

تحسين الاوساط الزراعية للكشف عن بكتريا Escherichia coli المجهدة

الموجز

تتأثر بكتريا القولون الموجودة في لحم الدجاج الطازج عند معاملته بدرجة حرارة 57 م اذ ان خلايا بكتريا E.coli تكون موجودا بثلاث حالات بعد تعريضها للحرارة وهذه الحالات هي: ميتة، مجهدة، وخلايا غير مجهدة (متضررة) فهي تفقد قدرتها على النمو والتكاثر في وسط غني تغذوي نتيجة موتها او تضررها الا ان هذه الاعداد تزداد بعد 48 ساعة اذ ان هذه الخلايا المتضررة او المجهدة نتيجة الحرارة سوف تستعيد حيويتها لذا هدفت هذه الدراسة الى

1-تحسين بعض الاوساط الزراعية وتحضير اوساط زرعية جديدة لعزل هذه البكتريا اذ تم اضافة بعض المواد الى الاوساط الزراعية المستخدمة لإسناد نمو بعض الاحياء المجهرية (خصوصا بكتريا E.coli) (كمادة مستخلص الخميرة، بيروفيد الصوديوم sodium pyruvate، كبريتات الحديد، برمنجنات البوتاسيوم و ن-بروبيل كاليت n-propyl gallate)

2-اضيفت المواد المدعمة للوسط الزراعي بتركيزات مختلفة وعملت خلطات من بعضها وملاحظة تأثيرها عليها مع مقارنتها مع الاوساط الخالية منها

3-استخدمت الاوساط الجديدة المدعمة في فحص بعض نماذج الاغذية (لحم الدجاج الطازج) ومقارنتها مع الاوساط الزراعية التقليدية.