

***Listeria* ve *Salmonella* Tayininde ISO Yönteminin VIDAS Otomatik Sistemi ile Karşılaştırılması ¹**

İmge Oktay², Dilek Heperkan³

**İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Maslak/ İstanbul**

ÖZET

Bu çalışmada materyal olarak süt ürünlerinden kaşar peyniri, tereyağı ve her ikisinin de eklenerek tüketildiği kumpir kullanılmıştır. İstanbul piyasasından temin edilen 42 kaşar peyniri, 42 tereyağı ve 38 kumpir örneğinde *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella* varlığı sırasıyla ISO 11290, ISO 6579 ve mini-VIDAS yöntemiyle incelenmiştir.

L. monocytogenes tereyağı ve kumpirde bulunmazken; 3 peynir örneğinde belirlenmiştir. Örneklerin hiçbirinde *Salmonella* bakterisine rastlanmamış, buna karşılık peynir örneklerinden *Klebsiella ornithinolytica*, *Serratia liquefaciens*, *Citrobacter freundii*, *Serratia odorifera*, *Proteus mirabilis*, *E. coli*; tereyağı örneklerinden *Hafnia alvei*, *Klebsiella ornithinolytica*, *Citrobacter freundii*, *Enterobacter aerogenes* ve kumpir örneklerinden *Ent. cloacae* izole edilmiştir.

Aynı örnekler kullanılarak *L. monocytogenes* ve *Salmonella typhimurium* ile yapılan aşılama çalışmasında *Salmonella* tespiti açısından iki yöntem arasında fark bulunmamıştır. Ancak *L. monocytogenes* tayininde örnekteki bakteri sayısının düşük olması durumunda mini-VIDAS'ın daha etkili olduğu belirlenmiştir.

¹ Prof. Dr. Dilek Heperkan danışmanlığı altında İmge Oktay tarafından hazırlanan ve 2005 yılında tamamlanmış olan Yüksek Lisans Tez özettir.

² Gıda Y. Mühendisi, İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi, Maslak İstanbul

³ Prof. Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Maslak/ İstanbul