

Enterokok Suşlarının Ürettiği Bakteriyosinlerin Tanısı

Pelin Başçı¹, Pınar Şanlıbaba^{2*}, Çağla Tükel³, Mustafa Akçelik¹

¹ Ankara Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü, Ankara

² Ankara Üniversitesi Kalecik M.Y.O., Gıda Teknolojisi Programı, Ankara

³ Dept of Med Micr and Imm, College of Med, Univ of California, Davis, USA

* sanlibab@ankara.edu.tr

Özet

Türkiye'nin değişik bölgelerinden toplanan geleneksel beyaz peynirler ve peyniraltı suyu örneklerinden izole edilen 24 adet *Enterococcus durans*, 12 adet *Enterococcus faecalis* ve 4 adet *Enterococcus faecium* suşlarının ürettiği bakteriyosinlerin, tür içi ve türler arası 17 farklı suşa karşı etkinliği agar diffüzyon ve nokta ekim yöntemleri kullanılarak saptanmıştır. Konakçı etkinliklerinde belirlenen tam uyuşmaya göre, üretici suşlar 10 grup altında toplanmıştır. Enterokok suşlarının ürettiği bakteriyosinlerin fiziksel, kimyasal ve enzimatik muamelelere karşı gösterdikleri davranışlar incelenmiş; tüm gruplarda, grup içi bireylerin tamamen aynı karakteristiklere sahip olduğu saptanmıştır. Fiziksel, kimyasal ve enzimatik muamelelere karşı oluşturdukları yanıt yanında, konakçı etkinlikleri de dikkate alındığında; *Enterococcus faecalis* suşları tarafından üretilen ve IV., V., VII., VIII. ve IX. gruplar altında sınıflandırılan bakteriyosinlerin; sırasıyla, enterosin 226NWC, enterosin 1071 (A ya da B), enterosin EJ97, bakteriyosin AS-48 ve enterokoksin EFS2 ile benzerliğe sahip oldukları saptanmıştır. *Enterococcus faecium* suşları tarafından üretilen VI. grup bakteriyosinin ise enterosin A ya da B ile ve X. grup bakteriyosinin enterosin I ile büyük ölçüde benzerlik gösterdiği belirlenmiştir. I., II. ve III. gruplar içerisinde yer alan *Enterococcus durans* bakteriyosinleri ise *Enterococcus durans* suşları tarafından üretilen bakteriyosinlerin hiçbiri ile benzerlik göstermemiştir.

Anahtar kelimeler: *Enterococcus*, bakteriyosin

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu