

Name: **Gamal Naser Ali Naser**  
Date of birth: 3/11/1960  
Place of birth: Kafr El-Shiek  
Degree: Ph. D. of veterinary science  
Nationality: Egyptian  
Specialization: Meat Hygiene  
Supervision: Prof. Dr. **Monier M. Hamdy**  
Prof. Dr. **Adel M. Ibrahim**  
Dr. **Ali A. El-Abadi**

### Abstract

Four hundreds seafood samples (50 of each of saurus, pagrus, crab, shrimp, om-elkhloul, gandouvly, smoked fish and frozen fish fillet) representing most seafood items available in the Egyptian markets wee collected and examined bacteriologically for the prevalence of *L. monocytogenes*. The organism was detected in 8%, 2%, 6%, 8%, 4%, 4%, 6% and 2% of the examined samples, respectively.

Studying the effects of adding acetic acid, citric acid, trisodium phosphate as well as cold storage and different methods of cooking on viability and counts of *L. monocytogenes* in examined seafood revealed high reduction.

Impact of *Listeria* in seafood, listeriosis in humans have been discussed and suggestive control measures to protect consumers have been proposed.

الاسم :	جمال ناصر على ناصر
تاريخ الميلاد:	١٩٦٠/١١/٣
جهة الميلاد:	كفر الشيخ
الجنسية:	مصرى
الدرجة:	دكتوراه الفلسفة فى العلوم الطبية البيطرية
التخصص:	الرقابة الصحية على اللحوم
المشرفين:	أ.د / منير محمود حمدي
	أ.د / عادل محمد ابراهيم
	د/ على عبده العبيدى

### المستخلص

أجريت الدراسة على ٤٠٠ عينة من الأطعمة البحرية (٥٠ عينة من كل من اسماك المكرونة و المرجان و الكابوريا و الجمبرى و أم الخلول و الجاندوفلي و الرنجة و الفيليه) تمثل معظم أنواع الأطعمة البحرية المتاحة فى السوق المصرى. تم فحص هذه العينات بكتريولوجيا لتحديد مدى تواجد ميكروب اللستريا مونوسيتوجينز بها و قد عزل الميكروب بنسبة ٨%، ٢%، ٦% و ٨% و ٤% و ٤% و ٦% و ٢% من العينات التى فحصت على التوالى.

و قد تمت دراسة تأثير المعاملة بحمض الخليك و حمض الليمونيك و ثلاثى فوسفات الصوديوم بالإضافة إلى تأثير كل من الحفظ فى درجات تبريد مختلفة و تأثير طرق الطهى المختلفة على العدد البكتيرى لميكروب اللستريا مونوسيتوجينز فى العينات المختلفة. و تم تقييم مدى كفاءة هذه المعاملات فى تقليل الأعداد المتواجدة من اللستريا فى العينات المختلفة. و قد تمت مناقشة أهمية تواجد ميكروبات اللستريا فى الأطعمة البحرية و ما تمثله من خطورة على الصحة العامة بالإضافة إلى التوصيات المقترحة لحماية المستهلك.

---

# CONTENTS

**INTRODUCTION.....1**

**REVIEW OF LITERATURE .....4**

**MATERIALS AND METHODS .....46**

**RESULTS .....64**

**DISCUSSION .....84**

**Conclusion and Recommendation .....103**

**SUMMARY .....106**

**REFERENCES.....109**

**Arabic Summary**

---