

Végzetül a rendezők nevében **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke köszönetet mondott az előadóknak, a vendéglátó Forrás Szállónak és a PICK Szeged Rt.-nek a szponzorálásért. Kilátásba helyezte, hogy a nagy érdeklődésre való tekintettel a következő években is folytatjuk e nemes hagyományt, mivel a dél-alföldi és általában a magyar szakembereknek mindenkor aktuális, naprakész képet kell kapniuk a

*Várkonyi Gábor*

## **Az MTA-ÉKB Élelmiszer-mikrobiológiai Munkabizottság ülése (2003. december 4.)**

Az ülés során a jelenlevők megismerkedhettek az Országos Élelmezési és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) élelmiszer-mikrobiológia területén végzett tevékenységével. A rendezvényen a szervezőkön kívül megjelentek az együttműködő intézetek munkatársai is. A levezető elnök tisztségét betöltő **Dr. Kiss István** felhívta a figyelmet az élelmiszer-mikrobiológia fontosságára, mely a magyar élelmiszeripar fejlődését alapvetően meghatározza.

A bevezetést követően **Dr. Major Péter** röviden áttekintette az Élelmiszer-mikrobiológiai Főosztály felépítését és feladatait.

A főosztály felépítése:

- Bakteriológiai Osztály
- Mikrobiológiai és Biokémiai Osztály

A főosztály feladatai:

- élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálata
- ételfertőzéssel, ételmérgezéssel kapcsolatos mikrobiológiai vizsgálat
- speciális mikrobiológiai diagnosztika végzése
- starterkultúrák vizsgálata és szakvéleményezése
- élelmiszer-entomológiai vizsgálat végzése
- tisztító és/vagy fertőtlenítőszeres mikrobiológiai hatékonyságának vizsgálata
- gombák azonosítása
- gombatoxinok kimutatása
- GMO tartalom mennyiségi és minőségi vizsgálata
- kozmetikai szerek vizsgálata
- határértékek felülvizsgálata
- állásfoglalások, szakmai tájékoztatók
- ÁNTSZ szakmai szervezetek tevékenységének segítése

Az átfogó ismertetést követően **Dr. Major Péter** a *Staphylococcus aureus* starterkultúrában történő impedancia mérésen alapuló kimutatásáról beszélt. A módszer alapját képezi a kiindulási táptalaj minimális vezetőképessége és nagy molekulásúlya. A szaporodás következtében különböző anyagcseretermékek keletkeznek, melyek hatására megváltozik a vezetőképesség, impedancia. A kapott eredmények igazolják, hogy a módszer alkalmas a *Staphylococcus aureus* starterkultúrában történő kimutatására.

**Dr. Németh Zsuzsanna** előadása keretében ismertette a fertőtlenítés mikrobiológiai vonatkozásait. Az előadó részletesen kitért a kézi mosogatószerrel szembeni követelményekre, valamint a mosogatószerrel kapcsolatos általános elvárásokra (könnyen oldódjanak, ne legyen kellemetlen szaguk, hazai piacon beszerezhetőek legyenek, rövid idő alatt hassanak, ne legyenek ártalmasak stb.) A vizsgálati eredmények alapján a bevizsgált minták 55%-a megfelelt, kb. ¼-en nem tett eleget a kritériumoknak és a maradék 20% pedig még fejlesztés alatt állt.

A hazai *C. botulinum* törzsek tulajdonságairól tartott előadást **Dr. Gulyás Mária**. A törzs vizsgálatát egy 6 hónapos kislány halála indította el az intézetben, aki korábban felbontott bébiételt fogyasztott. A maradék mintát részletesen megvizsgálták és kimutatható volt a *C. botulinum* jelenléte, mely rendkívül súlyos veszélyt jelent a fogyasztó egészségére.

Végezetül **Dr. Kiss Judit** ismertette a *Listeria monocytogenes* törzsek szerotipizálása során szerzett tapasztalatokat. Az eredmények azt bizonyítják, hogy a módszer alkalmas a fertőzőforrás azonosságának megerősítésére. Ma Magyarországon az EÜM rendelet csak tejtermékekre írja elő *Listeria* jelenlétének vizsgálatát-szalámi, kolbász, saláta, készétel stb. esetében nem.

Az ülés végén **Dr. Kiss István** az intézetek közötti információ áramlás hatékonyabbá tételére hívta fel a jelenlevők figyelmét. Az elhangzott előadások a későbbiekben nyomtatott formában is meg fognak jelenni az *Acta Alimentaria* című folyóiratban.

*Vad Marianna*