

**Antalya Semt Pazarlarında Satışa Sunulan Süzme Yoğurtların Mikrobiyolojik Özellikleri ile Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi**

Ahmet Küçükçetin

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Antalya  
kucukcetin@akdeniz.edu.tr

**Özet**

Bu çalışmada, Antalya semt pazarlarında satışa sunulan süzme yoğurtların mikrobiyal kalitesinin belirlenmesi ve biyojen amin içeriğinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Semt pazarlarından satın alınan süzme yoğurt örnekleri +4°C'de 14 gün süre ile depolanmış ve depolamanın 1., 7. ve 14. günlerinde mikrobiyolojik özellikleri ve biyojen amin profili belirlenmiştir. Süzme yoğurt örneklerinin mikrobiyolojik özelliklerinin ortaya konulması amacıyla toplam aerob mezofilik bakteri, koliform bakteri, aerob *Lactobacillus spp.*, anaerob *Lactobacillus spp.*, *S. thermophilus* ve *Lactococcus spp.* ile maya-küf sayısı belirlenmiştir. Örnekler, triptamin, feniletilamin, putresin, kadaverin, histamin, tiramin, spermidin ve spermin olmak üzere 8 adet biyojen amin açısından incelenerek biyojen amin içerikleri saptanmıştır. Analiz edilen örneklerdeki triptamin, feniletilamin, putresin, kadaverin, histamin, tiramin ve spermidin miktarlarının en düşük ve en yüksek değerleri sırasıyla ortalama 0-97.92 mg/kg, 0-31.18 mg/kg, 0-162.90 mg/kg, 0-368.91 mg/kg, 0-119.16 mg/kg, 0-131.14 mg/kg ve 0-18.67 mg/kg arasında değişim göstermiştir. Örneklerin tamamına yakın bir kısmında (%95) triptamin belirlenmişken, hiç birinde spermin tespit edilememiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Süzme yoğurt, Biyojen amin, Mikrobiyolojik özellik

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum