


Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 25, No 4 (1974)

Υπεύθυνος συμφώνως τῷ νόμῳ
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
 'Επιστημονικόν Σωματεῖον ἀνεγνῶρισμένων, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.
 Πρόεδρος διὰ τὸ ἔτος 1974: Ἰωάννης Καραβλάσης, Κηφισίας 56, Ἀθήναι.
 ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ἐκὸς αἰρετῆς πενταμηνίως συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.
 ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Δημήτριος Χ. Μαρβάρης Πελοποννήσου 39, Ἁγ. Παρασκευῆ.
 Μέλη Συν/κῆς Ἐπ.: Π. Ν. Δραγῶνας, Ι. Μ. Καραβαλάκης, Κ. Χ. Σειταριδῆς, Μ. Μαστρογιάννη-Κορκολοπούλου.
 ΠΡΟ-ΕΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ Ἰωάννης Θ. Βράκας, Καλλιδρομίου 25 - Ἀθήναι.
 ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι
 ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ: Ἀπρίλιος 1975



Δελτίον

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ
 ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
 ΤΟΜΟΣ 25 Ὀκτώβριος - Δεκέμβριος
 ΤΕΥΧΟΣ 4 1974

Ταχ. Διεύθυνσις:
 Ταχ. θορὴς 546
 Κεντρικὸν Ταχυδρομεῖον Ἀθηνῶν

Συνδρομαί:
 Ἔτησις ἐπιστημικῆς ὄψ. 200
 Ἔτησις ἐπιστημικῆς ὄψ. 300
 Ἔτησις φοιτητῶν ἡμιόβητης ὄψ. 50
 Ἔτησις φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς ὄψ. 100
 Τιμὴ ἑκάστου τεύχους ὄψ. 50

Address: P.O.B. 546
 Central Post Office
 Athens - Greece

Redaction: Dr. D. C. Brovas
 Peloponissou 39,
 Aghia Paraskevi-Attikis
 Greece.

Subscription rates:
 (Foreign Countries)
 \$ U.S.A. 10 per year.

Bulletin

OF THE HELLENIC VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
 SECOND PERIOD
 VOLUME 25 October - December
 No 4 1974

Ἐπιταγῆ καὶ ἐμβάσματα δέον ὅπως ἀποστέλλονται ἐπ' ὄνοματι κ. Ἰωάννου Καραβαλάκη Ἰνστιτούτου Ἀφθίδου, Παιρέτου, Ἁγία Παρασκευῆ - Ἀττικῆς.

COMPARATIVE EVALUATION OF SIX SELECTIVE MEDIA FOR THE DETECTION AND ENUMERATION OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS IN FOODS

B. ΑΛΜΠΑΛΑΣ

doi: [10.12681/jhvms.20171](https://doi.org/10.12681/jhvms.20171)

Copyright © 2019, B. ΑΛΜΠΑΛΑΣ



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

To cite this article:

ΑΛΜΠΑΛΑΣ Β. (1974). COMPARATIVE EVALUATION OF SIX SELECTIVE MEDIA FOR THE DETECTION AND ENUMERATION OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS IN FOODS. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 25(4), 10–25. <https://doi.org/10.12681/jhvms.20171>

Ἐκ τοῦ Κινητοῦ Βιολογικοῦ Ἐργαστηρίου Κτην/κοῦ VIII Μερραρχίας

**ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΙΣ ΕΞ ΕΚΛΕΚΤΙΚΩΝ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ
ΥΠΟΣΤΡΩΜΑΤΩΝ ΔΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΜΟΝΩΣΙΝ
ΚΑΙ ΑΠΑΡΙΘΜΗΣΙΝ ΤΟΥ STAPHYLOCOCCUS AUREUS
ΕΙΣ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ***

Ἵπὸ
Δρ. BEN. ΑΛΜΠΑΛΑ
Κτηνιάτρου - Μικροβιολόγου

**COMPARATIVE EVALUATION OF SIX SELECTIVE MEDIA
FOR THE DETECTION AND ENUMERATION
OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS IN FOODS**

by
BEN ALBALAS **
Veterinarian-Microbiologist

SUMMARY

Six selective media for the detection and enumeration of coagulase-positive staphylococci were studied and evaluated for their efficiency in the recovery and easy recognition of five strains of *Staphylococcus aureus*. They were Mannitol Salt agar (MS), Tellurite Polymyxine Egg Yolk agar (TPEY), Egg Yolk Azide Agar (EYAA), Egg yolk Tellurite Glycine Pyruvate Agar (ETGPA), Milk Salt Agar (MSA), in combination with Salt Egg Yolk Agar (SEYA), and Vogel-Johnson agar (VJ), after enrichment in Trypticase Soy Broth 10% NaCl. The recovery of the used strains was evaluated in pure cultures and after inoculation in various foods. None of the tested media was proved to be the ideal one. The media TPEY, ETGRA, and EYAA were considered as the most appropriate for the detection of *S. aureus* in foods. The selective ability of each medium is greatly depended on the strain and the food involved. The simultaneous use of two selective media is suggested if that is possible.

Ἐλήφθη τὴν 26—1—74.

* Μέρος τῆς ἐργασίας ἐξετελέσθη εἰς τὰ Research Laboratories, Microbiology Division, Food and Drug Directorate, Department of National Health and Welfare, Ottawa, Canada, κατὰ τὴν διάρκειαν ὑποτροφίας, χορηγηθείσης ὑπὸ τοῦ Καναδικοῦ Συμβουλίου Ἀμυντικῶν Ἐρευνῶν.

** Παροῦσα διεύθυνσις: Φολεγάνδρου 10, Ἀθῆναι.
Present address: 10 Folegandrou St., Athens, Greece.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σημαντικὸν ποσοστὸν τροφικῶν δηλητηριάσεων ὀφείλεται εἰς στελέχη *STAPHYLOCOCCUS AUREUS*.

Ἡ ἀπαρίθμησης τῶν θετικῶν εἰς τὴν δοκιμασίαν τῆς πηκτάσης σταφυλοκόκκων ἀποτελεῖ τὸ εὐκολώτερον καὶ σχετικῶς ἀσφαλέστερον τεκμήριον ἐνοχοποιήσεως τροφίμου τινός, ὡς ὑπευθύνου τροφικῆς δηλητηριάσεως, ἐν ἀδυναμίᾳ ποιοτικῶ καὶ ποσοτικῶ προσδιορισμοῦ τῆς ἐντεροτοξίνης.

Ἐπειδὴ πολλὰ θρεπτικὰ ὑποστρώματα χρησιμοποιοῦνται διὰ τὴν ἀνέυρεσιν καὶ τὴν ἀπαρίθμησης τοῦ *S. AUREUS* εἰς τὰ τρόφιμα, ἐθεωρήθη σκόπιμος ἡ μελέτη καὶ ἡ σύγκρισις τῆς ἀποτελεσματικότητος τῶν ὑπὸ τῶν *THATCHER* καὶ *CLARC* (1968) ἀναφερομένων, ὡς τῶν πλέον ἐν χρήσει τοιούτων.

ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ

Θρεπτικὰ ὑποστρώματα

Ἐχρησιμοποιήθησαν τὰ κάτωθι ἐκ τοῦ ἐμπορίου στερεὰ θρεπτικὰ ὑποστρώματα ὑπὸ ἀφυδατωμένην μορφήν: *MANNITOL SALT AGAR* (MS-BBL, *CHAPMAN* 1946) *TELLURITE - POLYMYXINE - EGG - YOLK - TELLURITE* — *GLYCINE - PYRUVATE AGAR* (ETGPA - BBL), εἰς τὸν ὁποῖον προσετίθει τὸ μετὰ νατρίου ἄλας τῆς σουλφαμιεζαθίνης εἰς ἀναλογία 0.005 G 27.5 ML διαλύματος 1:500 (1 G σουλφαμιεζαθίνη, 50 ML N/10 NaOH, 450 H₂O) ἀνὰ λίτρον βασικοῦ ὑποστρώματος, συμφώνως πρὸς τοὺς *SMITH* καὶ *BAIRD - PARKER* (1964), *VOGEL - JOHNSON AGAR* (VJ - BBL), *TRYPTICOSE SOY AGAR* (TSA - BBL), τὸ ὁποῖον, ὡς μὴ ἐκλεκτικόν, ἐχρησιμοποιήθη προσέτι ὡς ὑπόστρωμα ἀναφορᾶς ἔναντι τοῦ ὁποῖου ἐγίνοντο αἱ συγκρίσεις τῶν ἐκλεκτικῶν ὑποστρωμάτων ὡς πρὸς τὴν ἀνάκτησιν τῶν στελεχῶν τοῦ *S. AUREUS*.

Παρασκευάσθησαν ἅπαντα συμφώνως πρὸς τὰς ἐπὶ τῶν συσκευασιῶν των παρεχομένης ὁδηγίας. Τὸ πλήρες ὑπόστρωμα *EGG YOLK AZID AGAR* (ΕΥΑΑ, *LUNDBECK* καὶ *TIRUNARAYANAN* 1966) παρασκευάζετο ἐκ τοῦ βασικοῦ ὑποστρώματος (BEEF EXTRACT 5, 5 G, PEPTONE 10 G, NaCl 3 G, SODIUM MONOHYDROGEN PHOSPHATE 0, 2 G, AGAR 15 G, H₂O 1000 ML, pH 7.6, 121° C ἐπὶ 30 MIN) εἰς τὸ ὁποῖον, διατηρούμενον εἰς ὑδατόλουτρον 50° C, προσετίθεντο 0.15 G ἀζιδίου τοῦ νατρίου (SODIUM AZIDE) ἢ 3 ML διαλύματος 5% (1G SODIUM AZIDE, 20 ML H₂O). Ἠκολούθει νέα ἀποστείρωσις εἰς 120° C ἐπὶ 30 MIN

και προσετίθεντο 150 ML γαλακτώματος λεκίθου ωού παρασκευασθέντος άσήπτως και κατά τοιοϋτον τρόπον (Άλμπάλας 1971), ώστε τó έτοιμον πρòς χρήσιν υπόστρωμα περιείχε τελικώς 3.5% (V/V) λέκιθον ωού. Έχρησιμοποιήθη άπεστειωμένον διάλυμα 1% (W/V) τελλουρικού καλίου (FISHER - J - 2104 N), τó όποιον προσετίθετο άσήπτως εις αναλογίαν 1F (V/V) δια τά υπόστρώματα TPEΥ και ETGPA και 2% (V/V) δια τó υπόστρωμα VJ, ένώ ή παρασκευή τού γαλακτώματος λεκίθου ωού δια τó υπόστρωμα ETGPA έγένετο κατά τοιοϋτον τρόπον (Άλμπάλας 1971), ώστε τó έτοιμον πρòς χρήσιν υπόστρωμα περιείχε τελικώς 1% (V/V) λέκιθον ωού και έχρησιμοποιείτο έντòς 24ώρου άπό τής διανομής εις τά τρυβλία. Δια τó υπόστρωμα TPEΥ έχρησιμοποιήθη γαλάκτωμα ωού έκ τού έμπορίου (FISHER). Ο ζυμός TRYPTICASE SOY (TSB - BBL), ένισχυθείς δια 10% (W/V) χλωριούχου νατρίου, διαιμοιράσθη εις σωλήνας άνά 9 ML και έχρησιμοποιήθη εις τήν άπαρίθμησιν τών σταφυλοκόκκων δια τής μεθόδου MPN (MOST PROBABLE NUMBER), έν συνδυασμῷ με VJ άγαρ, πρòς έπιθεβαίωσιν τών δεικνύόντων μικροβιακήν άνάπτυξιν σωλήνων (BAER 1966). Δια τήν Ρωσικήν μέθοδον έχρησιμοποιήθη άρχικώς στερεόν υπόστρωμα (MILK SALT AGAR - MSA) μετά 6.5% (W/V) χλωριούχου νατρίου (BEEF EXTRACT 3 G, PEPTONE 5 G, NaCl 65 G, AGAR 15 G, H₂O 1000 ML, pH, 7.4, 121° C έπι 15 MIN), εις 100 ML τού όποίου προσετίθεντο 10 ML άπεστειωμένου εις 110° C έπι 15 MIN 10% (W/V) άποδουτυρωμένου γάλακτος (SKIM MILK). εις κόβιν. Ηκολούθει έλεγχος τής παραγωγής λιπάσης και χαρακτηριστικής αίμολύσεως τών υπόπτων άποικιών, κατόπιν προηγούμενης διελεύσεως έκ ζυμού TRYPTICASE SOY, εις υπόστρωμα περιέχον 10% (W/V) χλωριούχον νάτριον, εις τó όποιον προσετίθεντο 10 ML γαλακτώματος λεκίθου ωού άνά 90 ML υπόστρώματος, κατά τοιοϋτον τρόπον (Άλμπάλας 1971), ώστε τó έτοιμον πρòς χρήσιν υπόστρωμα (SALT EGG YOLK AGAR - SEYA) περιείχε τελικώς 5% (V/V) λέκιθον ωού, και εις 5% (V/V) αίματούχου άγαρ (αίμα κονίκλου) άντιστοίχως. Τά περιέχοντα τά στερεά έκλεκτικά ύποστρώματα τρυβλία παρέμενον εις θερμοκρασίαν δωματίου άπό 16 - 24 ώρας δια τήν μερικήν άφυδάτωσιν τού ύποστρώματος.

Στελέχη

Έχρησιμοποιήθησαν τά κάτωθι πέντε γνωστά ως έντεροτοξίγόνα και θετικά εις τήν δοκιμασίαν τής πηκτάσης στελέχη S. AUREUS L 16, TAP I, CAS I, CAS II, CAS III, ως στέλεχος σταφυλοκόκκου άρνητικού εις τήν δοκιμασίαν τής πηκτάσης (S. EPIDERMIDIS).

Προετοιμασία του ένοφθαλμίσματος

“Απαντα τὰ στελέχη διετηρούντο εις κεκλιμένον θρεπτικόν άγαρ. Πρώτη μεταφορά δι’ έκαστον στέλεχος εκ τής μητρικής καλλιεργείας εγίνετο εις σωλήνας ζωμού BRAIN HEART INFUSION (BHI - BBL), οι όποιοι έπιβάζοντο επί 24 ώρας εις 35° C. Κατόπιν, εγίνοντο διαδοχικαί άραιώσεις εις BHI επί τρεις συνεχείς ήμέρας και τήν τρίτην ήμέραν αι κατάλληλοι άραιώσεις, γενόμεναι πλέον εις άραιωτικόν ύγρον άπεστερωμένου ρυθμιστικού φωσφορικού διαλύματος (BUTTERFIELD 1933), εξηπλούντο, δι’ ειδικής άπεστερωμένης υαλίνης ράβδου, επί δύο έτοιμών τρυβλίων TSA δι’ εκάστην άραίωσιν. Ήκολούθει έπίωσις εις 35° C επί 24 ώρας και ύπελογίζετο ούτως ό έπιθυμητός αριθμός μικροβιακών κυττάρων ανά ML. Τό κατά τόν άνωτέρω τρόπον σταθεροποιηθέν ένοφθαλμισμα εχρησιμοποιείτο δι’ ένοφθαλμισμόν τώσον τών στερεών θρεπτικών ύποστρωμάτων όσον και τών χρησιμοπονηθέντων τροφίμων.

Τρόφιμα

Τά ακόλουθα έξ τρόφιμα, άπαντα εκ του έμπορίου, εχρησιμοποιήθησαν: τυρός σκληρός (τύπου CHEDDAR) και τυρός μαλακός άποθουτυρωμένος άμφότεροι εκ παστεριωμένου γάλακτος, ή γέμισις εκ κατεψυγμένης κρεατόπιττας και κατεψυγμένης κοτόπιττας και δύο είδη γλυκισμάτων περιέχοντα γάλα, σοκολάτα, ώά, άλευρον, σάκχαριν κλπ. “Απαντα ήλέγχθησαν ως πρός τόν αριθμόν τών άρχικώς ύπαρχόντων πηκτάση - θετικών σταφυλοκόκκων δια δύο εκ τών έξ χρησιμοπονηθεισών μεθόδων (MS, TREY), δι’ οικονομίαν ύλικών, και τήν όλικήν μικροβιακήν χλωρίδα εις άγαρ TSA εις 35°C επί 48 ώρας.

Ένοφθαλμισμός τών τροφίμων

Ποσότης 20 ± 0.1 g έξ εκάστου τροφίμου έτίθετο έντός άπεστερωμένων πλαστικών κυπέλλων έρμητικώς κλειομένων δια πλαστικού πώματος ή τρυβλίων PETRI. Ό ένοφθαλμισμός τών δειγμάτων εγίνετο αναλόγως τής συστάσεως του τροφίμου (Αλιμπάλας 1971) και κατά τοιοϋτον τρόπον, ώστε έκαστον δείγμα περιείχε 1×10^4 έως 1.5×10^4 σταφυλοκόκκους δι’ εκαστον στέλεχος ανά γραμμάριον. Τά δείγματα παρέμενον εις θερμοκρασίαν 4° C μέχρις ένάρξεως τής περαιτέρω έργασίας.

Όμοιογενοποίησης τών δειγμάτων

Δι’ εκαστον δείγμα ένοφθαλμισθέντος τροφίμου (20 ± 0.1 g), κατόπιν προσθήκης αναλόγου ποσότητος άποστερωμένου ρυθμιστικού φωσφορικού ά-

ραιωτικοῦ ὑγροῦ (BUTTERFIELD 1933) καὶ τῆ βοηθεία ἠλεκτρικοῦ ἀναμικτήρος (WARING BLENDOR), ἐτοιμάζετο ἡ ἀραιώσις 10^{-1} καὶ ἐκ ταύτης παρεσκευάζοντο αἱ ἀραιώσεις 10^{-2} διὰ τὰ στερεὰ ὑποστρώματα καὶ 10^{-3} , 10^{-4} καὶ 10^{-5} διὰ τὴν μέθοδον MPN καὶ συνολικὸν ἀριθμὸν μικροβίων.

Ἐλαμβάνετο πρόνοια διὰ τὴν περαίωσιν τῶν ἐνοφθαλμισμῶν εἰς στερεὰ ἢ ὑγρά ὑποστρώματα ἐντὸς 20 MIN ἀπὸ τῆς παρασκευῆς τῆς ἀραιώσεως 10^{-1} .

Ἐνοφθαλμισμὸς στερεῶν ὑποστρωμάτων

Ἐτοιμα πρὸς χρῆσιν τρυβλία TSA, MS, TPEY, ETGPA, EYAA, VJ καὶ MSA ἐνοφθαλμιζόντο εἰς διπλοῦν, ἀφ' ἑνὸς μὲν διὰ 0.1 ML ἐκ τῆς ἀραιώσεως 10^3 ἐξ ἑκάστης καθαρᾶς καλλιέργειας καὶ ἀφ' ἑτέρου διὰ 0.1 ML ἐκ τῆς ἀραιώσεως 10^{-1} καὶ 10^{-2} ἐξ ἑκάστου ἐνοφθαλμισθέντος δείγματος τροφίμου, πλὴν τοῦ VJ διὰ τὸ ὅσοιον προηγεῖτο ἡ διέλευσις δι' ὑγροῦ ἐμπλουτιστικοῦ ὑποστρώματος ὡς κατωτέρω. Τὸ ἐνοφθαλμισμα ἐξηπλοῦτο ὁμοιομερῶς ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ἄγαρ, τῆ βοηθεία ἀποστειρωμένης, εἰδικῶς κεκαμιμένης, ὑαλίνης ράβδου. Ἡκολούθη ἐπίωσις εἰς 35° C ἐπὶ 24 καὶ 48 ὥρας καί, ἀφοῦ ἠριθμοῦντο αἱ τυπικαὶ ἀποικίαι παθογόνων σταφυλοκόκκων, ἐξητάζετο ἡ μορφολογία καὶ ἕτερα χαρακτηριστικὰ γνωρίσματα τούτων δι' ἕκαστον χρονον ἐπίωσεως εἰς ἅπαντα τὰ θρεπτικὰ ὑποστρώματα. Μέρος τῶν τυπικῶν τούτων ἀποικιῶν ἢ ἡ τετραγωνικὴ ρίζα τοῦ ἀριθμοῦ των, ἐφ' ὅσον ἦτο μεγάλος, ὡς καὶ ὠρισιμένοι ἀμφίβολοι τοιαῦται, ἐξητάζοντο διὰ παραγωγὴν πηκτάσης μετ' ἐπίωσιν ἐπὶ 18-24 ὥρας εἰς 35° C εἰς ζυμὸν BHI (BBL). Αἱ ἐπὶ τοῦ MSA ἀναπτυχθεῖσαι τυπικαὶ ἀποικίαι, πρὶν ἢ ὑποβληθῶν εἰς τὴν δοκιμασίαν τῆς πηκτάσης, ἐξητάζοντο διὰ παραγωγὴν λιπάσης (ὑπόστρωμα SEYA) καὶ δι' αἰμόλυσιν ἐπὶ αἱματούχου ἄγαρ.

Ἡ δοκιμασία τῆς πηκτάσης ἐγένετο δι' ἀφυδατωμένου πλάσματος κονίκλου (DIFCO), περιέχοντος EDTA (ETHYLENE - DIAMINE - TETRA-ACETATE), κατόπιν ἐπανυδατώσεως καὶ συμφώνως πρὸς τοὺς THATCHER καὶ CLARK (1968). Οὕτως ὁ ἀριθμὸς τῶν ἐπανακτηθέντων θετικῶν διὰ πηκτάσιν σταφυλοκόκκων ἑκάστου στελέχους δι' ἕν ἕκαστον τῶν χρησιμοποιηθέντων ὑποστρωμάτων ὡς καὶ ὁ ἀριθμὸς τούτων ἀνὰ γραμμάριον τροφίμου ὑπελογίζετο ἀναλόγως καὶ συνεκρίνετο μὲ τοὺς ἐπιτευχθέντας ἀριθμοὺς ἐπὶ τοῦ TSA ἀντιστοίχως. Ταυτοχρόνως ἐξητάζετο καὶ ἡ μορφολογία τῶν ἀποικιῶν τοῦ S. EPIDERMIDIS ἐπὶ τῶν διαφόρων ὑποστρωμάτων.

Ἐνοφθαλμισμὸς ὑγροῦ ἐμπλουτιστικοῦ ὑποστρώματος — Ὑπολογισμὸς MPN

Τρεῖς σωλῆνες ζυμοῦ TRYPTICASE SOY + 10% NaCl ἐνοφθαλμί-

ζοντο διά 1 ML ἕκαστος, ἐκ τῶν ἀραιώσεων 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} καὶ 10^{-5} δι' ἕκαστον δείγμα τροφίμου. Μετὰ τὴν ἐπώασιν εἰς 35° C ἐπὶ 48ωρον, εἰς κρῖκος πλατίνης, ἐξ ἑκάστου σωλήνος δεικνόντος θολερότητα, ἐξηπλοῦτο ἐπὶ τρυβλίου VJ ἐτοίμου πρὸς χρῆσιν. Ἠκολούθει ἐπώασις ἐπὶ 24 καὶ 48 ὥρας εἰς 35° C καὶ αἱ τυπικαὶ ἀποικίαι ἐξητάζοντο διὰ παραγωγὴν πηκτάσης. Ἐκ τῶν πηκτάση θετικῶν σταφυλοκόκκων τῶν τρυβλίων VJ καὶ ἐκ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν θετικῶν σωλήνων TSB + 10% NaCl, ἐκ τῶν τριῶν ἐνοφθαλμισθέντων ἐξ ἑκάστης ἀραιώσεως, ὑπελογίζετο ὁ ἀριθμὸς τῶν ἀνακτηθέντων θετικῶν διὰ πηκτάσην σταφυλοκόκκων κατὰ γραμμίριον τροφίμου συμφώνως πρὸς τοὺς πίνακας MPN.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ἀνάκτησις τῶν καθαρῶν καλλιεργείων *S. AUREUS*

Εἰς τὸν Πίνακα I ἐμφαίνεται ὁ ἀριθμὸς τῶν ἀναπτυχθεισῶν ἀποικιῶν ἐξ ὄλων τῶν στελεχῶν ἐπὶ τῶν χρησιμοποιοηθέντων ὑποστρώματων, μετὰ τῆς ποσοστιαίας αὐξήσεως τῶν λαμβανομένων ἀποικιῶν, κατόπιν 48ώρου ἐπώασεως.

Ἐπισημαίνεται ἡ ἀναγκαιότης τῆς παρατάσεως τῆς ἐπώασεως ἐπὶ 48 ὥρας, δι' ὄρισμένα ὑποστρώματα καὶ ἰδιαιτέρως διὰ τὸ ETGPA.

Αἱ ἀναπτυχθεῖσαι ἀποικίαι ἐπὶ τοῦ TSA ἦσαν τυπικαὶ (κίτριναί, περιγεγραμμέναί, εὐμεγέθεις) μετὰ ἐπώασιν 24 καὶ 48 ὥρων δι' ἅπαντα τὰ στελέχη.

Αἱ ἀναπτυχθεῖσαι ἀποικίαι ἐπὶ τοῦ MS, μετὰ 24ωρον ἐπώασιν, ἦσαν μικροῦ καὶ μέσου μεγέθους, ἐνῶ ἡ ζύμωσις τῆς μανιτόλης περίξ τῆς ἀποικίας (κίτρινη ἄλω) ἦτο ἀσθενής. Ἀντιθέτως μετὰ 48ωρον ἐπώασιν αἱ ἀποικίαι ἀπάντων τῶν στελεχῶν ἦσαν τυπικαὶ διὰ τὸ ὑπόστρωμα (μεγάλαι, κίτριναί, περιγεγραμμέναί, ἔντονος καὶ σαφῆς ζύμωσις τῆς μανιτόλης περίξ τῆς ἀποικίας).

Αἱ εἰς τὸ TPEY ἀναπτυχθεῖσαι ἀποικίαι ὄλων τῶν στελεχῶν ἦσαν τυπικαὶ καὶ μετὰ 24 καὶ 48 ὥρας ἐπώασιν, ἦτοι μεγάλαι, κοίλαι, μέλαναι ἢ θαθῆος μολυβδόχροισι, διαμέτρου 1.0 ἕως 1.5 MM καὶ ἐπαρουσίαζον διαυγῆ ζώνην καὶ θόλωσιν τοῦ ὑποστρώματος περίξ τῆς ἀποικίας.

Εἰς τὸ ETGPA μόνον τὰ στελέχη CAS II καὶ CAS III παρήγαγον τυπικὰς ἀποικίας (μέλαναι μεγάλαι σιλιπναὶ ἀποικίαι, σαφῆς καὶ περιγεγραμμένα διαυγῆς ζώνη περίξ τῆς ἀποικίας), μετὰ 24 καὶ 48 ὥρας ἐπώασιν, ἐνῶ τὸ στέλεχος TAP I παρήγαγε τυπικὰς ἀποικίας μόνον μετὰ 48 ὥρας ἐπώασιν καθ' ὅσον αἱ ἀναπτυχθεῖσαι μετὰ 24ωρον τοιαῦται ἦσαν μικραὶ, μελαναὶ ἄνευ διαυγοῦς ζώνης περίξ. Αἱ ἀποικίαι τοῦ στελέχους CAS I ἀνεπτύχθησαν

Π Ι Ν Α Ξ Ι

Σύγκρισις 6 έκλεκτικών υποστρωμάτων διά την ἀπορίθμωσιν καθαρῶν
στελεχῶν S. AUREUS.

Στελέχη	Ἀ ρ ι θ μ ὶ ς ἀ π ο ρ ι θ μ ῶ ν													
	TSA		MS		TPEΓ		ELAA		ETGPA		VJ		MSA	
	24H	48H	24H	48H	24H	48H	24H	48H	24H	48H	24H	48H	24H	48H
L 16	36	39	6	19	31	31	20	30	0	0	22	28	30	31
TAP I	64	65	36	53	65	74	11	59	0	63	0	0	47	48
CAS I	49	49	11	15	42	43	35	35	0	45	0	8	31	33
CAS II	45	46	25	32	42	42	35	37	44	45	18	26	47	48
CAS III	46	47	7	17	35	36	33	33	37	40	0	6	41	40
Σύνολον ἀποικιών	240	246	85	136	215	226	134	194	81	193	40	68	196	200
Αὔξησις ἀριθμοῦ ἀποικιών μετὰ 48H	2.5%		60%		5.1%		44.7%		138%		70%		2.04%	

Π Ι Ν Α Κ Η

Έπανακτήσεις των καθαρών καλλιέργειών S. AUREUS μετά 48ωρον έπόασιν.

Στελέχη	Θ ρ ε π τ ι χ ά ύ π ο σ τ ρ ώ μ α τ α											
	TSA	MS	TPEY'	EYAA	ETGPA	MSA	VJ	%	%	%	%	
L 16	39	19	31	30	0	31	28	48.7	76.9	0	79.7	71.8
TAP I	65	53	74	59	63	48	0	81.5	90.5	96.9	73.8	0
CAS I	49	15	43	35	45	33	8	30.6	71.4	91.8	67.3	16.3
CAS II	46	32	42	37	45	48	26	69.6	80.4	97.8	100	56.5
CAS III	47	17	36	33	40	40	6	36.2	70.2	85.1	85.1	12.8
Σύνολον	246	136	226	193	193	200	68	52.9	78.8	78.8	81.3	27.6

* 'Ο αριθμός των επί του TSA άναπτυχθεσών άποικιών έλήφθη ώς 100%.

μόνον μετά 48ωρον ἐπώασιν καὶ ἦσαν μικραί, καὶ μέλαναι ἄνευ χαρακτηριστικῆς διαυγοῦς ζώνης, ὁμοιάζουσαι ἐν πολλοῖς μὲ ἀρνητικὰς εἰς τὴν δοκιμὴν τῆς πηκτάσης ἀποικίας σταφυλοκόκκων. Τὸ στελέχος L 16 οὐδόλως ἀνεπτύχθη μετὰ 24 καὶ 48 ὥρας ἐπώασιν.

Τὰ στελέχη CAS II καὶ CAS III παρήγαγον ἐπὶ τοῦ ὑποστρώματος ΕΥΑΑ μετὰ 24ωρον ἐπώασιν, χαρακτηριστικὰς τυπικὰς ἀποικίας (κίτριναί, εὐμεγέθεις, μετὰ διαυγοῦς ζώνης, φέρουσαι συρρικνωμένα ἄκρα καὶ δίδουσαι γενικῶς τὴν ὄψιν τοῦ ἐψημμένου ὠοῦ (FRIED EGG), ἐνῶ τὰ ὑπόλοιπα στελέχη παρήγαγον ταύτας μετὰ ἐπώασιν 48 ὥρων.

Αἱ ἐπὶ τοῦ MSA ἀποικίαι ἦσαν ἀρκούντως τυπικαί (εὐμεγέθεις, κίτριναί μετὰ περιγεγραμμένης διαυγοῦς ζώνης) μετὰ 24ωρον ἐπώασιν καὶ ἀπολύτως τυπικαί μετὰ 24ωρον τοιαύτην. Ἡ περαιτέρω διέλευσις τούτων ἐξ αἱματοῦχος ἄγαρ καὶ SEYA παρήγαγε τυπικὰς ἀποικίας ἐπ' αὐτῶν.

Αἱ ἐπὶ τοῦ ὑποστρώματος VJ ἀποικίαι, ἄνευ διελεύσεως ἐκ ζωμοῦ TSB + 10% NaCl, ἦσαν τυπικαί (μέλαναι, στιλπναί μετὰ κιτρίνης ἄλω) βασικῶς μετὰ 48ωρον ἐπώασιν.

Ἡ μορφολογία τῶν ἀποικιῶν τοῦ πηκτάση ἀρνητικοῦ στελέχους σταφυλοκόκκου (S. EPIDERMIDIS), ἐπὶ τῶν θρεπτικῶν ὑποστρωμάτων, ἦτο σαφῶς διάφορος τῆς ἀντιστοίχου τῶν θετικῶν τοιούτων, μετὰ 48ωρον ἐπώασιν, πλὴν τοῦ στελέχους CAS I εἰς τὸ ὑπόστρωμα ETGPA.

Π Ι Ν Α Ξ ΙΙΙ

Ἀξιολόγησις τῶν θρεπτικῶν ὑποστρωμάτων ἀναλόγως τῆς ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν ἀνακτῆσεως, κατὰ τὴν κατιοῦσαν σειρᾶν, ἐκάστης καθαρᾶς καλλιέργειας S. AU-REUS.

MS	TPEY	EYAA	ETGPA	MSA	VJ
TAP I	TAP I	TAP I	CAS II	CAS II	L 16
CAS II	CAS II	CAS II	TAP I	CAS III	CAS II
L 16	CAS I	L 16	CAS I	L 16	CAS I
CAS III	L 16	CAS I	CAS III	TAP I	CAS III
CAS I	CAS III	CAS III	L 16	CAS I	TAP I

Ἀνάκτησις τῶν ἐνοφθαλμισθέντων εἰς τὰ τρόφιμα στελεχῶν

Ἐκ τῶν ἐπὶ μέρους ἀποτελεσμάτων τῆς ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν ἀνακτῆσεως ἐκαστοῦ ἐνοφθαλμισθέντος τοξινογόνου στελέχους ἐκ τῶν χρησιμοποιηθέντων τροφίμων συνετάχθη ὁ πίναξ IV. Οὕτως δεικνύεται ἡ ἐπίδρασις τοῦ τροφίμου ἐ-

πὶ τῆς ἱκανότητος τῶν διαφόρων ὑποστρωμάτων δι' ἀνάκτησιν τῶν χρησιμο-
ποιηθέντων στελεχῶν.

Π Ι Ν Α Ξ Ι V

Ἀνάκτησις ἐπὶ τῆς ἑκατὸν ἐκάστου ὑποστρώματος ἐξ ὄλων τῶν στελεχῶν
S. AUREUS ἐπὶ ἑκάστου τροφίμου.

Ὑποστρώ- ματα	Τυρὸς σκληρὸς	Τυρὸς μαλακὸς	Κοτό- πιττα	Κρεατό- πιττα	Γλύκισμα	Γλύκισμα
MS	80.7	47.2	59.7	56.0	68.0	36.4
TPEY	65.6	59.7	65.7	70.2	57.6	60.6
EYAA	74.9	30.0	66.7	54.8	62.4	47.6
ETGPA	62.5	67.0	56.3	63.6	44.6	33.2
MSA	55.7	32.6	51.2	53.6	41.6	19.7
VJ	58.2	6.2	36.8	8.2	6.2	3.7

Οἱ πίνακες V καὶ VI δεικνύουν ἀντιστοίχως τὴν ἀξιολόγησιν τῶν χρη-
σιμοποιηθέντων θρεπτικῶν ὑποστρωμάτων, στηριζομένην ἐπὶ τῆς ἐπὶ τοῖς ἑ-
κατὸν ἀνακτῆσεως ὄλων τῶν στελεχῶν S. AUREUS ἐξ ὄλων τῶν τροφίμων
καὶ ἐκφραζομένην κατὰ τὴν κατιοῦσαν σειρὰν καὶ τὸ ποσοστὸν ἀνακτῆσεως
ἐνὸς ἑκάστου τῶν χρησιμοποιηθέντων στελεχῶν, κατόπιν ἐνοφθαλμισμοῦ εἰς
τὰ τρόφιμα, ἐφ' ἑκάστου θρεπτικοῦ ὑποστρώματος. Οὕτω διαπιστοῦται ὅτι τὸ
ποσοστὸν τοῦτο μειοῦται σημαντικῶς, συγκρινόμενον πρὸς τὸ τοιοῦτον τῶν κα-
θαρῶν καλλιέργειων (Πίναξ II).

Π Ι Ν Α Ξ V

Ἀξιολόγησις τῶν ἐκλεκτικῶν ὑποστρωμάτων, κατὰ τὴν κατιοῦσαν σειρὰν,
ἀναλόγως τοῦ ποσοστοῦ ἀνακτῆσεως ὄλων τῶν ἐνοφθαλμισθέντων εἰς τὰ τρόφι-
μα στελεχῶν S. AUREUS.

TSA	100 %
TPEY	61.4%
MS	59.3%
EYAA	58.7%
ETGPA	57.1%
MSA	45.7%
VJ	27.0%

Π Ι Ν Α Ξ VI

Ἀνάκτησις ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν τῶν ἐνοφθαλμισθέντων εἰς τὰ τρόφιμα στελεχῶν S. AUREUS ἐφ' ἑκάστου ὑποστρώματος.

Ὑποστρώματα	Στελέχη S. AUREUS				
	L 16	TAP I	CAS I	CAS II	CAS III
EYAA	66.1	82.1	16.3	61.5	73.7
MS	79.2*	66.0	8.6	74.5	82.0
TPEY	74.8	67.2	25.7	72.1	47.5
ETGPA	0	96.4	19.4	80.6	89.0
MSA	60.8	41.5	12.4	49.6	64.2
VJ	21.9	21.8	5.0	35.6	50.7

* Ἡ ἀνάκτησις ἐπὶ τοῦ ὑποστρώματος TSA ἐλήφθη ὡς 100% ἐπὶ τῆς ὁποίας ἐγένοντο αἱ συγκρίσεις τῶν λοιπῶν ὑποστρωμάτων.

Εἰς τὸν πίνακα VII ἀξιολογοῦνται τὰ χρησιμοποιηθέντα ἐκλεκτικὰ ὑποστρώματα ἀναλόγως τοῦ ποσοστοῦ ἀνακτῆσεως, κατὰ τὴν κατιοῦσαν σειρὰν, ἑκάστου ἐνοφθαλμισθέντος εἰς τὰ τρόφιμα στελέχους S. AUREUS.

Π Ι Ν Α Ξ VII

Ἀξιολόγησις τῶν θεραπετικῶν ὑποστρωμάτων ἀναλόγως τῆς ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν ἀνακτῆσεως, κατὰ τὴν κρατιοῦσαν σειρὰν, ἑκάστου ἐνοφθαλμισθέντος εἰς τὰ τρόφιμα στελέχους S. AUREUS.

MS	TPEY	EYAA	ETGPA	MSA	VJ
L 16	CAS III	TAP I	TAP I	CAS III	CAS III
CAS III	L 16	CAS II	CAS III	L 16	CAS II
TAP I	CAS II	L 16	CAS II	CAS II	L 16
CAS II	TAP I	CAS III	CAS I	TAP I	TAP I
CAS I	CAS I	CAS I	L 16	CAS I	CAS I

Ἡ μορφολογία τῶν ἀναπτυχθεισῶν ἀποικιῶν, τῶν ἐνοφθαλμισθέντων εἰς τὰ τρόφιμα στελεχῶν S. AUREUS, ἐπὶ τῶν χρησιμοποιηθέντων θεραπετικῶν ὑποστρωμάτων, ἦτο κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἥττον ἢ ἴδια μὲ τὴν τοιαύτην τῶν καθαρῶν καλλιεργειῶν.

ΣΥΖΗΤΗΣΙΣ

Οι MARSHALL καὶ συν. (1957) εὑρον ὅτι ἡ ἀνάκτησις παθογόνων σταφυλοκόκκων ἐκ γάλακτος κόνεως ἐπὶ τοῦ ὑποστρώματος TPEY ἦτο μεγαλύτερα συγκρινομένη μετὰ τὴν τοιαύτην ἐπὶ τῶν MS, S110 (STAPHYLOCOCCUS MEDIUM 110), TGA (TELLURITE GLYCINE AGAR) καὶ VJ. Οἱ WAART καὶ συν. (1968) μελετήσαντες περὶ τὰ 1200 στελέχη παθογόνων σταφυλοκόκκων ἐκ κλινικῶν περιπτώσεων καὶ τροφίμων, συνιστοῦν ἐκθύμως τὴν χρησιμοποίησιν τοῦ ETGPA διὰ τὴν ἀνεύρεσιν καὶ ταυτοποίησιν τοῦ S. AUREUS εἰς τὰ τρόφιμα. Ἀντιθέτως οἱ VIRGILIO καὶ συν. (1970) εὑρον τὸ ὑπόστρωμα MS ἀνώτερον τοῦ ETGPA (ὡς πλέον ἀνασταλτικόν) διὰ τὴν ἀνεύρεσιν παθογόνων σταφυλοκόκκων εἰς κατεψυγμένας προμαγειρευμένας γαρίδας. Οἱ SESSOMS καὶ MERCURI (1969) ἀνέφερον ὅτι διὰ τὴν ἀνάκτησιν θετικῶν εἰς τὴν δοκιμασίαν τῆς πηκτάσης σταφυλοκόκκων ἐκ μεικτῶν καλλιεργείων εἶναι προτιμητέον τὸ ὑπόστρωμα VJ, ἔναντι τῶν TPEY, TGA καὶ S110, καὶ διεπίστωσαν ὅτι οὐδὲν ὑπόστρωμα εἶναι ἰδανικόν διὰ τὴν ἀπομόνωσιν τοῦ S. AUREUS. Οἱ BAER καὶ συν. (1971) ἠκατόπιν συγκριτικῆς ἀξιολογήσεως τῶν ὑποστρωμάτων VJ, S 110 μετὰ γαλακτώματος λεκίθου ὠοῦ, TPEY καὶ ETGPA, εὑρον ὡς πλέον ἱκανοποιητικόν τὸ EEGPA.

Εἰς τὴν ἡμετέραν μελέτην ἡ ἀνάκτησις τῶν καθαρῶν καλλιεργείων τῶν χρησιμοποιηθέντων στελεχῶν S. AUREUS ἦτο σημαντικῶς μεγαλύτερα εἰς τὸ ὑπόστρωμα TPEY (Πίναξ II), ἐνῶ ἡ τοιαύτη τῶν ἐνοφθαλμισθέντων εἰς τὰ τρόφιμα στελεχῶν ἐμειώθη σημαντικῶς καὶ κατέστη σχεδὸν ἡ ἴδια μετὰ τὴν ἐπιτευχθεῖσαν ἐπὶ τριῶν ἄλλων ὑποστρωμάτων (Πίναξ V). Οὕτω καταφαίνεται ἡ ἐπίδρασις τῶν διαφόρων τροφίμων ἐπὶ τῆς ἱκανότητος τῶν διαφόρων ὑποστρωμάτων διὰ τὴν ἀνεύρεσιν καὶ ἀπαρίθμησιν τῶν παθογόνων σταφυλοκόκκων (Πίναξ IV). Ἀγαμφιδόλως ὁμως αἱ γενετικαὶ διαφοραὶ μετὰ τῶν διαφόρων στελεχῶν τοῦ S. AUREUS εἶναι ἔτι μεγαλύτερας σημασίας διὰ τὴν ἱκανότητα ἀνακτῆσεως τούτων ὑπὸ τῶν χρησιμοποιουμένων ὑποστρωμάτων, ὡς σαφῶς ἀποδεικνύεται τόσον μετὰ τὰς καθαρὰς καλλιεργείας (Πίναξ III) ὅσον καὶ κατόπιν ἐνοφθαλμισμοῦ εἰς τὰ διάφορα τρόφιμα (Πίναξ III). Χαρακτηριστικόν δὲ εἶναι ὅτι ἐκ τῶν ὑποστρωμάτων (ETGPA) ἀπεδείχθη τελείως ἀνασταλτικόν τῆς ἀναπτύξεως τοῦ στελέχους L 16 (Πίνακες II καὶ VI).

Τὸ πρόβλημα τῆς ἐπιμολύνσεως τοῦ ὑποστρώματος ETGPA ἀντιμετωπίσθη ἐπιτυχῶς διὰ τῆς ἐνοσωματώσεως σουλφαμεζαθίνης (SMITH καὶ BAIRD - PARKER 1964). Ἀντιθέτως τὰ ὑποστρώματα MS, TPEY καὶ MSA, ἐπιμολύνοντο εὐκολώτερον τοῦ ETGPA. Τὸ ὑπόστρωμα EYAA ἀφυδατοῦτο εὐκόλως καὶ ἐπαρουσίαζε ρωγμὰς συνήθως μετὰ τὴν ἐπίωσιν.

Ἡ μορφολογία τῶν ἀποικιῶν ἦτο χαρακτηριστικὴ καὶ τυπικὴ διὰ τὰ πε-

ρισσότερα θρεπτικά υποστρώματα και ιδιαίτερος διά τὰ ETGPA και ΕΥΑΑ. Ξνίστε πρετηροῦντο άποικίαι με μορφολογίαν τοιαύτην, προκαλούσα σύγχυσιν ως πρὸς τὰς τυπικὰς τοιαύτας (ύποστρώματα TPEY και MS).

Ἡ ένσωμάτωσις γαλακτώματος λέκίθου ὠοῦ εἰς τὰ διάφορα στερεά έκλεκτικὰ υποστρώματα παρέχει εἰς ταῦτα άναμφιβόλως σημαντικὰ διαγνωστικὰ πλεονεκτήματα, διά τήν διαφοροποίησιν τῶν θετικῶν εἰς τήν δοκιμασίαν τῆς πηκτάσης σταφυλοκόκκων, ἔναντι άλλων υποστρωμάτων (HOPTON 1961) B AIRD-PARKER (1962 α.β) JAY (1961, 1963) CRISLEY και συν. 1964) 1965). Πρὸς τοῦτο ὁ BAER (1971) προέτεινε άρισθίως τήν άντικατάστασιν τοῦ χρησιμοποιουμένου εἰς τήν μέθοδόν του (BAER 1966) στερεοῦ έκλεκτικοῦ υποστρώματος VJ διά τοῦ περιέχοντος λέκίθον ὠοῦ ETGPA.

Γενικῶς τὸ υπόστρωμα VJ άπεδείχθη λίαν άνασταλτικόν. Τὸ υπόστρωμα MSA άπαιτεῖ σημαντικὸν χρόνον διά τήν ὀλοκλήρωσιν τῆς μεθόδου χωρὶς νά παρουσιάξη σημαντικὰ πλεονεκτήματα, ένῶ τὸ υπόστρωμα MS έπιτρέπει εὐκόλως τήν άνάπτυξιν και ἑτέρων μικροοργανισμῶν. Τὰ υποστρώματα TPEY, ETGPA και ΕΥΑΑ, περιέχοντα λέκίθον ὠοῦ, παρουσιάζουν χαρακτηριστικὰ πλεονεκτήματα διά τήν καθ' ἡμέραν πρᾶξιν, αλλά και μειονεκτήματα.

Καταλήγοντες συμπεραίνομεν ὅτι, έκ τῶν μελετηθέντων υποστρωμάτων οὐδέν άπεδείχθη ὡς ἰδανικόν και δέον νά λαμβάνεται σοβαρῶς ὑπ' ὄψιν, ὅτι ἡ έκλεκτικὴ ἱκανότης τούτων ἔξαρτάται σημαντικῶς έκ τοῦ ἔνοχοποιουμένου στελέχους S.AUREUS και τῆς φύσεως και συστάσεως τοῦ τροφίμου. Πρὸς τοῦτο συνιστάται, ἔφ' ὅσον εἶναι δυνατόν, ἡ χρησιμοποίησις ταυτοχρόνως δύο έκλεκτικῶν υποστρωμάτων διά τήν άποτελεσματικωτέραν άνεύρεσιν και άπαρίθμησησιν τῶν παθογόνων σταφυλοκόκκων εἰς τὰ τρόφιμα, ὡς άλλωστε προτείνουν και οἱ KUSCH και REUTER (1971).

ΠΕΡΙΛΗΨΙΣ

Ἐξ έκλεκτικὰ θρεπτικὰ υποστρώματα διά τήν άνεύρεσιν και τήν άπαρίθμησησιν θετικῶν εἰς τήν δοκιμασίαν τῆς πηκτάσης σταφυλοκόκκων ἔμελετήθησαν και ἠξιολογήθησαν αναλόγως τῆς παρεχομένης ὑπ' αὐτῶν ἱκανότητος άνακτήσεως και εὐκόλου άναγνωρίσεως τῶν χρησιμοποιηθέντων στελεχῶν S. AUREUS. Ταῦτα ἦσαν τὰ MANNITOL SALT AGAR (MS), TELLURITE POLYMYXINE EGG YOLK AGAR (TPEY), EGG YOLK AZIDE AGAR (ΕΥΑΑ), EGG YOLK TELLURITE GLYCINE PYRUVATE AGAR (ETGPA), MILK SALT AGAR (MSA), έν συνδυασμῶ με SALT EGG YOLK AGAR (SEYA), και VOGEL - JOHNSON AGAR (VJ), κατόπιν ἔμπλοτισμοῦ, εἰς κατάλληλον ὕγρον θρεπτικόν υπόστρωμα.

Ἡ ἀνάκτησις τῶν ἐνοφθαλμισθέντων στελεχῶν ὑπὸ τῶν ἀνωτέρω θρεπτικῶν ὑπαστρωμάτων, ἐξετιμήθη τόσο ὑπὸ μορφὴν καθαρῶν καλλιεργειῶν ὅσον καὶ κατόπιν προηγηθέντος ἐνοφθαλμισμοῦ εἰς ποικιλίαν τροφίμων. Οὐδὲν ἐκ τῶν χρησιμοποιοηθέντων ὑπαστρωμάτων ἀπεδείχθη ὡς ἰδανικόν. Ἐν τούτοις τὰ ΤΡΕΥ, ΕΤΓΡΑ καὶ ΕΥΛΑ ἀπεδείχθησαν τὰ πλέον κατάλληλα ὑπαστρώματα παρέχοντα ἱκανοποιητικὸν ποσοστὸν ἀνακτίσεως τῶν στελεχῶν S. AUREUS καὶ εὐκόλον ἀναγνώρισιν τούτων. Ἡ ἐκλεκτικὴ πάντως ἱκανότης ἐκάστου ὑπαστρώματος ἐξαρτᾶται σημαντικῶς ἐκ τοῦ ἐνοχοποιουμένου στελέχους S. AUREUS καὶ τῆς φύσεως τοῦ τροφίμου. Πρὸς τοῦτο συνιστᾶται ἢ ταυτοχρονος χρήσις δύο ἐκλεκτικῶν ὑπαστρωμάτων ἐὰν τοῦτο εἶναι δυνατόν.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΑΛΜΠΑΛΑ Β (1971): 'Επίδρασις τῶν χαμηλῶν θερμοκρασιῶν καταψύξεως ἐπὶ τῆς ἐπιβιώσεως ἐντεροτοξινογόνων στελεχῶν *Staphylococcus Aureus* εἰς τὰ τρόφιμα. 'Ιατρ. 'Επιθ. 'Εν. Δυνάμ. 5:263.
2. Baer Ef (1966): Proposed method for isolating coagulase-positive staphylococci from food products. Report of a collaborative study. J. Ass. Off. Anal. Chem. 49:270.
3. Baer Ef (1971): Isolation and enumeration of *Staphylococcus aureus*. Review and recommendations for revision of AOAC method, J. Ass. Off. Anal. Chem. 53:732.
4. Baer Ef, Gilden Mm, Wienke Cl, Mellitz Mb (1971): Comparative efficiency of two enrichment and four plating media for isolation of *Staphylococcus aureus*. J. Ass. Off. Anal. Chem. 54:736.
5. Baird-Parker Ac (1962a): An improved diagnostic and selective medium for isolating coagulase-positive staphylococci. J. Appl. Bacteriol. 25:12.
6. Baird-Parker Ac (1962b): The performance of an egg yolk-tellurite medium in practical use. J. Appl. Bacteriol. 25:441.
7. Butterfield Dt (1933): The selection of a dilution water for bacteriological examinations. Public Hlth Rep. 46:68.
8. Chapman Gh (1946): A single culture medium for selective isolation of plasmacoagulating staphylococci, and improved testing of chromogenesis, plasma coagulation, mannitol fermentation, and the Stone reaction. J. Bacteriol. 51:409.
9. Crisley Fd, Angelotti R, Foter Mo (1964): Multiplication of *Staphylococcus aureus* in synthetic stream fillings and pies. Public Hlth Rep. 79:369.
10. Crisley Fd, Peeler Jt, Angelotti R (1965): Comparative evaluation of five selective and differential media for the detection and enumeration of coagulase-positive staphylococci in foods. Appl. Microbiol. 13:140.
11. Hopton J. (1961): A selective medium for the isolation of coagulase-positive staphylococci from foods. J. Appl. Bacteriol. 24:121.
12. Jay Jm (1961): Incidence and properties of coagulase-positive staphylococci in certain market meats as determined on three selective media. Appl. Microbiol. 9:228.
13. Jay Jm (1963): The relative efficacy of six selective media in isolating coagulase-positive staphylococci from meats. J. Appl. Bacteriol. 26:69.

14. Kusch D, Reuter G (1971): Vergleichende untersuchungen über die eignug des Kranep-und des Baird-Parker mediums für die selective isolierud koagulasepositiver staphylokokken. Zbl.Bakt., I. Abt. Orig. 217:23.
15. Lundeck H, Tirunarayanan Mo (1966): Investigations on enzymes and toxins of staphylococci. Acta Path. Microbiol. Scandinav. 68:123.
16. Marshall Rt, Neighbors Cd, Edmondson Je (1965): Isolation of staphylococci from dried milk. Food Technol. 28:117.
17. Sessoms Ar, Mercuri Aj (1969): Efficiency of five selective media for recovering coagulase-positive staphylococci from mixed cultures. Poultry Sci. 48:1637.
18. Smith Ba, Baird-Parker Ac (1964): The use of sulphamezathine for inhibiting *Staphylococcus aureus* species in Baird-Parker's medium for *S. aureus*. J. Appl. Bacteriol. 27:78.
19. Thatcher Fs, Clark Dr (1968): Microorganisms in foods. Their significance and methods of enumeration. University of Toronto Press, Toronto
20. Virgilio R, Gongaleg C, Mendoza S, Avendano S, Munoz N (1970): Bacteriological analysis of frozen shrimp. 2. Staphylococci in precooked frozen Chilean shrimp. J. Food Sci. 25:845.
21. Waart de J, Mossel Daa, Broeke Ten R, Moosdijk Van de A (1968): Enumeration of *Staphylococcus aureus* in foods with special reference to egg-yolk reaction and mannitol negative mutants. J. Appl. Bacteriol. 31:276