

Türk Peynirlerinden *Yersinia enterocolitica* İzolasyonu Üzerine bir Araştırma ¹

Özer Kınık², Sibel Akalın², Sıddık Gönç³, Cem Karagözlü⁴

Bu çalışmada Beyaz peynir (25 adet), Kaşar peyniri (21 adet) ve Tulum peyniri (10 adet) örnekleri tipik koloni oluşumu ve biyokimyasal testlere dayalı olarak yapılan analizlerle *Y. enterocolitica* varlığı açısından araştırılmıştır.

Peynir örnekleri Tamponlanmış Peptonlu Su (Buffered Pepton Water; BPW) ortamına aktarılmış ve 4±1 °C' de 14 - 21 gün inkübasyona bırakılmışlardır. Bu sürenin sonunda MacConkey - Tween 80 Agar (MT) besiyerine sürme yapılmış ve Petri kutuları 25 °C' de 48 saat inkübe edilmişlerdir.

Şüpheli *Y. enterocolitica* kolonileri çeşitli besiyerlerine sürülmüş ve ayrıca bir seri biyokimyasal test uygulanmıştır. Pasteur Enstitüsünden (Paris) sağlanan *Y. enterocolitica* YE O:3,34 referans suşu tüm identifikasyon çalışmalarında şahit olarak kullanılmıştır.

Sonuç olarak 4 Beyaz peynir ve 2 Kaşar peyniri örneğinde *Y. enterocolitica* saptanmış iken Tulum peynirlerinde bu bakterinin olmadığı görülmüştür.

¹Bu çalışma 15-16 Nisan 1998 tarihlerinde Nijmegen - The Netherlands' da yapılan 7. Uluslararası Yersinia Kongresinde "A Research on The Isolation of *Yersinia enterocolitica* in Turkish Cheese Varieties" adı ile sunulan ve Netherlands Tijdschrift voor Medische Microbiologie. Sup:II Vol : 6 June 1998. pp:46 'de yayınlanan bildirinin özetidir.

²Doç. Dr., Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Bornova İzmir.
Yazışmalardan sorumlu yazarın E-posta adresi: kinik@ziraat.ege.edu.tr

³Prof. Dr., Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Bornova İzmir

⁴Dr., Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü, Bornova İzmir