

## RÉSUMÉ

Cette thèse de doctorat intitulée „ étude sur l'incidence des micro-organismes du genre *Salmonella* dans la viande et les produits carnés dans le comté de Dolj et socio-humaine "se compose de 223 pages et est divisé en deux parties: étude bibliographique et de la recherche personnelle. Rendre le travail de consultation a été basée sur 209 titres bibliographiques et comprend un certain nombre de 58 tableaux et 61 figures.

L'étude comprend un total de 72 pages décrivant explicitement l'importance de poursuivre l'enquête et la connaissance aussi éloquent national et international sur le genre d'impact *Salmonella* dans l'industrie alimentaire.

La partie I contient cinq chapitres, comme suit:

Chapitre I, intitulé "*Genre Salmonella. éléments de taxonomie*" comprend des informations actuelles sur la enterobacteriaceaelor généralement taxon et des espèces appartenant au genre *Salmonella* et de bactéries critères de classification. Par conséquent, pour éviter la confusion provoquée par les changements fréquents de genre taxonomique *Salmonella*, taxonomiștii nomenclature proposée suggère de garder le genre Centre international OMS *Salmonella* qui comprend deux espèces, *Salmonella enterica* et *Salmonella bongori*.

Chapitre II, intitulé "*Les propriétés générales du genre Salmonella*", décrivant les espèces morphologiques, culturelles, biochimiques et antigéniques appartenant au genre *Salmonella*. Ils sont caractéristiques biochimiques très importants qui aident à identifier et à encadrer la *Salmonelle* et la structure antigénique, pour détecter *Salmonella* serogrupelor et sérotypes. L'écologie de *Salmonella* est le lien entre les humains et les animaux, dont le potentiel est influencée par de nombreux facteurs: la nourriture, l'alimentation, de l'environnement et des vecteurs avoir une position centrale explique la diffusion d'amplification dans les aliments et nourrir avec un rôle contaminant.

Chapitre III "*Résistance à la salmonelle à des facteurs environnementaux*" décrit les facteurs environnementaux les plus importants qui influent sur l'activité microbienne *Salmonella* en stimulant la croissance, la reproduction ou l'inactivation des micro-organismes. Ces facteurs sont stimulés recherche dans des conditions industrielles et d'activation ou de prestations d'inhibition des micro-organismes microbiens qui donnent des altérations de maladies alimentaires et de consommation.

Chapitre IV, intitulé "*Eléments de la pathogenèse*", contient des informations sur les capacités de pathogénicité agressive de *Salmonella* et de mécanismes de virulence et toxigène, les dernières recherches montrant la résistance aux antimicrobiens phénotypique dans *Salmonella* sérotypes isolés à partir d'animaux et de produits animaux.

Chapitre V, intitulé „*L'impact des sciences sociales et les sources de contamination par Salmonella*”, explique le mode d'action des salmonelles et son impact sur la société. Actuellement, un exemple est *Salmonella enterica* qui est incriminé comme la cause la plus importante de toxinfecțiilor alimentaire risque sérieux en termes de santé humaine dans le monde entier.

Partie II présente une recherche personnelle et comprend 151 pages, divisé en sept chapitres, comme suit:

Chapitre VI intitulé „*Le but et les objectifs de leur propre recherche*” décrit l'importance d'étudier le comportement des souches de *Salmonella* isolée de viande et de produits du comté de Dolj, en tenant compte de numéro actuel de la diversité des sérotypes de salmonelles dans les implications pour l'étiologie d'intoxication alimentaire chez les humains .

Dans le chapitre VII, intitulé "*Etude sur l'isolement et l'identification des salmonelles dans le laboratoire par des méthodes classiques*” décrit l'applicabilité de la méthode de diagnostic couramment utilisé pour les salmonelles, les systèmes Multitest où les systèmes classiques et contribue à la fois à l'identification. De nombreuses méthodes de détection des tests disponibles dans le commerce comprennent des techniques simples mais laborieux incorporées dans la technologie immunochromatographique.

Chapitre VIII, intitulé „*Comportement biochimique dans certaines souches de Salmonella isolées de la viande et des viandes transformées aliments analysés,*” cherche souches bactériennes de l'emploi obtenues de l'isolement dans des échantillons de viande cuite et la viande soupçonnés d'être des *Salmonella* par la mobilité d'étude des germes, caractéristiques biochimiques de la fermentation des sucres et l'identification des souches dont le comportement est pas dans les caractéristiques spécifiques des bactéries du genre *Salmonella*.

Neuvième chapitre IX „*La recherche sur le mode d'action des salmonelles pour certains antimicrobiens*” d'analyse visant des souches de *Salmonella* isolées dans la viande et les produits à l'action des antimicrobiens.

Chapitre X, "*Identification des sérotypes de Salmonella serogrupelor et sérologiques techniques*” visant à encadrer les principaux sérogroupes et sérotypes des souches de

*Salmonella* isolées de la viande et des viandes transformées aliments analysés de différentes espèces.

Chapitre XI, „*L'impact social et humain de contamination microbiologique par la bactérie Salmonella dans le comté de Dolj, selon alertes RASSF lorsque la consommation de viande*” complète la phrase en illustrant but de cas de salmonelle impliqués dans la contamination de la restauration.

Chapitre XII, le "*Conclusions générales*" objectif de cette thèse se matérialise à travers des idées de base tirées des étapes de la recherche de notre étude, puisque la salmonellose est une maladie infectieuse des humains et des animaux causée par des micro-organismes appartenant au genre *Salmonella* sont répandus dans l'environnement amicale. *Salmonella* est les agents étiologiques d'infections diarrhéiques et systémiques chez l'homme, la contamination souvent secondaire de denrées alimentaires d'origine animale et l'environnement, à la suite d'infections subcliniques d'animaux destinés à la consommation humaine.

Cependant, la salmonellose humaine est l'une des zoonoses les plus courantes, tout en ayant un impact économique significatif et se retrouve dans tous les pays, en particulier chez les porcs, bovins et volailles.