

Mejeriforeningen

Overlevelse og vækst af patogene bakterier i ost

Periode: 1992 til 1996
Budget: Kr. 6.470.000
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 1
Afslutningsrapport: Oktober 1998
Projektleder: Susanne Knøchel
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstituttet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Publikationsliste findes i Slutrapport Oktober 1998.

Formål: At undersøge effekten af kontamineringsgrad og bakteriernes fysiologiske status for overlevelse og vækst i realistiske modelforsøg med danske ostetyper.

Beskrivelse: På baggrund af retrospektiv indsamling af mikrobiologiske analysedata var projektets ene hovedlinie at undersøge effekten af kontamineringsgrad og bakteriernes fysiologiske status for overlevelse og vækst i realistiske modelforsøg med danske ostetyper.

Projektets anden hovedline har været at beskrivelse indflydelsen af relevante produkt- og procesparametre på bakteriernes tilstedeværelse og vækst. De udvalgte parametre var blandt andet syrningsforløb, vandindhold, salt- og fedtprocent, nitrat/nitritomsætning med mere. Da oste ikke er homogene, og vækstmulighederne for patogene mikroorganismer derfor varierer, blev der lagt vægt på at beskrive gradienter og mikromiljøer i ostene. Undersøgelserne var baseret på modelforsøg, der simulerede "real-life" situationer for 8 ostetyper med hovedvægten lagt på de patogene bakterier Salmonella, Bacillus og Yersinia.

Resultaterne vil utvivlsomt kunne tjene som inspirationskilde for fremtidig levnedsmiddelforskning, hvad angår mikrobiologisk sikring af kvalitet i produktionen og således være et hjælpemiddel til at opstille effektive kvalitetssikringsprogrammer. Projektet vil også kunne danne grundlag for epidemiologiske studier, samt medvirke til bedre planlægning af fremadrettede screeningsundersøgelser for at kunne kortlægge, forstå og bekæmpe visse levnedsmiddelbårne sygdomme.