

## Türk Et Ürünlerinde *E. coli* O157:H7 Serotipi Üzerine bir Çalışma<sup>1</sup>

Malihe R. NOVEİR<sup>2</sup>, Hilal B. DOĞAN<sup>2</sup>, A. Kadir HALKMAN<sup>3</sup>

**Özet:** 225 kıyma, 101 sucuk ve 50 çiğ hamburger örneği *E. coli* O157:H7 serotipi varlığı açısından incelenmiştir. Selektif zenginleştirme besiyeri olarak m-EC Broth ve LST Broth, selektif izolasyon besiyeri olarak SMAC Agar kullanılmıştır. Birer adet kıyma, sucuk ve çiğ hamburgerden olmak üzere toplam 3 adet *E. coli* O157 izole edilmiş olmakla beraber, bunların H7 olmadığı saptanmıştır. Selektif besiyerlerinde gelişen refakatçi mikrofloranın belirlenmesi amacıyla SMAC Agar besiyerinden 2645 koloni izole edilmiştir. Araştırma sonuçları bunların ağırlıklı olarak *E. coli* tip 1, *Hafnia alvei* ve *Citrobacter freundii* olduklarını göstermiştir. Selektif zenginleştirme besiyerinde gelişebilen refakatçi mikrofloranın yüksek düzeyde bulunması halinde *E. coli* O157:H7 'nin kolaylıkla izole edilemeyeceği, dolayısı ile bu tip ürünlerde geleneksel yöntemlerin izolasyon ve doğrulama aşamalarında yetersiz kalacağı görülmüştür.

---

<sup>1</sup> Bu çalışma Meat Science (2000)56:331-335 'de "A Note on *Escherichia coli* O157:H7 Serotype in Turkish Meat products" adı ile yayınlanmış olan makalenin abstract bölümünün Türkçe özetidir.

<sup>2</sup> Dr., Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Dışkapı Ankara

<sup>3</sup> Prof. Dr., Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Dışkapı Ankara.

Yazışmalardan sorumlu yazar, e-posta: [halkman@agri.ankara.edu.tr](mailto:halkman@agri.ankara.edu.tr)