

**Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp**

**KHẢO SÁT ĐẬM ĐỘ VÀ KHẢ NĂNG SINH ĐỘC TÓ CỦA VI KHUẨN  
*Staphylococcus aureus* TRÊN MÔI TRƯỜNG NUÔI CẤY**

**Sinh viên: Phạm Trần Xuân Hiền**

**Khóa: 2002 – 2006**

*Staphylococcus aureus* là cầu khuẩn gram dương có khả năng tạo độc tố ruột enterotoxin là một trong những nguyên nhân chính gây ngộ độc thực phẩm. Hiện nay, trong kiểm nghiệm thực phẩm và tìm nguyên nhân của các vụ ngộ độc do tụ cầu chỉ xác định sự có mặt của vi khuẩn này trong thực phẩm, chưa tiến hành kiểm tra độc tố ruột mà đây là nguyên nhân chính dẫn đến ngộ độc. Vì thế, để tìm hiểu khả năng sinh độc tố của *S. aureus*, chúng tôi tiến hành khảo sát đậm độ và khả năng sinh độc tố của *S. aureus* trên môi trường nuôi cấy, nhằm góp phần thiết thực trong công tác kiểm nghiệm thực phẩm, đặc biệt là các vụ ngộ độc do độc tố ruột của tụ cầu *S. aureus* gây ra. Các chủng *S. aureus* được nuôi cấy trên hai môi trường TSGM (Tecra Staphylococcal Growth Medium) và BHI (Brain Heart Infusion); sau đó khảo sát đậm độ, đồng thời tách chiết và thử nghiệm độc tố bằng phương pháp ELISA với bộ kit TECRA ở các thời điểm 16, 24, 48 và 72 giờ.

Kết quả thu được như sau:

- ◆ Trong 36 chủng *S. aureus* khảo sát, có 10 chủng có khả năng tạo độc tố (chiếm 27,8%), trong đó các chủng từ mẫu bệnh phẩm chiếm tỉ lệ cao nhất (50%).
- ◆ Đậm độ và độc tố *S. aureus* không tương quan với nhau; độc tố tăng theo thời gian và cao nhất ở 72 giờ. Sau 16 giờ nuôi cấy, trên môi trường TSGM, đậm độ vi khuẩn đạt 7,86 log<sub>10</sub> cfu/ml thì độc tố đạt giá trị OD (ELISA) là 1,464. Trên môi trường BHI, đậm độ vi khuẩn đạt 8,13 log<sub>10</sub> cfu/ml thì độc tố đạt giá trị OD (ELISA) là 1,437 (OD ≥ 0,2 là dương tính).
- ◆ Hai môi trường TSGM và BHI là như nhau về ảnh hưởng đến đậm độ và khả năng tạo độc tố của *S. aureus*.
- ◆ Các chủng *S. aureus* này tạo các loại độc tố SEA, SEB, SEC. Trong đó, SEA chiếm 80%, trong khi SEB là 10% và SEC 10%.