

REZUMATUL TEZEI

Prezenta teză de doctorat intitulată „Studiu privind incidența microorganismelor din genul *Salmonella* din carne și produse din carne în Județul Dolj și impactul socio-uman” cuprinde un număr de 223 pagini și este structurată în două părți: studiu bibliografic și cercetări proprii. Realizarea lucrării s-a bazat pe consultarea a 209 titluri bibliografice și cuprinde un număr de 58 tabele și 61 de figuri.

Studiul cuprinde un număr de 72 de pagini în care se descrie explicit importanța investigării continue și cunoașterea cât mai elocventă la nivel național și internațional cu privire la impactul genului *Salmonella* în industria alimentară.

Partea I cuprinde cinci capitole, după cum urmează:

Capitolul I, intitulat „Genul *Salmonella*. Elemente de taxonomie” cuprinde informații de actualitate referitoare la încadrarea taxonomică a enterobacteriaceelor în general și a speciilor aparținând genului *Salmonella* cât și criteriile de clasificare în cadrul bacteriilor. Pentru aceasta, în vederea eliminării confuziilor determinate de frecvențele modificări taxonomice în cadrul genului *Salmonella*, taxonomiștii sugerează păstrarea nomenclurii propuse de Centrul Internațional OMS, conform căreia genul *Salmonella* include două specii, *Salmonella enterica* și *Salmonella bongori*.

Capitolul II, cu titlul „*Proprietățile generale ale genului Salmonella*”, descrie aspectele morfologice, culturale, biochimice și antigenice ale speciilor încadrate în genul *Salmonella*. Sunt foarte importante caracterele biochimice care ajută la identificarea și încadrarea salmonelelor și a structurii antigenice, în vederea depistării serogrupelor și serovarurilor de salmonele. Astfel, ecologia salmonelelor reprezintă veriga de legătură între om și animale, al căror potențial e influențat de numeroși factori: alimentele, furajele, mediul înconjurător și vectorii au o poziție centrală ce explică amplificarea difuziunii în alimente și furaje cu un rol contaminant.

Capitolul III „*Rezistența salmonelelor la factorii de mediu*”, descrie cei mai importanți factori de mediu care influențează activitatea microbiană a salmonelelor, prin stimularea creșterii, reproducerii sau inactivarea microorganismelor. Acești factori sunt stimulați în condiții industriale și de cercetare în avantajul activării microbiene sau inhibării microorganismelor care dau alterări ale alimentelor și îmbolnăviri ale consumatorilor.

Capitolul IV, intitulat „*Elemente de patogeneza*”, cuprinde informații despre

capacitățile agresive ale salmonelelor prin mecanisme de patogenitate precum virulență și toxigenitate, ultimele cercetări arătând rezistența antimicrobiană fenotipică în cadrul serotipurilor de *Salmonella* izolate de la animale și din produse de origine animală.

Capitolul V, denumit „*Impactul socio-uman al salmonelelor și surse de contaminare*” explică modul de acțiune al salmonelelor și impactul său asupra societății. În prezent, un exemplu în acest sens este *Salmonella enterica* care este incriminată ca fiind cea mai importantă cauză a toxinfecțiilor alimentare cu riscuri serioase, în ceea ce privește sănătatea omului, la nivel mondial.

Partea a II-a prezintă cercetările personale și cuprinde 151 de pagini, structurate în șapte capitole, după cum urmează:

Capitolul VI denumit „*Scopul și obiectivele cercetărilor proprii*” descrie importanța studierii comportamentului unor tulpini de *Salmonella*, izolate din carne și produse din carne din județul Dolj, aspect de actualitate ținând cont de diversitatea serovarurilor de *Salmonella* cu implicații majore în etiologia unor toxinfecții alimentare la om.

În capitolul VII, intitulat „*Studiu privind izolarea și identificarea salmonelelor în laborator prin metode clasice*”, descrie aplicabilitatea celor mai utilizate metode de diagnostic a salmonelelor, unde sistemele convenționale și sistemele multitest, ajută deopotrivă la identificare. Numeroasele metode de detectare, disponibile în comerț includ tehnici laborioase dar și teste simple încorporate în tehnologia imunocromatografică.

Capitolul VIII, intitulat „*Comportamentul biochimic la unele tulpini de Salmonella izolate din carnea și semipreparatele din carne analizate*”, urmărește încadrarea tulpinilor bacteriene, obținute în urma izolării din probele de carne și din semipreparate din carne suspecte a fi *Salmonella*, prin studiul mobilității germenilor, a caracteristicilor biochimice de fermentare a zaharurilor și identificarea unor tulpini al căror comportament nu se încadrează în caracteristicile specifice bacteriilor din genul *Salmonella*.

Al IX-lea capitol „*Cercetări privind modul de acțiune al salmonelelor față de unele substanțe antimicrobiene*” a avut ca obiectiv analiza unor tulpini de *Salmonella*, izolate din carne și produse din carne la acțiunea unor substanțe antimicrobiene.

Capitolul X, „*Identificarea serogrupelor și serovarurilor de Salmonella prin tehnici serologice*” a avut ca scop principal încadrarea în serogrupe și serovaruri a tulpinilor de *Salmonella*, izolate din carnea și semipreparatele din carne analizate, provenite de la diferite specii.

Capitolul XI, „*Impactul socio-uman al contaminării microbiologice cu Salmonella*”

în județul Dolj, conform unor alerte RASSF în urma consumului de carne și produse din carne” completează obiectivul tezei prin exemplificarea unor cazuri concrete de implicare a salmonelui în contaminarea din cadrul alimentației publice.

Capitolul XII, de „*Concluzii generale*” concretizează obiectivul tezei prin idei de bază desprinse din etapele de cercetare din studiul nostru, având în vedere că salmoneloza este o boală infecțioasă a oamenilor și a animalelor produsă de microorganisme aparținând genului *Salmonella* care sunt larg raspândite în mediul înconjurător. *Salmonellele* reprezintă agenți etiologici ai infecțiilor diareice dar și sistemice la oameni, adesea secundar contaminării alimentelor de origine animală și mediului înconjurător, ca o consecință a infecțiilor subclinice a animalelor destinate consumului uman.

Totodată, salmoneloza umană este una dintre cele mai frecvent întâlnite zoonoze, având totodată un impact economic important și este întâlnită în toate țările, mai ales la suine, bovine și păsări.