

olmamıştır. 4°C'de bekletilen çiğ köftedeki TAMB, M-K ve LAB sayıları, 24 saatlik bekleme sonrasında belirgin olmayan artışlar gözlenmiştir. Oda sıcaklığında bekletilen çiğ köftede ise, LAB sayısında 2 log birim ve M-K sayısında 1.5 log birimlik bir artış gözlenmiştir. Sonuçlar, olası bir kontaminasyon durumunda, *L. monocytogenes* gibi önemli bir patojenin çiğ köftede canlılığını sürdürebildiğini ve LAB sayısı artışının bakterinin gelişimi üzerinde antagonistik bir etki oluşturmadığını göstermiştir.

Anahtar Kelimeler: *L. monocytogenes*, çiğ köfte

PM 156

Satışa Sunulan Et ve Et Ürünlerinde *Escherichia coli* O157 Aranması, Saptanması ve Doğrulaması

Mustafa ATEŞ, Seçil BAYAR

Ege Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü,
Temel ve Endüstriyel Mikrobiyoloji Anabilim Dalı,
35100, Bornova, İzmir
mustafa.ates@ege.edu.tr

Bu çalışmada, İzmir ilinde satışa sunulan et ve et ürünlerinde FDA/BAM ve AOAC tarafından önerilen yönteme göre *Escherichia coli* O157'nin aranması, saptanması ve birkaç farklı yöntemle doğrulaması gerçekleştirilmiştir. Bunun için, kasap ve marketlerden farklı zamanlarda toplanan 20 adedi kıyma, 22 adedi sosis, 26 adedi salam, 18 adedi döner ve 14 adedi sucuk olmak üzere toplam 100 adet et ve et ürünü örneği incelenmiştir. Ayrıca bu örneklerde tespit edilen toplam aerobik mezofilik bakteri sayıları ile *E. coli* O157'nin varlığını arasındaki korelasyon araştırılmıştır. Örneklerin analizinde, toplam aerobik mezofilik bakteri sayımları ile CT- SMAC besiyerinde Sorbitol (-) olan ve Dryspot *E. coli* O157 latex test kiti ile tepkime veren koloniler muhtemel *E. coli* O157 olarak tanımlanmıştır. O157:H7 ID Agar ile ikinci bir doğrulama testi yapılmıştır. Ayrıca mini-VIDAS (bioMérieux, Vitek) cihazı ile de doğrulama testi yapılmıştır. *E. coli* O157 kıyma örneklerinin 6 tanesinde, döner örneklerinin 2 tanesinde, sosis örneklerinin de 2 tanesinde tespit edilirken 26 adet salam ve 14 adet sucuk örneğinin hiç birinde *E. coli* O157 varlığı tespit edilememiştir. *E. coli* O157 olarak tanısı yapılan bakterilerden hiçbirinde verotoksin saptanamamıştır. Elde edilen sonuçlar, FDA/BAM ve AOAC tarafından önerilen yönteme göre yapılan aramalar sonucunda elde edilen *E. coli* O157'lerin doğruluğu arasında bir fark olmadığını ve toplam aerobik mezofilik bakteri sayıları ile *E. coli*

O157'nin varlığı arasında da bir bağlantı olmadığını göstermiştir.

Anahtar Kelimeler: *E. coli* O157, et ve et ürünleri, CT-SMAC, Dryspot *E. coli*, O157:H7 ID Agar, mini-VIDAS

PM 157

Farklı Kaynaklardan *Debaryomyces hansenii* İzolasyonu, İdentifikasyonu ve Değişik Fiziksel Stres Koşulları Altında Büyüme Üzerine Sodyum Konsantrasyonunun Etkisi

Cengiz ÇORBACI, Füsün B. UÇAR

Ege Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü,
Temel ve Endüstriyel Mikrobiyoloji Anabilim Dalı,
35100, Bornova, İzmir
yacimloi@gmail.com

Debaryomyces hansenii askomisetik bir mayadır ve özellikle çevresinde bulunan yüksek sodyum konsantrasyonlarına karşı oldukça direnç göstermektedir. Bu maya genellikle alkali tuzlu yüzeysel sularda, salamuralarda ve tuzlu besinlerde bulunur. Klasik peynirler ile sucuklarda çok sık rastlanır ve bu ürünlere özel tat sağlaması ile tanınır. Aynı zamanda birçok gıda maddesinde bozunmaya da neden olmaktadır. Bu çalışmada değişik kaynaklardan izole ve identifiye edilen 16 adet *D. hansenii* straini ile birlikte *D. hansenii* ve *Saccharomyces cerevisiae* tip türlerinin değişik stres koşulları [pH (4.0, 5.0, 6.5, 8.0, 8.5) ve sıcaklık (27°C, 37°C)] altında ki artan NaCl konsantrasyonlarına (%0, %6, %12, %18, %24, w/v) karşı toleransları araştırılmış ve birbirleri arasında karşılaştırmalar yapılmıştır. *S. cerevisiae* iki farklı koşulda [(37°C ve %0 NaCl) ile (pH: 4.0 ve %0 NaCl)] *D. hansenii*'ye nazaran daha iyi üreme kaydederken, özellikle düşük konsantrasyonlardaki sodyumun varlığı, *D. hansenii*'nin büyümesini stimüle etmiş, *S. cerevisiae*'nin büyümesini ise inhibe etmiştir. pH: 8.5'da ise tuz içermeyen ortamda *S. cerevisiae* ve *D. hansenii*'nin her ikisi de üreme gösteremezken, özellikle %6 NaCl konsantrasyonunda *D. hansenii* küçük koloniler oluşturmaktadır. Ayrıca belirtilen stres koşulları altında, izole edilen *D. hansenii* strainlerinin tuza toleranslarında varyasyonlar olduğu da gözlenmiştir. Bu sonuçlar bir gerçeğe dikkat çekmektedir. *D. hansenii* yüksek tuz konsantrasyonlarını tolere edebilmektedir ve bunun sonucunda da besinlerin korunma prosedürleri hazırlanırken bu konu üzerinde titizlikle durulması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Debaryomyces hansenii*, *Saccharomyces cerevisiae*, sodyum toleransı, yüksek sıcaklık, ekstrem pH