

**Seray Aydin Z., Zerrin Erginkaya, Işil Var (2002): Antimicrobial effects of sodium tripolyphosphate and chlorine on chicken carcasses. Antimikrobn učinak natrijevog tripolifosfata i klora na pileće trupove. Archiv für Lebensmittelhygiene 53, 68-70**

Istraživani su antimikrobn učinci 10%-ne otopine natrijevog tripolifosfata i 45 ppm otopine klora na ukupni broj aerobnih mezofilnih mikroorganizama u trupovima pilića. U istraživanju je korišteno 10 odkoštanih pilečih prsa. Uzroci su umakani u 10%-nu otopinu natrijevog tripolifosfata (STPP) i 45 ppm otopinu klora, pri 12 °C kroz 15 i 30 minuta. Rezultati su pokazali da je 10%-na otopina natrijevog tripolisufata učinkovitija u smanjivanju broja aerobnih mezofilnih mikroorganizama od 45 ppm otopine klora.

**Overhoff, M., E. Lücker (2003): Verfahren zum Nachweis von im Hinblick auf die BSE unerwünschten Zutaten in Fleischerzeugnissen. Prikladnost monoklonskih protutijela u specifičnoj identifikaciji tkiva središnjeg živčanog sustava u mesu i mesnim proizvodima. Fleischwirtschaft, 12, 93-96**

Klasični je pristup u identifikaciji tkiva središnjeg živčanog sustava u mesnim proizvodima otkrivanje specifičnih proteina (engl. markerprotein) pomoću imunohistokemijskih postupaka. Neuron specifična enolaza (NSE) i kiseli fibrilarni protein glija-stanica (GFAP) su se pokazali iznimno pogodnima u svrhu otkrivanja takvoga tkiva. NSE i GFAP su visoko specifični za tkivo središnjeg živčanog tkiva, dok nisu vrsno specifični, pa se zbog toga i koriste u kontroli namirnica, odnosno provođenja zakonskih odredbi. Za identifikaciju tkiva središnjeg živčanog sustava kao visoko rizičnog materijala su potrebna vrsno specifična protutijela. U tu svrhu su istraženi imunokemijska prikladnost (Western blot) i vrsna specifičnost serije monoklonskih protutijela, koja su potencijalno specifična za tkivo središnjeg živčanog sustava. Korišteni su slijedeći specifični proteini: bazični mijelinski protein, Tau, S100, S100L, neurofilament, sintaksin, periferin, glutamat2 receptor, proizvod proteinskog gena 9,5, tirozin hidroksilaza i sinaptofizin. S iznimkom mijelinskog bazičnog pro-

teina (MBP), navedena protutijela su se pokazala neprikladnima u otkrivanju tkiva središnjeg živčanog sustava u toplinski obrađenim mesnim proizvodima. Monoklonska antiMBP protutijela pokazala su jednaku imunoreaktivnost kao i antiNSE i antiGFAP protutijela u Western blot metodi. Termičkom obrađom se ne umanjuje imunoreaktivnost antiMBP protutijela. Nadalje, tkivo središnjeg živčanog sustava peradi (kokoš, guska, puran) nije se moglo markirati antiMBP protutijelima. Dakle, u određivanju vrsne specifičnosti pozitivnog materijala se može koristiti MBP, a u skladu sa propisima vezanim uz visoko rizičan materijal.

**Reyns, K.M.F.A., E.A. Veraverbeke, C.W. Michiels (2003): Activation and Inactivation of Talaromyces macrosporus Ascospores by High Hydrostatic Pressure. Aktivacija i inaktivacija askospora vrste *Talaromyces macrosporus* pomoću visokog hidrostatskog tlaka. J. Food Prot., 66 (6), 1035-1042**

U ovom radu su opisani učinci visokog hidrostatskog tlaka (do 700 MPa) na askospore vrste *Talaromyces macrosporus*. Pri temperaturi od 20°C tlak od >200 MPa je inducirao aktivaciju i germinaciju askospora, što je rezultiralo povećanjem broja kolonija u suspenziji askospora i pojmom germinacijskih mjeđurića i cjevčica. Tlak viši od 400 MPa je dodatno senzibilizirao askospore na toplinu. Pri tlaku višem od 500 MPa kroz nekoliko minuta je također došlo do aktivacije, ali je i primjećeno da pri dužem izlaganju dolazi do ponovne inaktivacije. Unatoč tome i pri najvišim vrijednostima tlaka dio askospora je otporan, pa ne dolazi do aktivacije, odnosno inaktivacije. Navednom metodom broj askospora se može reducirati za  $3,0 \log_{10}$  jedinica. Aktivacija askospora pri tlaku od 400 MPa je ovisna o temperaturi. Naime, minimalna aktivacija se javila pri temperaturi od 30 do 50 °C. Do deseterostruko veće aktivacija došlo je pri temperaturi od 10 do 20 °C i 60 °C. Aktivacija askospora nije ovisno pH, ukoliko su vrijednosti između 3 i 6, dok je inaktivacija pri tlaku od 600 MPa ovisna o pH. Inaktivacija je deseterostruko veća pri pH 6, nego što je pri pH 3. Pri promatranju tretiranih askospora pomoću svjet-

Iosnog i scaning elektronskog mikroskopa primjećen je gubitak strukture staničnog zida spore. Iz svega navedenog proizlazi da primjena visokog hidrostatskog tlaka dovodi do senzibilizacije askospora *T. macrosporus* prema litičkim enzimima u staničnom zidu.

**Jakabi, M., D.S. Gelli, J.C.M.D. Torre, M.A.B. Rodas, B.D.G.M. Franco, M.T. Destro, M. Landgraf (2003): Inactivation by Ionizing Radiation of *Salmonella Enteritidis*, *Salmonella Infantis*, and *Vibrio parahaemolyticus* in Oysters (*Crassostrea brasiliiana*). Inaktivacija vrste *Salmonella Enteritidis*, *Salmonella Infantis* i *Vibrio parahaemolyticus* u kamenicama (*Crassostrea brasiliiana*) ionizacijskim zračenjem. J. Food Prot., 66 (6) 1025-1029**

Ozračivanje se smatra jednim od najučinkovitijih tehnoloških procesa u smanjenju broja mikroorganizama u namirnicama. Ono se može koristiti za poboljšanje sigurnosti namirnica i produljenje roka trajanja. Kamenice su jedan od najvažnijih prenosioca patogenih bakterija, a zbog specifičnog načina prehrane. Cilj je ovog istraživanja procijena utjecaja gama-zračenja na koncentraciju vrsta *Salmonella enteritidis*, *Salmonella Infantis* i *Vibrio parahaemolyticus* u kamenicama (*Crassostrea brasiliiana*), kao i utjecaja na preživljavanje i organoleptička svojstva kamenica. Kamenice su izložene gama-zračenju ( $^{60}\text{Co}$ ) u dozama od 0,5 do 3 kGy. Doza od 3 kGy je bila dosta na za smanjenje broja salmonela za 5 do 6 log<sub>10</sub> jedinica, dok je doza od 1 kGy bila dosta na za smanjene broja vibrija za 6log<sub>10</sub> jedinica. Najveća primjenjena doza zračenja nije ubila kamenice niti promjenila njihova organoleptička svojstva. Dakle, doza od 3 kGy se može smatrati učinkovitom u inaktivaciji salmonela i vibrija u kamenicama bez promjene njihovog mirisa, okusa i izgleda.

**Forbes, L.B., S. Parker, W.B. Scandrett: (2003): Comparison of a Modified Digestion Assay with Trichinoscopy for the Detection of *Trichinella* larvae in Pork. Usporedba modificiranog postupka**

**umjetne probave i trihinoskopije u otkrivanju ličinki vrste *Trichinella* u svinjetini. J. Food Prot., 66, 6, , 1043-1046**

Postupak modificirane umjetne probave (pomoću pepsina i klorne kiseline) i dvije metode trihinoskopije uspoređeni su u identifikaciji mišićnog tkiva svinje i otkrivanju malog broja ličinki vrste *Trichinella*, a kao dio procesa procjene kvalitete. Pomoću metode trihinoskopije sa stereomikroskopom utvrđen je veći broj ličinki ( $P<0,0001$ ,  $n=57$ ) i identificirano više tkiva ( $P=0,0047$ ,  $n=57$ ) u usporedbi s trihinoskopijom pomoću projekcijskog mikroskopa (standardni trihinoskop). Postupak umjetne probave 3.2 puta je bolji od gore navedenih metoda u otkrivanju pozitivnog tkiva, a pri pregledu uzorka inficiranog mišića težine 1 g ( $P<0,001$ ; usporedba odnosna pouzdanosti metoda 2,0:5,4;  $n=161$ , odnosno  $n=189$ ). Pouzdanost metode trihinoskopije se povećava s brojem ličinki u tkivu, ali je ipak trihinoskopija manje pouzdana od postupka umjetne probave (neovisno o broju ličinki u tkivu). Dakle, postupak umjetne probave učinkovitiji je od trihinoskopije u otkrivanju malog broja ličinki u mišićnom tkivu svinje.

**Alter, T., M. Gürtler, F. Gaull, A. Johne, K. Fehlhaber (2004): Comparative analysis of the prevalence of *Campylobacter* spp. in retail turkey and chicken meat. Usporedna analiza pojavnosti bakterija roda *Campylobacter* u kupovnom pilećem i pilećem mesu Archiv für Lebensmittelhygiene 55, 60-62**

U ovom istraživanju je određivana pojavnost bakterija roda *Campylobacter* u kupovnom pilećem i pilećem mesu. Primijećene su znatne razlike u pojavnosti bakterija u navedenim namirnicama. U 6,2% uzoraka pilećeg mesa i 30,3% uzoraka pilećeg mesa nađene su bakterije roda *Campylobacter*. Unatoč tome, nepravilno obrađeno pureće meso može biti izvorom kampilobakterija, odnosno uzrokom infekcije u ljudi. Također, pureća jetra je bila kontaminirana kampilobakterijama. U obje vrste mesa prevladavala je bakterija *C. jejuni*.

Marin Torti ■