

УДК 579.869.1:658.273

САВЕЛЬЕВА В.А., студент

Научный руководитель **КРАСНИКОВА Е.С.**, канд. биолог. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени
Н.И. Вавилова», г. Саратов, Российская Федерация

СЛУЧАЙ ОБНАРУЖЕНИЯ *LISTERIA MONOCYTOGENES* В ПОЛУФАБРИКАТАХ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Листерииоз – инфекционное заболевание животных, человека и птиц, проявляющееся поражением центральной нервной системы и половых органов. Особенно восприимчивы беременные, молодняк и те, у кого ослаблен иммунитет. Заражение происходит алиментарным путем, трансмиссивно, аэрогенно и при контакте. Возбудитель листериоза – *Listeria monocytogenes* – мелкая грамположительная палочка, размножающаяся в широком диапазоне температур (+3 до +45°C). Быстро погибает при высоких температурах. Без своевременной диагностики и лечения инфекция может приводить к серьезным заболеваниям и даже летальному исходу. Принимая во внимание убиквитарность, термотолерантность и психрофильность листерий, весьма важным является строгий контроль уровня контаминации пищевых продуктов бактериями.

На одном из перерабатывающих предприятий пищевой промышленности в готовых полуфабрикатах из морепродуктов были выявлены микроорганизмы *Listeria monocytogenes*. При этом в сырье *L. monocytogenes* не обнаруживались, а в смывах с оборудования их выделили однократно.

Целью наших исследований, стало выявление причины контаминации производимой на предприятии продукции микроорганизмом.

Материалом послужили 10 смывов с технологического оборудования, 25 проб готовых полуфабрикатов и 17 проб сырья в индивидуальных герметичных упаковках, замороженные в разные периоды технологического цикла. Исследования проводили согласно ГОСТ 32031-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*». Количественную детекцию осуществляли с применением ПЦР набора «АмплиСенс *Listeria monocytogenes*-скрин-титр-FL» (ИнтерЛабСервис, Россия).

В результате исследования наличие листерий было установлено лишь в одной пробе готовых полуфабрикатов в количестве 10^3 КОЕ/г. Так как листерии являются галофильными микроорганизмами, их наличие в морепродуктах возможно, но технологическая схема процесса хранения и производства продукции из морепродуктов должна исключать все условия накопления листерий. В данном случае по ходу технологического процесса была выявлена возможность накопления листерий в емкости на этапе обливки полуфабрикатов из морепродуктов тестом, в которую оно стекало.