹۱	سالمونلا انتریکا
۲۹۱	بیولوژی
۲۹۲	منابع و انتقال
۲۹۲	طبقه‌بندی
۲۹۳	گروه‌های اصلی
۲۹۴	مکانیسم بیماری‌زایی
۲۹۶	جزیره‌های بیماری‌زایی
۲۹۹	سیستم ترشح نوع III
۳۰۰	چسبندگی و کلونی کردن
۳۰۱	تهاجم و رشد درون سلولی
۳۰۴	تنظیم ژن‌های بیماری‌زا
۳۰۶	درمان و جلوگیری از التهاب روده‌ای و معده‌ای
۳۰۶	تب تیفوئید (حصه)
۳۰۹	خلاصه
۳۱۰	منابع

	فصل دوازدهم:
۳۱۱	کمپیلوباکتر و آرکوباکتر
۳۱۲	<i>Campylobacter</i>
۳۱۹	<i>Arcobacter</i>
۳۲۲	خلاصه
۳۲۴	منابع

	فصل سیزدهم:
۳۲۵	یرسینیا انتروکولیتیکا و یرسینیا پستیس
۳۲۶	<i>Yersinia enterocolitica</i>
۳۳۷	<i>Yersinia pestis</i>
۳۴۰	خلاصه
۳۴۲	منابع

	فصل چهاردهم:
۳۴۳	ویبریو کلرا، ویبریو پاراهمولیتیکوس و ویبریو ولنیفیکوس

۳۴۳	طبقه‌بندی
۳۴۴	بیولوژی
۳۴۴	منابع و انتقال
۳۴۵	<i>Vibrio cholerae</i>
۳۵۰	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>
۳۵۳	<i>Vibrio vulnificus</i>
۳۵۸	خلاصه
۳۶۰	منابع

فصل پانزدهم:

۳۶۱	گونه‌های شیگلا
۳۶۲	بیولوژی
۳۶۲	طبقه‌بندی
۳۶۲	منابع و انتقال
۳۶۳	بیماری‌زایی
۳۶۶	تهاجم
۳۶۹	تکثیر درون سلولی
۳۶۹	حرکت باکتریایی
۳۷۰	التهاب و مرگ سلول
۳۷۰	شیگا توکسین و سندرم ادرار خونی
۳۷۱	تنظیم ژن‌های بیماری‌زا
۳۷۲	مقاومت در برابر عفونت
۳۷۲	علائم بیماری
۳۷۳	جلوگیری و کنترل
۳۷۴	شناسایی و تشخیص
۳۷۵	خلاصه
۳۷۷	منابع

۳۷۹	واژه نامه
۳۸۹	نمایه