

Эффективность питательных сред для выявления *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах

Научный руководитель – Абдуллаева Асият Мухтаровна

Лобанова Валентина Георгиевна

Аспирант

Московский государственный университет пищевых производств, Москва, Россия

E-mail: lobanova.13.73@mail.ru

В последние десятилетия вспышки листериоза с высокой смертностью часто регистрируются после употребления пищевых продуктов, зараженных *L. monocytogenes*. Это прежде всего мясные, куриные и рыбные изделия, молочные продукты (мороженое, мягкие сыры), салаты и торты [Тартаковский И.С. и др., 2002, Абдуллаева А.М. и др., 2020, Соколова Н.А. и др., 2020].

Целью нашей работы явилось определение частоты контаминации пищевых продуктов *L. monocytogenes* и эффективности применения отечественных и импортных питательных сред при детекции патогена.

Для выявления листерий использовали питательные среды отечественного - Оболенск и импортного - HiMedia (Индия), Oxoid (Великобритания), Merck (Германия) производства. Диагностику листерий проводили классическим методом согласно ГОСТ 32031-2012. Сначала выделяли *L. monocytogenes* на селективно-накопительных питательных средах, затем идентифицировали и подтверждали путем пересевов на среды Гисса.

Согласно результатам годовых отчетов государственных ветеринарных лабораторий РФ за 2019-2020 гг. из исследованных 546553 образцов сырья и пищевой продукции с целью выявления *L. monocytogenes* положительными оказались 2468 проб. В 2019 г. было выявлено 1768 положительных проб на *L. monocytogenes*, частота контаминации составила 1,79%. Наибольшее количество патогенов выявлено в замороженных продуктах (вареники, блины) и в продукции длительного хранения (печенье, варенье, джемы, соки и др.) - 0,78%, наименьшее (0,09 %) - в молоке и молочной продукции. В мясе и мясной продукции частота контаминации в 2019 г. составила 0,45%, в 2020 г. - 0,59%, т.е. отмечено повышение на 0,14%. В рыбе и рыбной продукции установлено снижение частоты контаминации в указанный период с 0,47% до 0,33%.

Заключение. Накопительные и дифференциально-диагностические среды для листерий отечественного и импортного производства по своим целевым качествам имели сопоставимо высокий уровень, поэтому могут быть взаимозаменяемыми, но себестоимость отечественных сред - в 2 раза ниже.

Источники и литература

- 1) 1. Абдуллаева А. М., Блинкова Л. П., Уша Б. В. и др. Микробиологический мониторинг контаминации птицепродуктов // Российский журнал «Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии». 2020. № 3 (35). С. 291–303.
- 2) 2. Соколова Н. А., Абдуллаева А. М., Лоцинин М. Н. Возбудители зооантропонозов, пищевых отравлений, порчи сырья и продуктов животного происхождения: учебное пособие. Изд. 2-е, доп. и перераб. – М.: ТД ДеЛи плюс, 2020. 174 с. DOI: 10.31016/view-2020-5.

- 3) З. Тартаковский И. С., Малеев В. В., Ермолаева С. А. Листерии: роль в инфекционной патологии человека и лабораторная диагностика // «Медицина для всех». М.: 2002. С. 198-200.