

DETECȚIA CALITATIVĂ ȘI CANTITATIVĂ A UNOR TULPINI BACTERIENE ÎN CARCASELE DE PASĂRE

Mihaela MEDVEGA

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

*Autorul corespondent: Mihaela Medvega, e-mail: medvegam@mail.ru

Cuvinte cheie: carne de pasăre, microfloră bacteriană, colonii bacteriene, indici bacteriologici.

Un produs alimentar valoros după conținutul de substanțe nutritive în hrana zilnică a omului constituie carnea de pasăre. Datorită valorii sale proteice, acest produs alimentar contribuie asupra dezvoltării organismului uman și reprezintă un produs alimentar dietetic tot mai frecvent folosit în alimentație. Unele studii bibliografice confirmă, că acest produs alimentar prezintă un mediu de cultură solicitabil pentru dezvoltarea diferitor specii bacteriene privind aspectele și mecanismele compoziției sale chimice. Din aceste considerente, este foarte important studiul speciilor microbiene cu implicare microbiană de depreciere a calității nutritive a cărnii, în special studiile actuale din domeniul microbiologiei alimentare privind implicarea alimentelor în declanșarea toxoinfecțiilor alimentare cu implicarea frecventă a speciilor *Salmonella*, *Escherichia*, *Staphylococcus* etc. [1].

În acest context, la momentul actual diverse toxicoinfecții alimentare favorizate de consumul frecvent de alimente de proveniență animală reprezintă un aspect de interes public în sfera sănătății umane, în special în ultimii ani de contribuție asupra modificărilor importante privind condițiile de obținere și de comercializare a alimentelor. Scopul investigațiilor microbiologice constituie investigarea și aprecierea indicilor microbiologici a calității cărnii de pasăre în diverse perioade de congelare. În calitate de material de cercetat a servit carnea de pasăre de diversă proveniență: casă, magazin, piață, comercializată în municipiul Chișinău. Cercetările microbiologice s-au bazat pe studiul microflorei de la suprafață și din profunzimea mușchilor sortimentelor cărnurilor de pasăre, care frecvent sunt comercializate. În acest scop s-au utilizat metodele bacteriologice și bacterioscopice de laborator.

Conform surselor bibliografice se consideră, că analiza microbiologică a sortimentelor de carne divizează după gradul de contaminare microbiană acest produs alimentar comercializat în trei categorii: carne de categorie proaspătă-10 coci/microscopie; mai puțin proaspătă-30 coci/microscopie; relativ proaspătă- 30 și mai mult coci/microscopie. Prin urmare, investigațiile de laborator bacteriologice și bacterioscopice ale prelevatelor investigate de carne de pasăre refrigerată de diferite sortimente la diverse etape de investigare, comercializată în cadrul diverselor spații reflectă caracteristici ale valorilor bacteriologice cantitative și calitative a microflorei superficiale și de profunzime, constituind valori ale numărului de colonii cuprinse între 1-3 și 1-2 colonii bacteriene, caracteristice cocilor saprofiți. Tulpini microbiene patogene pe mediile speciale Endo, Levine nu au fost identificate. Observațiile bacterioscopice au relevat microscopia/n-bacterii cuprinse 8-10 celule cocice saprofitice, colorație Gram după 24 ore congelare.

Concluziile privind sortimentele de carne de pasăre comercializată a relevat indici relativ mici de microorganisme cocice atât în mușchii superficiali investigați, cât și în mușchii din profunzimea sortimentelor cărnii de pasăre investigată, determinând carnea de pasăre după calitate de categorie proaspătă, care corespunde calității unui produs alimentar caracteristic și este acceptabil de folosit în hrana omului. Aceste cercetări microbiologice din domeniul microbiologiei alimentelor de origine animală au implicație generală și determină importanță prin diverse analize microbiologice cât mai frecvente chiar și în circumstanțe aparent lipsite de risc.

Mulțumire: studenta anului VI, Medvega Mihaela exprimă sincere mulțumiri conducătorului științific, doamnei Golban Rita dr., conf. univ., pentru îndrumările acordate în calitate de conducător, privind realizarea detecției microbiotei produselor investigate.

Referințe

1. TAȘBAC, B. *Bacteriologie veterinară specială*. București: Larisa Câmpulung, 2017, 284 p.