

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το κρέας κοτόπουλου είναι ένα ιδιαίτερα δημοφιλές είδος κρέατος, που με την πάροδο του χρόνου κερδίζει ολοένα την προτίμηση περισσότερων καταναλωτών με την κατανάλωση να αυξάνεται συνεχώς. Στην παρούσα έρευνα διενεργείται βιβλιογραφική ανασκόπηση, που αφορά τους σημαντικότερους παθογόνους μικροοργανισμούς που εντοπίζονται στο κρέας κοτόπουλου, καθώς και εργαστηριακή έρευνα, που μέσω της μεθόδου καλλιέργειας σε υποστρώματα, καταγράφονται οι αριθμοί της ολικής μικροβιακής χλωρίδας, των κολοβακτηριδίων και του μικροοργανισμού *Escherichia coli*, από δείγματα που λήφθηκαν από σφαγείο πουλερικών. Από τα αποτελέσματα προκύπτει ότι, κατά την διάρκεια του πλυσίματος και της ταχείας ψύξης, το σύνολο των μικροοργανισμών μειώνεται. Αντίθετα με τους υπόλοιπους μικροοργανισμούς, το *E. coli* βρέθηκε να αυξάνεται κατά την διάρκεια της ταχείας ψύξης. Το φαινόμενο αυτό μπορεί να αποτελέσει την βάση, στο να διενεργηθεί μελλοντική έρευνα μεγαλύτερης κλίμακας για την επεξήγηση της αύξησης αυτής.

Λέξεις κλειδιά: Κοτόπουλο, σφάγιο, μικροοργανισμοί, ασφάλεια

ABSTRACT

Chicken meat is a particularly popular type of meat, which over time gains the preference of more consumers with consumption increasing continuously. In the present study a literature review of the most important pathogenic microorganisms found in chicken meat is carried out, as well as laboratory research which, by means of the substrate culture method, records the numbers of total bacterial flora, coliforms and microorganism *Escherichia coli* from samples obtained in a poultry slaughterhouse. The results show that, during washing and rapid cooling, the total of micro-organisms decreases. Unlike the other microorganisms, *E. coli* was found to increase during rapid cooling. This phenomenon may be the basis for carrying out a larger scale future research to explain this increase.

Keywords: Chicken, carcass, micro-organisms, safety