

ТОКСИГЕННОСТЬ *ASPERGILLUS FLAVUS*, ВЫДЕЛЕННОГО С СЫРА. В ЭКСПЕРИМЕНТЕ

И. М. ВЕРДЯН

В течение последнего десятилетия появился ряд работ, посвященных токсигенным свойствам плесневых грибов, развивающихся на сырах. Несмотря на это, данных, касающихся этого вопроса, недостаточно.

Нами в процессе микрофлористических исследований с плавленного сыра, заплесневевшего при домашнем хранении, был выделен гриб *Aspergillus flavus*. Для идентификации штамм выделен в чистую культуру на среде Чапека. Токсигенность штамма в условиях эксперимента выявлена по методике, рекомендуемой Институтом микробиологии и вирусологии АН УССР. Опыты проводились на белых мышах. Показана способность данного штамма *A. flavus* продуцировать токсичные метаболиты. При оценке результатов эксперимента учитывалось, что проявление токсичных свойств у плесневых грибов на искусственной питательной среде не всегда коррелирует с проявлением токсигенности при развитии на сыре. Это положение экспериментально доказано в ряде работ. В каждом отдельном случае, говоря о токсигенности плесневых грибов, следует также указывать субстрат, на котором она проявляется.

6 с., табл. 1, библиогр. 10 назв.

Ереванский государственный университет,
кафедра ботаники

Поступило 13.V 1981 г.

Полный текст статьи депонирован в ВИНТИ