

ÖZET

Beyaz Peynirlerde *Escherichia coli* O157:H7 Serotipinin Araştırılması.

Bu araştırma, Aydın ilinin farklı yerlerinden (köy pazarları, mandıralar ve marketler) alınan 100 beyaz peynir örneğinden enterohemarakjik *Escherichia coli* O157: H7 suşunun izolasyonu amacıyla yürütüldü. Çalışmada, ön zenginleştirmeye tabi tutulan peynir örneklerinden 4-methylumbelliferyl- β -D-glucuronide (MUG) içeren lauryl sulphate tryptose broht (LSTB)'a ekimler yapıldı ve 82 adet peynir örneğinden üreme tespit edildi. Üreme görülen örneklerden sorbitol mcconkey agar (SMAC)'a yapılan ekimler sonucu 16 adet peynir numunesinde renksiz ve orta büyüklükte koloniler gözlemlendi. Kolonilerin mikroskopik muayenesi sonucu 11 adet peynir örneğinde hareketli etkenler tespit edildi. Bu 11 adet peynir örneğinin 5'i indol pozitif bulundu. *E. coli* O157:H7'nin varlığını teyit edilebilmesi amacıyla 5 adet indol pozitif numunenin latex aglütinasyon testi yapıldı ve hiçbir numunenin aglütinasyon meydana getirmediği gözlemlendi. Peynir numunelerinde 82 koliform bakteri bulunduğu tespit edildi. Ayrıca, 62 adet peynir numunesinde fekal orijinli *E. coli* saptandı.

Alınan peynir örneklerinin hiç birinde fekal orijinli bir etken olan *E. coli* O157:H7 suşu izole edilemedi. Ancak, satılan peynirlerin koliform ve fekal *E. coli* gibi hijyen indikatörü mikroorganizmalarla kontaminasyon düzeylerinin Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğinde bildirilen düzeylerin üzerinde olduğu ve peynirin tüketici sağlığı açısından risk oluşturabileceği kanısına varıldı.

Anahtar Kelimeler : Peynir, koliform bakteriler, *E. coli*, *E. coli* O157 : H7