

MERCK Gıda Mikrobiyolojisi



Gıda Kaynaklı Hastalıklar

Yeryüzünde yüz binlerce farklı türde mikroorganizma türü bulunmakla beraber, gıdalar ile insanlara geçen ve hastalık yapan bakterilerin sayısı sadece 15–20 kadardır. Bu bakterilerden bir kısmı grip ile karıştırılacak kadar hafif bir hastalanma oluştururken, bir kısmı da ölüme kadar giden yoğun hastalıklara neden olur. Gıda kaynaklı mikrobiyel hastalıklar öncelikle kişinin vücut direnci ile ilişkilidir.

Gıda kaynaklı hastalıklar ile ilgili sağlıklı veriler yoktur. Bu konuda en güvenilir veriler ABD 'den gelmektedir. Buna göre ABD 'de %72 'si bakteriler, %21 'i parazitler ve %7 'si virüslerden kaynaklanmak üzere yılda 5.000 ölüm tahmin edilmektedir. Bakteriler içinde ölüm etkeni olarak sıralama *Salmonella* ve *Listeria monocytogenes* ile bunlardan çok daha az sayıda ölüme neden olmak üzere *Campylobacter jejuni* ve *E. coli* O157:H7 şeklindedir. Hastalanma etkeni olarak sıralamada ise *Campylobacter* ve arkasından gelen *Salmonella* tüm hastalanmaların %77,8 'ini oluşturmaktadır. Bu değerler sadece etmeni saptanmış ve kayıtlara geçmiş olan hastalıklar içindir.

Gıda kaynaklı mikroorganizmaların neden olduğu hastalıklar genellikle ishal, karın krampları, ateş, kusma şeklinde görülmekle beraber, vücudun çeşitli organlarına (beyin, böbrek, eklem yerleri vb.) yerleşerek burada hasar yapma, ölü doğum ve düşüklere neden olma şeklinde de görülebilmektedir.

Gıda İşletmelerinde Mikrobiyolojik Analiz Maliyeti

Laboratuvarlar kısa süre içinde ve ekonomik ölçütler içinde doğru sonuçları vermek durumundadır. Buna göre mikrobiyoloji laboratuvarı da sahte negatif ve sahte pozitif sonuçlardan kaçınmak zorundadır. Bu gibi yanlış sonuçlarda personel hatalarına göre analiz sisteminden gelen hataların daha fazla olduğu kanıtlanmıştır.

- Fiyatı düşük olan besiyeri her zaman ucuz değildir. Depremlerde yıkılanlar hep düşük fiyatla yapılmış binalardır. Bedeli çok ağırdır.
- Hızlı analizler önemlidir, bunlar giderek gelişmektedir. Hızda güven önemlidir. Hızlı bir testin fiyatı da düşük ise analiz güvenliği sorgulanmalıdır. Konu insan sağlığıdır.
- Analiz sonuçlarında doğruluk tartışılmaz bir kavramdır. Bunun da zaman ve analiz maliyeti ile ilişkili bir bedeli vardır. Bu çok hassas bir dengedir.

MERCK Gıda Mikrobiyolojisi ürünleri bu denge içinde hazırlanmaktadır. Analiz sonuçlarının doğruluğundan asla endişe edilmeyen, olabildiğince hızlı ve olabildiğince düşük fiyatlı. Bir başka deyiş ve tam anlamı ile UCUZ.

MERCK Singlepath® & Duopath®; Makul Hız, Makul Fiyat, MERCK Güvencesi ile Doğru Sonuç

Basitleştirilmeye çalışılmış pek çok bilimsel formül ya da tam tersine, sadece uzmanların anlayabileceği bilimsel ayrıntılar ile donanmış katalogları ve fiyat listelerini duyurularını her gün çeşitli kanallar ile alıyoruz.

Sanayi, ticaret ve hizmet sektörlerinde düşük fiyat ve yüksek kalite savaşı giderek büyüyor. MERCK olarak bu savaşın yüksek kalite, ama olabildiğince düşük fiyat ve olabildiğince hızlı mikrobiyolojik analiz tarafında olduğumuzu bir kez daha yineliyoruz.

Bu aşamada MERCK gıda kaynaklı en yaygın ve önemli patojenler olarak tanımlanan *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter* ve *E. coli* O157 için hızlı kitler oluşturdu. MERCK kendi rakiplerinden daha sonra bu hızlı kitleri piyasaya sundu. Bunun tek nedeni kalite konusundaki vazgeçilmez titizliğidir.

MERCK Klasik Gıda Mikrobiyolojisi

MERCK markası gıda mikrobiyolojisinde bir ekoldür. Uluslararası platformda söz sahibi pek çok kurum ve kuruluş klasik mikrobiyolojik analizleri standart analiz olarak benimsemektedir. MERCK mikrobiyoloji ürünleri başta ISO ve AOAC olmak üzere klasik mikrobiyolojik analizlere uygun ürünler sunmaktadır.