

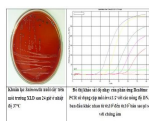


TinTuc

THÔNG BÁO

- ▶ Thông báo tổ chức Hội thảo do Đại sứ quán Hoa Kỳ tài trợ
- ▶ Thông báo quyết toán thuế TNCN 2014
- ▶ Thông báo tuyển kế toán dự án
- ▶ Thông báo lịch xét chức danh Giáo sư, Phó Giáo sư năm 2015
- ▶ Thông báo tuyển chọn sinh viên dự thi Tin học văn phòng thế giới 2015

Tin tức sự kiện



Ứng dụng kỹ thuật Realtime PCR để phát hiện *Salmonella enterica* trong mẫu nước và thực phẩm

Nghiên cứu này nhằm xây dựng quy trình Realtime PCR để định lượng nhanh và chính xác *Salmonella* cũng như đánh giá ưu điểm của kỹ thuật này so với phương pháp PCR cổ điển.

Trần Thị Hà Trang - Người duyệt: Vũ Xuân Quý

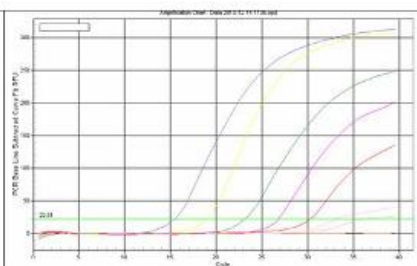
Sử dụng các phương pháp truyền thống và PCR cổ điển để phát hiện bệnh vi sinh vật trong mẫu nước và thực phẩm bộc lộ nhiều hạn chế. Nghiên cứu này nhằm xây dựng quy trình Realtime PCR để định lượng nhanh và chính xác *Salmonella* cũng như đánh giá ưu điểm của kỹ thuật này so với phương pháp trên.

DNA tổng số từ 8 chủng *Salmonella* đã được tách chiết và tinh sạch. Điều kiện tối ưu cho phản ứng PCR đã được khảo sát nhằm khuếch đại đoạn gen *invA* chịu trách nhiệm cho quá trình nhiễm khuẩn ở người và động vật. Đồng thời, quy trình Realtime PCR sử dụng chất huỳnh quang chèn SYBR nhằm phát hiện *Salmonella* trong mẫu nước và thực phẩm cũng được xây dựng thành công, theo đó độ nhạy đạt  $10^1$  bản sao DNA/ $\mu$ l (cao hơn 100 lần so với phản ứng PCR), độ chính xác dao động từ 94-97% và hầu như không tạo dimer primer.

Việc phát triển kỹ thuật Realtime PCR cho phân tích các mẫu nước và thực phẩm có ý nghĩa quan trọng nhằm đáp ứng nhu cầu thực tiễn hiện nay trong lĩnh vực thực phẩm, thủy sản và y tế.



Khuẩn lạc *Salmonella* nuôi cấy trên môi trường XLD sau 24 giờ ở nhiệt độ 37°C



Đồ thị khảo sát độ nhạy của phản ứng Realtime PCR sử dụng cặp mồi *invA1/2* với các nồng độ DNA ban đầu khác nhau từ  $6 \times 10^1$  đến  $6 \times 10^7$  bản sao/ $\mu$ l so với chứng âm

Kết quả nghiên cứu của đề tài khoa học: “ Ứng dụng kỹ thuật Realtime PCR để phát hiện *Salmonella enterica* trong mẫu nước và thực phẩm”.

Tác giả: TS. Phạm Thu Thủy, ThS Khúc Thị An

Các tin mới hơn

Các tin cũ hơn

- ▶ Định loại thành phần một số loài sinh vật biển mang độc tố hiện có tại Nha Trang - Khánh Hòa
- ▶ TS.Nguyễn Thế Hân vinh dự nhận giải thưởng Quả Cầu Vàng
- ▶ Nghiên cứu chiết xuất lutein từ hoa cúc vạn thọ ứng dụng làm chất tạo màu thực phẩm
- ▶ Diễn đàn về An toàn thực phẩm tại Đại học Nha Trang lần thứ 3
- ▶ Hội thảo khoa học Việt Nam - Hàn Quốc về kỹ thuật hóa học

Địa chỉ: số 02 Nguyễn Đình Chiểu - Nha Trang - Khánh Hòa. ĐT: 0583 831 149

Website được thể hiện tốt nhất ở độ phân giải 1024 x 768 với trình duyệt FireFox, Google Chrome, Internet Explorer 7.0 trở lên.