

정충일, 구동환, 남은숙, 정동관¹건국대학교 동물자원연구센터, ¹ 고신대학교 식품영양학과

국내에서 냉장 유통되어 시중에 판매되고 있는 신선한 돈육내에서 존재할 수 있는 *Listeria* spp.와 *L. monocytogenes*의 검출율을 조사하고, 이 균을 검출하기 위한 몇가지의 재래식 방법과 최근 개발된 자동화된 방법을 비교하여 보다 효율적인 방법을 찾고자 실험을 실시 하였다. 돈육 구입은 서울 시내 정육점으로 부터 구입하였으며, *Listeria* spp.를 검출하기 위한 방법은 Malthus, USDA, FDA 방법 3가지를 이용하였다. 총 240개의 분리 시료 중에 133개(55.4%)의 *Listeriae* 균종들이 분리되었는데 *L. monocytogenes* 가 76개(31.6%)로 가장 많은 검출율을 보였고, *L. innocua* 24개(10.0%), *L. murrayi* 16개(6.7%), *L. welshimeri* 11개(4.6%), *L. seeligeri* 6개(2.5%)의 순으로 분리되었지만, *L. ivanovii*와 *L. grayi*는 돈육 시료에서 분리 검출되지 않았다. 방법별 *Listeria* spp.검출율은 USDA 가 60개중 42개로 70%의 검출율을 보였으며, Malthus (41/60) 68.3%, FDA (50/120)41.6%의 순으로 나타났고, *L. monocytogenes*에 대한 방법별 검출율은 Malthus (28/60) 46.7%, USDA (23/60) 38.3%, FDA (25/120) 20.83%의 순으로 나타났다.