Author	**Mohy Eldin Ali Ali Mohsen**
Title	**Study on the microbiological status of slaughtered quails**
Faculty	**Veterinary Medicine ,Suez Canal University**
Department	**Food Hygiene. Meat Hygiene and Control**
Location	**Ismaillia**
Degree	**PhD**
Language	**English**
Supervision Committee	**Prof. Dr. Hosny A. Abd elrahman** Prof .of Meat Hygiene Fac. of Vet. Med. Suez Canal University **Prof. Dr. Zeinab M. Neiazi** Prof. of Microbiology animal health research institute Doky-Giza **Dr. Soad Ahmad Soliman** Lecturer of Meat Hygiene, Fac. of Vet. Med Suez Canal University

English Abstract

One hundred quail samples 50 each of frozen and fresh carcasses and subjected for physiochemical and microbiological examination. The sensory examination ,determination of pH, ERV and the Microbiological examination of fresh and frozen quails revealed that the fresh quail carcasses showed values indicated that the birds were subjected to unsanitary and neglected hygienic measures during its preparation for sale dressed either fresh or frozen. Salmonella and Cl.perfringens could be detected The experimental part revealed that the use of trisodium phosphate prolonged the shelf life time of chilled quail 2- 3 days more that the control one that stored at chilling at 4C and has a great effect on reduction of microbial population at chilling storage temperature .While the use of trisodium phosphate and freezing at -18C had no significant effect rather than the freezing processes. Some other precaution was carried out to produced quails meat of low bacterial count
These precaution was done during slaughtering ,dressing and washing of the bird

Key words: quails meat, bacterial count, Psychrotrophic count, mould and yeast count, pH. ERV, TVN polyphosphate as dipping solution

اسم صاحب الرسالة	محي الدين علي علي محسن
عنوان الرسالة	دراسات علي الحالة الميكروبيولوجية للسمان المذبوح
الكلية	الطب البيطري
القسم العلمي	الرقابة الصحية علي الاغذية (الرقابة الصحية علي اللحوم)
موقع الكلية	الاسماعلية
الدرجة العلمية	دكتوراة الفلسفة في العلوم الطبية البيطرية
للغة الرسالة	الانجليزية
أسماء لجنة الاشراف علي الرسالة	أ.د/حسني عبداللطيف عبدالرحمن استاذ الرقابة الصحية علي اللحوم كلية الطب البيطري جامعة قناة السويس أ.د/زينب محمود نيازي وكيلة معهد بحوث صحة الحيوان القاهرة د./سعاد أحمد سليمان مدرس الرقابة الصحية علي اللحوم كلية الطب البيطري جامعة قناة السويس

الموجز العربي

أجريت الدراسة علي عدد خمسون من السمان الطازج وكذلك عدد خمسون من السمان المجمد جمعت من الاسواق والسوبر ماركت في مدينة العريش لتبيان الحالة الصحية للسمان كما اجريت الدراسة المعملية لتبان مدي تأثير استخدام البوليفوسفات واتخدام الفظ بالتبريد والتجميد بعد غمس السمان في محلول ٨% صوديومفوسفات. الدراسة الميدانية اثبتت ان السمان الموجود في الاسواق سواء طازجا او مجمدا انتج تحت اشتراطات صحية سئية للغاية ومة حفظة لا تتعدي يوم الي يومين في الثلاجة عند درجة ٤ م كما امكن عزل ميكروب السالمونيلا من السمان الطازج بنسبة٥٧و٣ % وكذلك الكلوستريديم بيرفيرنجنز من كلا النوعين من السمان الطازج والمجمد. أثبت الجزء التجريبي ان استخدام البوليفوسفات ادي الي اختزال المحل البكتيري المحب للبرودة وكذلك البكتيريا المعوية وذلك بعد حفظ السمان المعالج عند درجة تبريد ٤ م وقد اطال مدة حفظ السمان في التبريد الي يومين اضافيين اكثر من السمان الغير معالج. بينما لم يلاحظ فروق جوهرية عند استخدام البوليفوسفات مع الحفظ بالتجميد حيث لم يستدل علي فروق معنوية لها تأثير

الكلمات المرشدة: السمان-السالمونيلا-البكتيريا المحبة للبرودة -الفطريات والخمائر -البوليفوسفات-البكتريا المكور العنقودي الذهبي

Contents

1. Introduction	1-3
2. Review of Literatures	4-30
3. Material and Methods	31-42
4. Results	43- 94
5. Discussion	95-110
6. Conclusion and Recommendation	111-112
7. English summary	113- 118
8. References	119 -140
9. Arabic Summary	141- 144