

MONITORIZAREA MICROBIOLOGICĂ A COJII OUĂLOR DE GĂINĂ ÎN DEPENDENȚĂ DE ANOTIMP

Laura GROZOV

Departamentul Siguranța Alimentelor și Sănătate Publică, grupa MV-171, Facultatea Medicină Veterinară, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

Autorul corespondent: Laura Grozov, e-mail: lauraplotniclara@gmail.com

Coordonator științific: Golban Rita, dr., conf. univ., Facultatea Medicină Veterinară, UTM

Cuvinte cheie: ouă de găină, încărcătură de germeni, anotimp.

Printre diferitele produse alimentare cu livrare de substanțe nutritive esențiale pentru organism, oul este un aliment de bază și are un loc special. Aliment complet prin excelență, oul este mai mult ca niciodată recunoscut pentru marile sale calități nutritive, conținând nutrienți esențiali pentru om. Oul este considerat un aliment complet și o sursă excelentă de proteine ușor de digerat, vitamine, minerale, carotenoizi și acizi grași, care sunt necesare pentru alimentația corectă [2]. Siguranța alimentară, calitatea și gustul sunt atribute importante atât pentru producători, cât și pentru consumatori. Cererea crescută pentru produse alimentare cu o perioadă de valabilitate îndelungată care să își mențină caracteristicile nutriționale și senzoriale și prezintă importanță și constituie un subiect discutabil [1]. Pentru consumatori, calitatea produselor alimentare este corelată cu perioada de valabilitate și caracteristicile poluării microbiene frecvent întâlnite.

Scopul studiilor microbiologice ale actualelor cercetări constituie controlul și evaluarea încărcăturii microbiene a cojii ouălor de găină comercializate în condiții de piață în dependență de anotimp. În calitate de material pentru investigații au servit ouăle obținute de la găini din gospodăriile țărănești la care s-a investigat microflora cojii în diverse perioade de anotimp. Metodologiile generale de izolare a microflorei cojii au servit baza investigațiilor microbiologice de laborator, care ne-au permis de a identifica microflora saprofită și patogenă, numărul de colonii microbiene caracteristice culturilor microbiene, unele diferențieri ale speciilor saprofite de cele patogene, diferențierea particularităților de microscopie etc.. Conform rezultatelor obținute privind încărcătura de germeni superficiali a cojii de ouă de găină de diverse sortimente de anotimp: toamnă, iarnă, primăvară se poate afirma, că încărcătura bacteriană cu colonii bacteriene a constituit indici mai înalți pe perioada anotimpului toamna, constituind 10 colonii microbiene, comparativ primăvara-4 colonii microbiene și iarna-2 colonii microbiene. Pe mediile speciale Endo, Saburov au fost identificate colonii de micete și Salmonella în cantități reduse, permise standardelor microbiologice. În ceea ce privește Enterobacter și alte specii s-a constatat, că nu au fost prezente și nu prezintă pericol pentru sănătatea consumatorilor. Bacteriile din genul Staphylococcus aureus nu au fost prezente la nici o etapă de analiză de pe durata investigațiilor. În concluzie se poate admite faptul, că comercializarea ouălor de găină în condiții de piață în dependență de anotimp prezintă un număr de microorganisme cocice mai înalt pe coajă în perioada de toamnă, fiind o confirmare justificată după studiile bibliografice din acest domeniu.

Mult mai complexă și, prin urmare investigarea complexă sigură a constatat o mai mare variabilitate în ceea ce privește calitatea acestui produs alimentar.

Mulțumire: studenta anului VI, Grozov Laura exprimă mulțumiri conducătorului științific, doamnei Golban Rita dr., conf. univ., pentru răbdare și suport pe întreaga perioadă a studiului monitorizat.

Referințe:

1. DAN, V. *Microbiologia alimentelor*. Galați: Alma, 2001, p.52.
2. TAȘBAC, B. *Microbiologie general alimentară*. București: „Larisa Câmpulung Muscel, 2018, 225 p.