



## جداسازی و تعیین حساسیت آنتی بیوتیکی کلاستریدیوم پرفرینجنس جداسازی شده از قطعات بسته بندی شده بال، گردن، کبد و سنگدان مرغ گوشتی در شمال شرق ایران

عنوان کوتاه: جداسازی و تعیین مقاومت ضد میکروبی کلاستریدیوم پرفرینجنس

مریم پورسلطانی<sup>۱</sup>، جمشید رزم یار<sup>۲\*</sup>، محمد محسن زاده<sup>۱</sup> و سید مصطفی پیغمبری<sup>۳</sup>

۱. گروه بهداشت مواد غذایی و آبریزان دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

۲. گروه علوم درمانگاهی دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

۳. گروه بیماری های طیور دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

### چکیده

### اطلاعات مقاله

**زمینه و اهداف:** باکتری کلاستریدیوم پرفرینجنس به عنوان عامل بسیاری از بیماری های روده ای چون انتریت نکروتیک و انتریت هموراژیک در حیوانات و مسمومیت غذایی در انسان است. هدف از این مطالعه، تعیین میزان آلودگی قطعات بسته بندی شده بال، گردن، کبد و سنگدان مرغ گوشتی عرضه شده در مراکز فروش مواد پروتئینی به کلاستریدیوم پرفرینجنس و همچنین تعیین حساسیت آنتی بیوتیکی جدایه ها نسبت به آنتی بیوتیک های مورد استفاده در پزشکی و دامپزشکی است.

**مواد و روش کار:** در این مطالعه تعداد ۱۸۰ نمونه قطعه بسته بندی شده گردن، بال، کبد و سنگدان مرغ به صورت تازه و غیرمنجمد از مراکز عرضه کننده مواد پروتئینی در مشهد به صورت مقطعی و کاملاً تصادفی جمع آوری شدند. نمونه های جمع آوری شده به طور متوالی روی محیط آگار خون دار حاوی ۷٪ خون دفیبرینه گوسفند و همچنین روی محیط کشت اختصاصی TSC و TSN، کشت گردیدند. کلیه جدایه ها نسبت به ۱۵ آنتی بیوتیک مختلف با استفاده از روش انتشار از دیسک تعیین حساسیت شدند.

**یافته ها:** از مجموع ۱۸۰ نمونه مورد بررسی از ۶ نمونه (شامل ۲ نمونه بال، ۲ نمونه کبد، ۱ نمونه سنگدان و ۱ نمونه گردن) کلاستریدیوم پرفرینجنس جداسازی گردید.

نتایج حاصل از بررسی حساسیت آنتی بیوتیکی نشان داد که کلیه جدایه ها (۱۰۰٪) نسبت به آنتی بیوتیک های اریترومايسين، جنتامایسین و کلوکساسیلین مقاوم هستند. همچنین ۱۰۰ درصد جدایه ها نسبت به سفالکسین، پنی سیلین و آمپی سیلین حساسیت نشان دادند.

**نتیجه گیری:** نتایج این تحقیق نشان می دهد که امکان آلودگی مواد غذایی به کلاستریدیوم پرفرینجنس مقاوم به آنتی بیوتیک وجود دارد که می تواند تهدیدی برای بهداشت و سلامت جامعه محسوب شود.

**کلمات کلیدی:** کلاستریدیوم پرفرینجنس، مرغ گوشتی، حساسیت آنتی بیوتیکی

کپی رایت ©: حق چاپ، نشر و استفاده علمی از این مقاله برای مجله میکروبی شناسی پزشکی ایران محفوظ است.

### تاریخچه مقاله

دریافت: ۱۳۹۲/۰۱/۱۵

پذیرش: ۱۳۹۲/۰۲/۱۵

انتشار آنلاین: ۱۳۹۲/۰۸/۱۵

IJMM1392; 7(1):P 35-39

### نویسنده مسئول:

جمشید رزم یار

گروه علوم درمانگاهی دانشکده

دامپزشکی دانشگاه فردوسی

مشهد، مشهد، ایران

تلفن: ۰۹۱۲۳۸۷۳۲۵۸

پست الکترونیک:

[jrazmyar@um.ac.ir](mailto:jrazmyar@um.ac.ir)

### مقدمه

بوده که اکثراً به دنبال مصرف گوشت ماکیان ایجاد می شود. طبق مطالعات انجام شده در سال های اخیر، بعد از کمپیلوباکتر و سالمونلا بیشترین علت ایجاد مسمومیت های غذایی در انسان مربوط به این باکتری است، به طوری که سومین عامل رایج در ایجاد مسمومیت غذایی در آمریکا و انگلیس، کلاستریدیوم

باکتری کلاستریدیوم پرفرینجنس یک باکتری گرم مثبت، بی هوازی و هاگ دار است که در همه جا یافت می شود و عامل تعداد زیادی از بیماری ها در انسان و حیوانات مختلف است (۱،۲). همچنین نشان داده شده است که این باکتری یکی از مهم ترین باکتری های ایجاد کننده مسمومیت غذایی در انسان

مایع تیوگلیکولات (FTG) کشت داده و به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۳۷°C در شرایط بی‌هوازی گرمخانه‌گذاری شدند (۱۰). بعد از این مدت از نمونه‌ها گسترش میکربی تهیه شد و بعد از رنگ‌آمیزی گرم در زیر میکروسکوپ مورد بررسی قرار گرفتند. نمونه‌هایی که واجد باسیل‌های گرم‌مثبت حاوی هاگ بودند، بر روی محیط آگار خون‌دار حاوی ۷٪ خون دفیبرینه گوسفند، به‌طورخطی کشت داده شدند. پلیت‌های کشت داده‌شده، به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۳۷°C و شرایط بی‌هوازی گرمخانه‌گذاری شدند.

از پرگنه‌های رشد کرده بر روی محیط آگار خون‌دار با همولیز دوگانه که در رنگ‌آمیزی گرم به‌عنوان باسیل گرم‌مثبت شناخته شده بودند برداشته و بر روی محیط‌های اختصاصی رشد کلستریدیوم پرفرینجنس یعنی TSC و TSN آگار کشت گردید (۱۱). باکتری‌های خالص‌شده جهت انجام آزمایشات بعدی در محیط مایع BHI همراه با گلیسیرین در دمای ۲۰°C نگهداری شدند. (کلیه محیط‌های کشت از شرکت‌های مدیا هند تهیه شد).

#### تعیین حساسیت آنتی‌بیوتیکی جدایه‌های کلستریدیوم پرفرینجنس

برای تعیین حساسیت آنتی‌بیوتیکی جدایه‌های کلستریدیوم پرفرینجنس نسبت به داروهای ضد میکربی با توجه به محدودیت‌های موجود از روش انتشار از دیسک استفاده گردید. بدین ترتیب که از هر یک از جدایه‌های کلستریدیوم پرفرینجنس، از محیط مغذی عصاره قلب و مغز (BHI) برداشت و روی محیط آگار خون‌دار حاوی ۷٪ خون دفیبرینه گوسفند کشت داده شد و به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷°C در شرایط بی‌هوازی گرمخانه‌گذاری گردید. سپس تعداد ۴ تا ۵ پرگنه کلستریدیوم پرفرینجنس از محیط آگار خون‌دار برداشت شد و به یک لوله آزمایش حاوی محیط کشت مغذی BHI انتقال داده شد. محیط تلقیح شده به مدت ۲ تا ۸ ساعت در دمای ۳۷°C و شرایط بی‌هوازی تا به دست آمدن کدورت واضح معادل با کدورت استاندارد ۰/۵ مک‌فارلند (1/5 × 10<sup>8</sup> cfu/ml) گرمخانه‌گذاری گردید. سپس با استفاده از سوآپ استریل به‌صورت خطی و بدون فاصله بین خطوط بر روی سطح محیط کشت مولر هینتون آگار کشت داده شد. دیسک‌های آنتی‌بیوتیکی مورد استفاده شامل: سفتریاکسون (30 μg)، جنتامایسین (10 μg)، پنی سیلین (10 IU)، کلرامفنیکل (30 μg)، اریترومایسین (15 μg)، سفالکسین

پرفرینجنس شناخته شده است (۳،۴). در مطالعه‌ای که در نروژ در سال ۱۹۹۶ انجام شد، این باکتری به‌عنوان رایج‌ترین عامل ایجاد مسمومیت غذایی در انسان مطرح گردید (۵).

پتانسیل بیماری‌زایی این باکتری، به توانایی تولید حداقل ۱۳ نوع سم و آنزیم تولیدشده توسط آن نسبت داده می‌شود. کلستریدیوم پرفرینجنس براساس توانایی تولید ۴ سم اصلی کشته که شامل سم‌های آلفا، بتا، یوتا و اپسیلون است، به ۵ تیپ مختلف A، B، C، D و E تقسیم می‌شود (۶،۷). انتریت نکروتیک در پرندگان، اکثراً توسط کلستریدیوم پرفرینجنس نوع A و به میزان کمتر توسط کلستریدیوم پرفرینجنس نوع C ایجاد می‌شود، اما در مواردی سوبه‌هایی از تیپ D نیز جدا شده‌اند (۸،۱). کلستریدیوم پرفرینجنس باعث ایجاد بیماری‌های مهمی در انسان از جمله اسهال با منشاء آنتی‌بیوتیکی، مسمومیت غذایی، اسهال تک‌گیر، قانقاریا و انتریت نکروتیک می‌شود (۳). در میان تیپ‌های مختلف باکتری کلستریدیوم پرفرینجنس، تیپ A و C می‌توانند باعث ایجاد مسمومیت - عفونت غذایی در انسان گردند. مسمومیت غذایی ایجادشده توسط کلستریدیوم پرفرینجنس تیپ A در نقاط مختلف دنیا بسیار رایج است و اغلب خودبه‌خودشونده است، اما مسمومیت غذایی ناشی از کلستریدیوم پرفرینجنس تیپ C بسیار کمتر و به‌شدت خطرناک است که در انسان باعث ایجاد انتریت نکروتیک می‌گردد (۹-۱۲).

هدف از این مطالعه، تعیین میزان آلودگی قطعات بسته‌بندی‌شده بال، گردن، کبد و سنگدان مرغ گوشتی عرضه شده در مراکز فروش مواد پروتئینی به کلستریدیوم پرفرینجنس و همچنین تعیین حساسیت آنتی‌بیوتیکی جدایه‌ها نسبت به آنتی‌بیوتیک‌های مورد استفاده در پزشکی و دامپزشکی است.

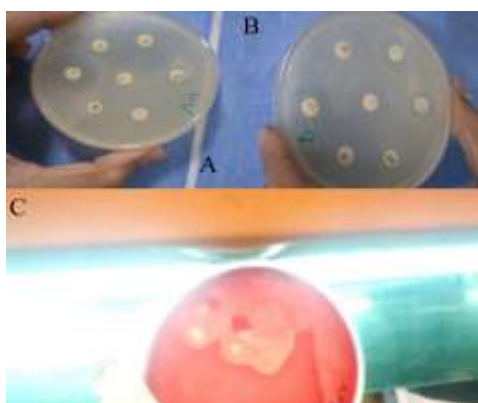
#### مواد و روش‌ها:

##### جداسازی و شناسایی کلستریدیوم پرفرینجنس

در یک مطالعه مقطعی تعداد ۱۸۰ نمونه بسته‌بندی‌شده و غیرمنجمد گردن، بال، کبد (هر کدام ۵۰ عدد) و سنگدان (۳۰ عدد) به‌صورت تصادفی از فروشگاه‌های عرضه در کلان‌شهر توریستی مذهبی مشهد، مرکز استان خراسان رضوی در طی سال ۱۳۹۱ جمع‌آوری گردید. نمونه‌ها در شرایط سرد و دمای ۴°C به آزمایشگاه انتقال داده شدند. ۱۰ گرم از هر نمونه با ۹۰ میلی‌لیتر محیط کشت آب پیتونه کاملاً هموزن گردید. سپس ۴ میلی‌لیتر از محلول هموزن شده حاصل با ۹ میلی‌لیتر محیط

ناحیه داخلی و همولیز ناقص در ناحیه بیرونی) ایجاد کردند. کلیه جدایه‌ها بر روی محیط‌های اختصاصی TSC و TSN، پرگنه‌های روشن کرم‌رنگ با هسته مرکزی تیره تولید کردند. بنابراین از مجموع ۱۵۰ نمونه بال، گردن، کبد (هر کدام ۵۰ نمونه) و ۳۰ نمونه سنگدان عرضه‌شده در مراکز فروش، به ترتیب ۲(۰.۴٪)، ۱ (۰.۲٪)، ۲ (۰.۴٪) و ۱ (۰.۳۳٪) باکتری جدا گردید.

در آزمایش تعیین حساسیت ضد میکروبی مشاهده گردید که کلیه جدایه‌ها (۱۰۰٪) نسبت به اریترومايسين، جنتامایسین و کلوکساسیلین مقاومت نشان دادند. همچنین ۱۰۰ درصد جدایه‌ها نسبت به آنتی‌بیوتیک‌های سفالکسین، پنی‌سیلین و آمپی‌سیلین حساس بودند (نمودار ۱).



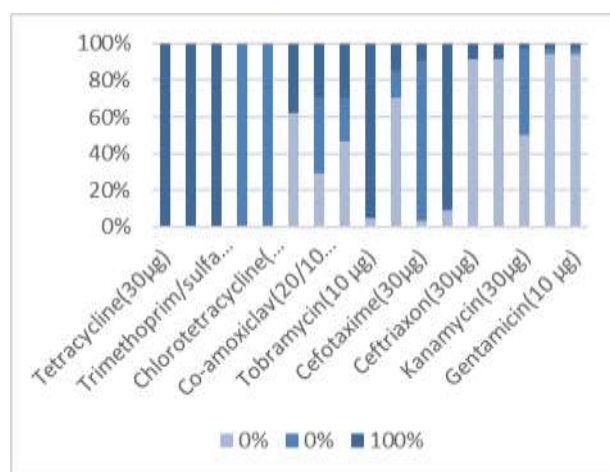
شکل ۱: تصاویر مربوط به آنتی‌بیوگرام و جداسازی روی محیط آگار خون‌دار - قسمت A و B: نمونه نتایج آنتی‌بیوگرام و قسمت C: همولیز دو گانه ناشی از یک جدایه کلاستریدیوم پرفرینجنس

#### بحث:

در ایران مطالعات اندکی بر روی میزان آلودگی فرآورده‌های غذایی طیور به کلاستریدیوم پرفرینجنس و امکان انتقال سویه‌های مقاوم به آنتی‌بیوتیک‌ها از طریق این مواد صورت گرفته است (۱۳). مطالعه حاضر به منظور بررسی میزان آلودگی بعضی از فرآورده‌های طیور به باکتری کلاستریدیوم پرفرینجنس و تعیین حساسیت آنتی‌بیوتیکی آنها صورت گرفت.

در مطالعه انجام‌شده توسط Hall و همکاران (۱۹۶۵) بر روی تعداد ۱۶۱ نمونه فرآورده گوشتی شامل ۲۶ نمونه مرغ (بال و پا و سینه و کبد مرغ)، ۵۰ نمونه گوشت گاو، ۱۷ نمونه گوشت گوساله، ۲۷ نمونه گوشت بره و ۴۱ نمونه گوشت خوک، از ۱۱۳

(30µg)، استریپتومايسين (10µg)، تتراسیکلین (30µg)، سفیکسیم (5µg)، لینکومايسين (15µg)، آموکسی‌سیلین (25µg)، نورفلوکساسین (10µg)، اکسی‌تتراسیکلین (30µg)، کلوکساسیلین (5µg) و آمپی‌سیلین (10µg) بودند که از شرکت پادتن طب (ایران) تهیه گردیدند.



نمودار ۱: نتایج حاصل از بررسی حساسیت ضد میکروبی تعداد ۶ جدایه کلاستریدیوم پرفرینجنس نسبت به ۱۵ آنتی‌بیوتیک مورد بررسی

دیسک‌های آنتی‌بیوتیکی مورد آزمایش توسط پنس استریل با فاصله معین از یکدیگر و از لبه پلیت بر روی سطح محیط کشت تلقیح شده قرار داده شدند. پلیت‌ها به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷°C و در شرایط بی‌هوای گرمخانه‌گذاری شدند. حساسیت یا مقاومت آنتی‌بیوتیکی هر یک از جدایه‌ها با اندازه‌گیری قطر هاله عدم رشد و مقایسه آن با راهنمای شرکت تولیدکننده دیسک‌های آنتی‌بیوتیکی تعیین گردید. در این مطالعه از سویه‌های کلاستریدیوم پرفرینجنس CIP106157 و CIP6061 به‌عنوان سویه‌های استاندارد استفاده گردید.

#### یافته‌ها:

از مجموع ۱۸۰ نمونه گردن، بال، کبد و سنگدان مورد بررسی، ۶ نمونه پس از کشت‌های متوالی روی محیط‌های آگار خون‌دار حاوی ۷٪ خون دفیبرینه گوسفند و محیط‌های کشت اختصاصی TSN و TSC، مثبت شناخته شدند. در محیط آگار خون‌دار کلیه جدایه‌های کلاستریدیوم پرفرینجنس تشکیل پرگنه‌های بزرگ، صاف و گرد با همولیز دوگانه (همولیز کامل در

دشواری اجرایی روش تعیین حداقل غلظت مهاری (MIC) امروزه محققین را بر آن داشته تا جهت سهولت عملکرد آزمایشگاه‌های غیرتحقیقاتی و معمول، آنها را نسبت به انجام روش انتشار دیسک ترغیب نمایند (۲۰-۱۸). به همین دلیل در این مطالعه هم از روش انتشار دیسک که هم اکنون به طور معمول در آزمایشگاه‌های تشخیصی کشور انجام می‌پذیرد، استفاده گردید.

با توجه به نتایج به دست آمده در این مطالعه می‌توان نتیجه‌گیری کرد که تعیین الگوی مقاومت آنتی‌بیوتیکی باکتری‌ها و به ویژه کلاستریدیوم پرفرینجنس راهنمای مناسبی برای استفاده صحیح از آنتی‌بیوتیک‌های موثر در مزارع پرورشی طیور است. انتقال باکتری‌های مقاوم به انواع آنتی‌بیوتیک‌ها می‌تواند برای جامعه انسانی‌ای که از مواد غذایی با منشأ طیور استفاده می‌کنند، تهدید محسوب شود. به نظر می‌رسد مطالعه کامل‌تری که زنجیره تولید تا مصرف را هدف قرار بدهد و بررسی جامع‌تری با تعداد نمونه بیشتر بر روی سایر فراورده‌های مرغ به ویژه فراورده‌ی منجمد از بابت حضور کلاستریدیوم پرفرینجنس نیاز است. همچنین انجام مطالعات مشابه در رابطه با سایر فراورده‌های غذایی مانند گوشت و سایر فراورده‌های دامی و مقایسه نتایج با مطالعه حاضر، جهت تعیین عیار نقش آنها در جوامع انسانی در کشورمان لازم باشد.

#### تشکر و قدردانی

نویسندگان از دکتر بهرام شجاع‌دوست به دلیل در اختیار قرار دادن سویه‌های استاندارد و آقای علی کارگر کارشناس آزمایشگاه بخش طیور و همچنین معاونت پژوهشی دانشگاه فردوسی مشهد جهت تامین مالی این پروژه به شماره ۲۲۱۲۵، تشکر و قدردانی می‌کنند.

نمونه باکتری کلاستریدیوم پرفرینجنس جداسازی شد. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که حدود ۵۸٪ از نمونه‌های مرغ، آلوده به کلاستریدیوم پرفرینجنس بودند که نسبت به مطالعه حاضر از درصد بالاتری برخوردار بود. در این مطالعه، بیشترین میزان آلودگی در نمونه‌های گوشت گوساله و گاو دیده شد (۱۴). این تفاوت می‌تواند ناشی از نحوه نمونه‌گیری باشد، ضمن اینکه بیشترین میزان آلودگی مربوط به نمونه‌های گوشت قرمز بوده است.

در مطالعه انجام شده توسط Sperner و همکاران (۱۹۹۹)، تعداد ۱۲۱ نمونه گوشت مرغ و ماهی جمع‌آوری شد که در نهایت ۲۰٪ از نمونه‌ها از نظر وجود باکتری کلاستریدیوم پرفرینجنس مثبت شناخته شدند. در ۷۰٫۳٪ از نمونه‌ها کلاستریدیوم پرفرینجنس تیپ A، ۱۲٫۶٪ تیپ B، ۹٫۹٪ از نمونه‌ها تیپ C و بقیه شامل تیپ‌های D و E بودند (۱۵). در مطالعه‌ای مشابه توسط Wen و همکاران (۲۰۰۴) در آمریکا، ۶۴ نمونه بال و گردن و کبد مرغ مورد بررسی قرار گرفت که ۳۵٪ نمونه‌ها به کلاستریدیوم پرفرینجنس آلوده بودند. انجام آزمایش PCR بر روی جدایه‌ها نشان داد که کلیه جدایه‌ها به تیپ A کلاستریدیوم پرفرینجنس تعلق دارند (۱۶).

Martel و همکاران (۲۰۰۴)، در مطالعه‌ای به بررسی تعیین میزان حساسیت ضد میکروبی کلاستریدیوم پرفرینجنس جداسازی شده از طیور گوشتی نسبت به آنتی‌بیوتیک‌های مختلف با استفاده از روش حداقل غلظت مهاری پرداختند. در این مطالعه کلیه جدایه‌ها نسبت به ۶ آنتی‌بیوتیک مختلف شامل پنی‌سیلین، ونکومایسین، لینکومایسین، کلرامفنیکل، تتراسایکلین، نئومایسین مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که کلیه جدایه‌های کلاستریدیوم پرفرینجنس مورد بررسی، از حساسیت بالایی نسبت به پنی‌سیلین (۷۹٫۵٪)، کلرامفنیکل (۸۲٪) و ونکومایسین (۸۹٪) برخوردار بودند، در حالی که جدایه‌ها حساسیت کمی نسبت به نئومایسین (۹٪)، لینکومایسین (۲۴٫۷٪) و تتراسایکلین (۹٪) داشتند که با نتایج حاصل از مطالعه حاضر همخوانی دارد (۱۶).

هر چند امروزه روش‌های رقت‌سازی آگار و آب‌گوشت (تعیین MIC) جهت باکتری‌های بی‌هوازی با قابلیت اعتماد بالاتری نسبت به روش انتشار دیسک معرفی می‌گردند، اما،

## References:

- 1-Miki Y, Miyamoto K, Fujiuchi K, Akimoto S. Prevalence and characterization of enterotoxigenic-carrying *Clostridium perfringens* isolates from retail meat products in Japan. *Environ Microbiol.* 2008;76:66-72.
- 2- Niilo L. *Clostridium perfringens* in Animal Disease: A Review of Current Knowledge. *Can Vet J.* 1980; 21: 141–148.
- 3-Justin N, Walker N, Bullifent HL, Songer G, Bueschel DM, Jost H. The first strain of *Clostridium perfringens* isolated from an avian source has an alpha-toxin with divergent structural and kinetic properties. *Biochemistry.* 2002;41:53-62.
- 4-Olkowski AA, Wojnarowicz C, Chirino-Trejo M, Drew MD. Responses of broiler chickens orally challenged with *Clostridium perfringens* isolated from field cases of necrotic enteritis. *Veterinary Science.* 2006;81:99-108.
- 5-Yoo HS, Lee SU, Park KY, Park YH. Molecular typing and epidemiological survey of prevalence of *Clostridium perfringens* types by multiplex PCR. *J Clin Microbiol.* 1997;35:228-232.
- 6-Novak JS, Juneja VK. *Clostridium perfringens*: hazards in new generation foods. *Innovative Food Science & Emerging Technologies.* 2002;3:127-132.
- 7-Alphons J, Cornelia W, Dirk J. A multiplex PCR for toxin typing of *Clostridium perfringens* isolates. *Veterinary Microbiology* 2009;136:411-412.
- 8-Sakurai J. Toxins of *Clostridium perfringens*. *Rev Med Microbiol.* 1995;6:175-185.
- 9-Petit L, Gibert M, Popoff MR. *Clostridium perfringens*: toxinotype and genotype. *Trends in Microbiology* 1999;7:104-108.
- 10-Songer JG. Clostridial enteric diseases of domestic animals. *Clin Microbiol Rev.* 1996;9:216-234.
- 11-Keyburn AL, Sheedy SA, Ford ME, Williamson MM, Rood JI, Moore RJ. Alpha-toxin of *Clostridium perfringens* is not an essential virulence factor in necrotic enteritis in chickens. *Infect Immun.* 2006;74:6496-6500.
- 12-Labbe R.G, Tweten RK. *Clostridium perfringens* beta-toxin and *Clostridium septicum* alpha toxin: their mechanisms and possible role in pathogenesis. *Vet Microbiol* 2001;82:1-9.
- 13-Nikpiran H, Shojadoost B, Peighambari SM. Experimental induction of necrotic enteritis in broiler chickens by *Clostridium perfringens* isolates from the outbreaks in Iran. *J Vet Res.* 2008;63:127–132.
- 14-Hall H, Robert A. *Clostridium perfringens* in Meat and Meat Products. *Microbiology.* 1965;13:352-357.
- 15-Sperner B, Schalch B, Eisgruber H, Stolle A. Molecular methods for the analysis of *Clostridium perfringens* relevant to food hygiene. *FEMS Immunology and Medical Microbiology.* 1999;24:281-286.
- 16-Wen Q, McClane B. Detection of enterotoxigenic *Clostridium perfringens* type A isolates in American retail foods. *Appl Environ Microbiol* 2004;70: 85-91.
- 17-Martel A, Devriese L.A, Cauwerts K, De Gussem K, Decostere A, and Haesebrouck F. Susceptibility of *Clostridium perfringens* strains from broiler chickens to antibiotics and anticoccidials. *Avian pathology.* 2004; 33: 3-7.
- 18-Justesen U.S. Antibiotic resistance determination; dilution methods versus disc diffusion. The old story comes back. 22nd European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases (ECCMID) 31.03.2012 - 03.04.2012
- 19-Agnoletti F, Bacchin C, Bano L, Passera A, Favretti M and Mazzolini E. Antimicrobial susceptibility to zinc bacitracin of *Clostridium perfringens* of rabbit origin. *World Rabbit Sci.* 2007; 15:19-22.
- 20-Rahman MS, Sharma RK, Borah P, Chakraborty A, Devi Mandakini RK and Longjam N. Characterization of *Clostridium perfringens* isolated from mammals and birds from Guwahati city, India. *J. Venom. Anim. Toxins incl. Trop. Dis.* 2012;18: 83-87