

## **Emülsiyon Tipi Et Ürünlerinde *Listeria monocytogenes* ve Kontrolü**

Mükerrem Kaya\*, Güzin Kaban

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 25240, Erzurum  
\*mkaya@atauni.edu.tr

### **Özet**

*Listeria monocytogenes*, soğukta gelişebilen önemli bir gıda kaynaklı patojen mikroorganizmadır. Sosis ve salam gibi emülsiyon tipi et ürünleri bu patojen açısından riskli gıdalardır. Bu ürünler, genellikle dilimleme ve ambalajlama gibi işlemler sırasında *L. monocytogenes* ile kontamine olabilmekte, yüksek pH ve  $a_w$  değerleri nedeni ile fakültatif anaerob bir patojen olan *L. monocytogenes*' in gelişimi açısından iyi bir ortam oluşturmakta ve *L. monocytogenes*, soğukta muhafaza sırasında yüksek sayılara ulaşabilmektedir.

Sosis ve salam gibi ısı işlem uygulanmış tüketime hazır et ürünlerinde *L. monocytogenes*' in izolasyon oranının yüksek olduğu ve bu mikroorganizmanın genellikle üretim sonrası kontaminasyonlardan kaynaklandığı pek çok araştırmada ortaya konulmuştur. Bu tip et ürünlerinde yapılan çalışmalarda *L. monocytogenes*' in kontrolü açısından formülasyon da sodyum laktat veya sodyum laktat/sodyum asetat gibi katkı maddelerinin kullanımının önemli bir engel etken olduğu belirlenmiştir. Bu mikroorganizmanın inhibisyonu açısından diğer bir uygulama ise ambalajlama sonrası pastörizasyon işlemidir. Ayrıca dilimlenmiş ürünler başta olmak üzere bu tip et ürünlerinde koruyucu kültür kullanımı da *L. monocytogenes*' in inhibisyonu açısından önem arz etmektedir. Koruyucu kültür olarak kullanılan laktik asit bakterilerinin önemli özellikleri, bakteriyosin üretmeleri, soğukta gelişebilmeleri ve ürünlerin duyuşal özellikleri üzerinde az bir değişime sebep olmalarıdır. Bu derlemede sosis ve salamlarda *L. monocytogenes*' in izolasyon oranı, ısı işlem uygulamalarının ve değişik katkı maddeleri ile bakteriyosinlerin ve bakteriyosin üreten mikroorganizmaların etkileri literatür verileri ışığında tartışılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** *L. monocytogenes*, Emülsiyon tipi et ürünleri, Koruyucu kültürler

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