

IŠ ĮVAIRIŲ MAISTO PRODUKTŲ IŠSKIRTŲ *BACILLUS CEREUS* SAVYBIŲ SKIRTUMŲ ĮVERTINIMAS

Dovilė Jonkuvienė, Joana Šalomskienė, Renata Žvirdauskienė, Raimondas Narkevičius

Maisto institutas, Kauno technologijos universitetas

Taikos pr. 92, LT-51180 Kaunas; tel. (8~37) 31 23 80; el. paštas: dovile.jonkuviene@yahoo.com

Santrauka. Darbo tikslas buvo nustatyti skirtinguose maisto produktuose paplitusių *Bacillus cereus* savybių skirtumus. Numanomos *B. cereus* išskirtos naudojant MYP agarą. Išskirtos kultūros *B. cereus* rūšiai priskirtos naudojant pagrindinius patvirtinimo testus ir chromogeninę terpę. 93,2 proc. kultūrų, išskirtų iš paruoštų tiesiogiai vartoti produktų, 100 proc. ir 84,6 proc. kultūrų, išskirtų atitinkamai iš sausų pieno ir ne pieno kilmės produktų, augo ant BACARA terpės ir buvo patvirtintos kaip *B. cereus*.

Iš skirtingų tipų produktų išskirtų *B. cereus* pagrindinės savybės nesiskyrė, bet maisto rūšis, iš kurios buvo išskirtos kultūros, turėjo įtakos kultūrų augimui šaldymo sąlygomis ir jautrumui antibiotikams ($p \leq 0,05$). Visuose produktuose vyravo mezofilinės padermės. Labiausiai prisitaikiusios augti žemose temperatūrose buvo *B. cereus*, išskirtos iš paruoštų tiesiogiai vartoti produktų.

Raktažodžiai: *Bacillus cereus*, produktai, chromogeninė terpė, savybės, jautrumas antibiotikams.