

10. Maya-Küf Sayımı

Günlük gıda kontrollerinde mikrobiyolojik kalite göstergesi olarak toplam maya ve küf sayısı sıklıkla kontrol edilir. Bunun dışında pekmez ve meyve suyu konsantresi gibi yüksek şeker derişiminde olan gıdalarda ozmofil maya ile kuru baklagiller gibi düşük su aktivitesine sahip gıdalarda kserofil küf sayımı da özel analizlerde uygulanmaktadır.

Her ne kadar çoğu standartta toplam maya-küf sayısından bahsedilse de ticarete bazen maya ve küflerin sayısı ayrı ayrı talep edilir. Sorun yoktur, koloni morfolojisine göre Petri kutusundaki maya ve küf kolonileri kolaylıkla ayrılır.

Bir gıda numunesinde maya-küf sayısının belirlenmesi için gıda numunesi standart şekilde homojenize edilir, gerekirse seyreltmeler yapılır.

Gıdaların mikrobiyolojik analizinde maya-küf sayısının belirlenmesi için farklı selektif besiyerleri kullanılır. Homojenizasyon ve seyreltme için özel bir uygulama yoktur.

Ozmofil/ozmotolerant mayalar ile kserofil küflerin analizi için bu amaca yönelik selektif besiyerleri vardır.

www.mikrobiyoloji.org sitesi ana sayfada ücretsiz ve şifresiz olarak indirilebilen «[Gıda Mikrobiyolojisi](#)» kitabının;

09.07. Mayalar ve Küfler ve

14.04. Maya ve Küfler bölümlerinde toplam maya ve küf hakkında ayrıntılı bilgi vardır.

Sevgiyle, bilgiyle

www.orlab.com.tr

www.mikrobiyoloji.org