

Hogyan vizsgáltuk a kereskedelmi egységek felületeit?

Egy bevásárlókocsi gurul a sorok között, melyben néhány zöldség és gyümölcs van. Eközben megjelenik a cím: „Hogyan vizsgáltuk? kereskedelmi egység: fagyasztott élelmiszer-osztály: *Listeria monocytogenes*”

Laboratóriumi felvételek, amelyek a kereskedelmi egységek felületeinek vizsgálatát mutatják be a [Hogyan vizsgáltuk a kereskedelmi egységek felületeit? című cikk](#) illusztrálásaként.

Az egyes felvételeken a vizsgálat főbb lépései jelennek meg feliratként:

A kereskedelmi egységekben mintavevő pálcákkal felületi mintákat vettünk.

Az elődúsítás során a mintában jelenlévő, környezeti hatások miatt esetlegesen sérült baktériumsejteket regeneráljuk, míg a kimutatni kívánt mikrobával együttesen jelenlévő egyéb baktériumok szaporodását visszaszorítjuk.

Az elődúsító táptalajt 30°C hőmérsékleten 24 órán keresztül inkubáljuk.

Az elődúsító táptalajból 0,1 ml-t tovább viszünk a második dúsítási fázisba, a szelektív gátlóanyagokat már teljes koncentrációban tartalmazó Fraser-leves táptalajba.

A Fraser-levest 37°C hőmérsékleten 24 órán keresztül inkubáljuk.

A Fraser-leves a listeriák szaporodása miatt barna színváltozást mutathat.

Az elődúsító és a dúsító táptalajokat szilárd szelektív táptalajokra szélesztjük.

A szilárd táptalajokat 37°C-on 48 órán keresztül inkubáljuk.

A szélesztés során a dúsító táptalajból a szilárd táptalajra kerülő baktériumok telepeket képeznek, ami jellegzetes az adott fajra.

Ha a szilárd táptalajon jellegzetes telepeket látunk, azokat néhány további teszttel még azonosítanunk kell.

A záróképernyőn a Szupermenta logója és a „Szupermenta A Nébih termékteszt oldala” felirat jelenik meg.