

***Campylobacter* Türlerinin Fizyolojik Özellikleri ve Gıda Kaynaklı Patojen Olarak Önemi**

Serap Coşansu¹, Kamuran Ayhan^{2*}

¹Sakarya Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Sakarya

²Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara

*scosansu@sakarya.edu.tr

Özet

Campylobacter türleri tüm dünyada gıda kaynaklı gastrointestinal hastalıkların en önemli nedenlerinden biri olarak gösterilmektedir. Gram negatif, hareketli, spiral şeklinde ve mikroaerofil olup optimum 37-42°C'de gelişirler. Kanatlılar ile memeli hayvanların gastrointestinal sistemlerinde kolonize olurlar. Özellikle kanatlıların vücut sıcaklıklarının yüksek olması termofilik *Campylobacter* türleri için uygun bir konukçu olmalarını sağlamaktadır. En önemli kaynakları kanatlı etleri olmakla birlikte et, süt ve su ürünlerinde bulunabilirler. Gıda zehirlenmelerinde karşılaşılan en önemli iki türü *C. jejuni* ve *C. coli*'dir. Olumsuz çevre koşullarına oldukça hassastırlar ve konukçu dışında genellikle çoğalamazlar. Gelişme istekleri göz önüne alındığında gıdalar *Campylobacter* türlerinin gelişmesi ve canlı kalması için uygun ortamlar değildir, buna rağmen gıdalarda düşük sıcaklıklarda çok uzun süre canlı kalabilmektedirler. Gıda kaynaklı patojen bakterilerin çoğu diğerlerine göre nispeten dirençli organizmalardır ve böylece gıdaların işlenmesi sırasında canlı kalabilirler. Ancak, *Salmonella* ve *Listeria* gibi diğer gıda kaynaklı patojenlerle karşılaştırıldığında *Campylobacter* türleri daha hassas organizmalardır. Ayrıca *Campylobacter* türlerinde diğer enterik patojenlerde bulunan yaygın direnç mekanizmalarının olmadığı ifade edilmektedir. Son yıllarda Campylobacteriosis vakalarının yaygınlaşmasında bu bakterilerin bazı fizyolojik özelliklerinin önemli etkisi olduğu ileri sürülmektedir. Bu bağlamda, *Campylobacter* türlerinin yüksek/düşük sıcaklık, asitlik, yüksek oksijen konsantrasyonu ve ozmotik basınç gibi stres koşullarında nasıl canlı kalabildikleri üzerinde durulacaktır.

Anahtar Kelimeler: *Campylobacter*, Gıda kaynaklı patojen

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