

## 21. Membran Filtrasyon

Gıda sanayisinde en yaygın olarak içme ve kullanma sularının mikrobiyolojik analizinde kullanılır. Bunun dışında berrak sıvı gıdaların (vişne suyu, bira vb.) ve suda tam olarak çözülebilen katı gıdaların (tuz, şeker vb.) mikrobiyolojik analizinde de kullanılır.

Uygulamanın esası, sıvı numunenin 0,45 µm porlu bir membran filtreden süzülmesi, sonrasında bu filtrenin amaca uygun bir besiyerine yerleştirilip inkübe edilmesidir.

Çok genel olarak filtreden geçirilecek sıvı, kodekse uygun olarak 250 mL olabileceği gibi standart bir damacana su da bir defada filtre edilebilir.

Standart uygulamada 250 mL gibi yüksek hacimlerdeki sıvı numunelerde, sayım ya da var/yok analizi için kullanılır.

Membran filtreden geçebilecek berraklıkta bir dere ya da içme/ kullanma suyunun filtrasyonu ve sonrasında bu filtrenin 40-50 mL TPS besiyerine bırakılması ile *Salmonella* analizi gibi uygulamalar da vardır.

Membran filtrasyon uygulamasında dikkat edilmesi gereken en önemli hususlardan birisi, filtrasyon sonrasında filtrenin mikroorganizmaların tutulmuş olan yüzünün yukarıya gelecek şekilde katı besiyerine yerleştirilmesidir.

Katı besiyeri kullanımı ile ilgili farklı uygulamalar vardır.

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

**07.06.01.05. Membran Filtrasyon Yöntemi ve**

**11.03. Membran Filtrasyon** bölümlerinde konu üzerinde ayrıntılı bilgi vardır

Sevgiyle, bilgiyle

[www.orlab.com.tr](http://www.orlab.com.tr)  
[www.mikrobiyoloji.org](http://www.mikrobiyoloji.org)