

15. *Staphylococcus aureus* sayımı

Gıda üzerinde gelişerek toksin oluşturan ve intoksikasyon tip gıda zehirlenmesine neden olan *Staphylococcus aureus*'un belirli gıdalarda düşük sayılarda bulunmasına izin verilir. Asıl önemli olan koagülaz pozitif olanlardır ve ulusal/ uluslararası standartlarda koagülaz pozitif *Staph. aureus* limitleri vardır. Buna göre selektif katı besiyerinde gelişen tipik morfolojideki kolonilere mutlaka koagülaz testi yapılmalıdır. Bazı selektif besiyerlerinde yumurta sarısı- tellurit katkısı yerine tavşan plazması kullanılır ve böylece koagülaz pozitif olanlar doğrudan belirlenmiş olur.

Analizinde en yaygın kullanılan selektif besiyeri Baird-Parker ağardır ve standart olarak yumurta sarısı- tellurit katkısı ile birlikte kullanılır.

Her ne kadar *Staph. aureus*, fakültatif anaerob karakterli olsa da lesitinaz reaksiyonu açısından sadece yayma yöntemi ile ekim yapılır.

Özellikle katı gıdalar analiz edilirken homojenizasyon zorunlu olduğu için düşük sayılardaki *Staph. aureus* belirlenmesi için 14 cm çaplı Petri kutularına 1 mL aktarılıp yayılır ya da standart 3 Petri kutusuna 1 mL eşit şekilde dağıtılır ve bu 3 Petri kutusunun sayımı beraberce yapılır.

EMS yöntemi ile çalışıldığında Giolitti-Cantoni broth kullanılır. İnkübasyon sonrasında renk değişimine bakılmaksızın bulanıklık olan tüplerden ayrı ayrı Baird-Parker agara sürme yapılır.

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

09.15. *Staphylococcus aureus* ile

14.14. *Staphylococcus aureus* bölümlerinde ayrıntılı bilgi vardır.

Sevgiyle, bilgiyle

www.orlab.com.tr
www.mikrobiyoloji.org