ÖZET

Koçak P. Aydın ilindeki mandıralarda üretilip satışa sunulan beyaz, tulum, kaşar ve lor peynirlerinin mikrobiyolojik kalitesinin araştırılması

Bu çalışmada, 2012 yılı Nisan-Eylül ayları arasında Aydın ilinde çeşitli mandıraların satış noktalarından toplanılan 120 adet peynir örneği (30 beyaz peynir, 30 tulum peyniri, 30 kaşar peyniri ve 30 lor peyniri) mikrobiyolojik özellikleri bakımından incelenmiştir.

Mikrobiyolojik analizler sonucunda ortalama TAMCB sayıları beyaz, tulum, kaşar ve lor peynir örneklerinde sırasıyla 9,43 log kob/g, 9,87 log kob/g, 7.71 log kob/g ve 9.80 log kob/g olarak bulunurken, *S. aureus* sayıları ise sırasıyla 4,87 log kob/g, 5,61 log kob/g, 4,14 log kob/g, 5,09 log kob/g olarak belirlenmiştir. Örnekler koliform grubu bakteriler yönünden incelendiğinde ise en az kontamine olan peynir grubu kaşar peyniri iken, analize edilen diğer peynirlerin koliform yükleri istatistiksel olarak beklenen düzeylerinden yüksek olarak bulunmuştur ($p<0.001$). Örnekler *E. coli* varlığı açısından incelendiğinde örneklerin 32 tanesinin (%26.6) *E. coli* ile kontamine olduğu gözlemlenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda örneklerin hiçbirinde *Salmonella* spp.'ye rastlanılmazken 1 adet kaşar peyniri örneğinde *L. monocytogenes* saptanmıştır.

Bu çalışmanın sonucunda; peynir örneklerinin üretimi ve pazarlanması sırasında hijyenik koşullara yeterince dikkat edilmemesi nedeniyle genel olarak mikrobiyolojik kalitelerinin düşük olduğu belirlenmiştir. Peynir örneklerinde gıda zehirlenmelerine neden olan *S. aureus* ile listeriosis hastalığı etkeni olan *L. monocytogenes*'in ve hijyen indikatörü olarak kabul edilen koliform bakterilerin bulunması çiftlikten sofraya gıda güvenliği uygulamalarına sıkıca uyulması gerektiğini ve peynirin halk sağlığı açısından ciddi riskler taşıyabileceğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: *E.coli, L. monocytogenes, Salmonella* spp., *S. aureus*, peynir