

Forsida

- Om oss
- Hvem får støtte?
- Hva får støtte?
- Søk om støtte
- Utlysninger
- Forskningsprosjekter
- Lenker
- Kontakt oss
- Intern

Patogene bakterier i småskala matproduksjon (2008 - 2010)

Prosjekttittel: Patogene bakterier i småskala matproduksjon

Prosjektleder: Høgskolen i Sør-Trøndelag (HIST), v/førsteamanuensis Lisbeth Mehli
lisbeth.mehli@hist.no

Samarbeidspartnere: Matforsk
 Norsk senter for bygdeforskning
 Universitetet for miljø- og biovitenskap
 Mattilsynet
 Kompetansenettverk for småskala matprodusenter i Midt-Norge

Tilskudd Øk.adm: NOK 400.000

Totalt prosjektbeløp: NOK 450.000

Prosjektstart: 01.12.2008

Prosjektslutt: 31.12.2010



Patogene bakterier i småskala matproduksjon
 (2008 - 2010)

Kort prosjektbeskrivelse:

Prosjektet fokuserer på en sammenligningsstudie av forskjellige metoder for analyse av *E.coli*/koliforme bakterier og *S.aureus* i ystemelk fra småskalaprodusenter i Midt-Norge og omhandler utprøving av hurtigmetoder for påvisning av patogene bakterier i den hensikt å kunne utpeke metoder som kan egne seg for bruk på produksjonsstedet av småskala matprodusenter selv. Hurtigmetodenes egenskaper måles opp mot standardmetoder og opplevd funksjonalitet i bruk. Deler av prosjektet har foregått i samarbeid med "Trygg Ost" prosjektet ved Kompetansenavet for småskalamatprodusenter på Mære finansiert av Innovasjon Norge.

Studentoppgaver i prosjektet

Bacheloroppgaver:

Krane, Kari M., Prestvik, Veronika og Tretteng, Ingvild (2010): *Staphylococcus aureus* i ystemelk: Kvantifisering og karakterisering. Bacheloroppgave (16 stp), MATteknologisk utdanning, HiST.

Arntzen, Espen, Ledsaak Elisabeth O., Waage, Guro (2011): Karakterisering av *Staphylococcus aureus* fra rå melk, ystemelk, myse og ost fra gårdsysterier i Midt-Norge – animalt eller humant opphav? Bacheloroppgave (16 stp), MATteknologisk utdanning, HiST.

Lorentzen Jan-Olav T (2013): Biotyping av *Staphylococcus aureus* fra gårdsmatprodusert ost i Midt-Norge. Bacheloroppgave (16 stp), MATteknologisk utdanning, HiST.

Publikasjoner og annen kompetanseformidling:

Postere:

Hygienic Quality Of Milk And Cheese From Local Producers In Norway. Food Micro 2010 (<http://www.foodmicro.dk>), København 30.08-03.09-2010

Staphylococcus aureus; prevalence and characterisation from milk, whey and cheese produced by local farmers in Norway. Food Micro 2012, Istanbul

Sist oppdatert: May 20, 2014

Økonomisk og administrativt forskningsfond i Midt-Norge
EC Dahls gt. 2, 7004 Trondheim, Norway | 73 55 90 00 (sentralbord HiST) | epost: post@forskningsfond.no