

İmmunomanyetik Ayırma ve ISO 6579 Referans Metodu Kullanılarak Gıdalarda *Salmonella* Belirlenmesi¹

Birce Mercanoğlu², S. Aykut Aytaç³

Özet

Salmonella kontaminasyonu açısından risk taşıdığı düşünülen 65 adet gıda örneğinden, *Salmonella* spp. izolasyonu amacı ile, Dynabeads® anti-Salmonella manyetik küreciklerinin kullanımını içeren immunomanyetik ayırma (IMA)-yöntemi ve geleneksel kültürel bir metot olan ISO 6579 referans metodu karşılaştırmalı olarak araştırılmıştır. Çalışmada kümes hayvanı etleri, taze kırmızı etler, et ürünleri, salatalar, geleneksel gıdalar ve yumurtalar olmak üzere 6 ayrı gıda grubu incelemeye alınmıştır. Sonuç olarak, toplam 15 adet gıda örneğinde *Salmonella enteritidis* varlığına rastlanılmıştır. IMA yöntemi, doğal olarak kontamine olduğu düşünülen 50 adet gıda örneğinin 14' ünün *Salmonella* ile kontamine olduğunu belirleyebilmişken, ISO 6579 referans metodu 12 adedini belirleyebilmiştir. Yapay olarak kontamine olmuş 15 adet gıda örneği ile yapılan çalışmada ise, her ne kadar çiğ köfte çalışmasında ISO 6579 referans metodu hatalı negatif sonuç vermiş olsa da, istatistiksel değerlendirmeye göre IMA yöntemi ile ISO 6579 referans metodu arasında önemli bir fark olmadığı belirlenmiş ancak IMA yönteminin ISO 6579 referans metoduna oranla hızlı ve yüksek duyarlılıkta olduğu saptanmıştır.

¹ Bu çalışma, "Immunomagnetic separation and a cultural reference method for detection of *Salmonella* spp. in foods" adı ve " Archiv für Lebensmittelhygiene 53, 2, 43-45, 2002" künyesi ile yayınlanmış araştırmanın özetidir.

² Arş. Grv., ³ Prof. Dr. Hacettepe Üniv., Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Beytepe Ankara. Yazışmalardan sorumlu yazarın E posta adresi aytac@hacettepe.edu.tr