

## LIETUVOS PARDUOTUVĖSE PARDUODAMŲ BROILERIŲ SPARNELIŲ IR BLAUZDELIŲ UŽKRĖSTUMAS KAMPILOBAKTERIJOMIS

Jurgita Bunevičienė<sup>1\*</sup>, Eglė Kudirkienė<sup>1</sup>, Sigita Ramonaitė<sup>2</sup>, Mindaugas Malakauskas<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Maisto saugos ir gyvūnų higienos katedra, Lietuvos veterinarijos akademija*

*Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas, Lietuva; tel. (8-37) 36 32 08; el. paštas: buneviciene@lva.lt*

<sup>2</sup>*Užkrečiamųjų ligų katedra, Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas, Lietuva*

**Santrauka.** Mūsų tyrimo tikslas – įvertinti Lietuvoje gaminamų ir parduodamų paukštienos produktų užkrėstumą termofilinėmis kampilobakterijomis. Pasirinkti trys paukštienos gamintojai Lietuvoje. Jų gaminiai – broilerių sparneliai bei blauzdelės, gamintojų neįspėjus, buvo pirkti parduotuvėse vieną kartą per savaitę, 2009 m. kovo–rugsėjo mėnesiais. Iš viso ištirta 174 paukštienos produktai, iš jų 87 vnt. broilerių sparnelių ir 87 vnt. blauzdelių. Kiekvieno mėginio termofilinės kampilobakterijos aptiktos jas tiesiogiai sėjant ant „mCCDA“ agarų ir pagausinant „Bolton“ sultiniu. Kampilobakterijų padermės iki rūšies identifikuotos dauginės polimerazės grandininės reakcijos metodu.

Nustatyta, kad 46,55 proc. visų tirtų paukštienos produktų buvo užkrėsti termofilinėmis kampilobakterijomis. Identifikuojant išskirtas kampilobakterijų padermes, *C. jejuni* nustatyta 69,12 proc., *C. coli* – 13,23 proc., o abi padermės kartu – 17,65 proc. užkrėstų mėginių. Kiekybinio paukštienos produktų tyrimo rezultatai parodė, kad vidutinis *Campylobacter* spp. skaičius, tiriant broilerių sparnelius ir blauzdeles, buvo atitinkamai 1,99 log<sub>10</sub> ksv/ml ir 2,11 log<sub>10</sub> ksv/ml.

Šio tyrimo metu nustatytas sąlyginai didelis paukštienos produktų užkrėstumas termofilinėmis kampilobakterijomis rodo, kad parduodami žali broilerių produktai (sparneliai ir blauzdelės) gali kelti grėsmę žmonėms užsikrėsti kampilobakterioze, jei nebus laikomasi terminio apdorojimo reiklavimų ir higienos taisyklių. Norint sumažinti vartotojų riziką užsikrėsti kampilobakterioze per broilerių produktus, būtina sumažinti kampilobakterijų paplitimą broilerių pulkuose ir taip skatinti neužkrėstos paukštienos gamybą.

**Raktažodžiai:** *Campylobacter* spp., paukštiena, prekyba, užkrėstumas.