

THIRD SESSION
CHAIRMAN: PROF. DR. ABDULLAH ÖZEN
21 MAY 2014 WEDNESDAY 15.00-16.15

YOĞURT – TÜRK BASİLİ – BİR YANILSAMA MI?

Atilla Özgür¹

¹ Assist. Prof., Ankara University, Faculty of Veterinary Medicine, Dept. of History of Veterinary Medicine and Deontology, Ankara, ozgur@veterinary.ankara.edu.tr

Makale, yoğurt ile ilgili bakteriyolojik incelemeler ve “Türk Basili” hakkındadır. İstanbul Hıfzısıhha Kurumu Müdürü ve Tıp Fakültesi Bakteriyoloji Profesörü Dr. Refik ile Bakteriyolojihane hekimlerinden Dr. Şadi tarafından yazılmıştır. Kitapçık halinde 1924 Ekim ayında İstanbul Hıfzısıhha Kurumu tarafından yayımlanmıştır.

Çalışmada, yoğurtun yapımı ayrıntılı olarak anlatılmıştır. Yoğurtun mikroskopik muayenesinde görülen; basiller, diplokoklar ve mayalar hakkında bilgiler verilmiştir.

Basiller başlığı altında üç tür basilden söz edilmiştir. Basillerin kültür koşulları; ekim yapabilmek için kullanılacak besi yerleri anlatılmıştır.

Diplokok başlığı altında yoğurdun mikroskopik incelenmesinde görülen diplokokların kültür koşulları, kültür için kullanılacak besi yerleri ve besi yerlerinin nitelikleri hakkında bilgi verilmiştir.

Mikroskopik muayenede görülen iki farklı tür mayanın varlığından söz edilmiştir. Bu mayaların özellikleri, şekerler üzerindeki etkileri, ısı dirençleri belirtilmiştir.

Son olarak; “Netice” başlığı altında basiller veya diplokoklarla yapılan yoğurtlar karşılaştırılmıştır. Mayaların yoğurtta oluşturduğu etkiler anlatılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yoğurt; Türk Basili; Bakteriyoloji

YOGHURT – TURKISH BACILLUS – IS THIS AN ILLUSION?

This article (or paper) is about the bacteriological research of yoghurt and “Turkish Bacillus”. It was written by the director of İstanbul Hıfzısıhha Institution PhD Refik who is also the professor of the faculty of medicine department of bacteriology and PhD Şadi, the doctor in department of bacteriology. It was published as a booklet by İstanbul Hıfzısıhha Institution at October 1924.

Manufacturing of yoghurt was explained in detailed in the article. Information was given about bacillus, dyplococcus and yeast which were observed during the microscopic inspection of yoghurt.

Three species was discussed at the Bacillus topic and culture conditions of bacillus and culture media used for cultivation was explained.

Culture conditions of dyplococcus which observed during microscopic inspection of yoghurt and culture media used for cultivation was told at the dyplococcus topic.

Two species of yeast was mentioned that seen in microscopic inspection. Characteristics, effects on carbohydrates and thermal resistance of these yeasts was determined.

At the end of the article, yoghurts produced by the bacillus or dyplococcus was compared in the “conclusion” part and effects of yeasts in the yoghurt was explained.

Keywords: Yoghurt; Turkish Bacillus; Bacteriology