

الخلاصة :

٢٥ عينة لحم تم جمعها من المحلات الخاصة ببيع اللحوم في مدينة الحلة لغرض دراسة التلوث المايكروبي (النمو البكتيري والفطري) المرافق لتلك العينات ، وظهرت النتائج وجود عينات كانت سالبة من حيث عدم وجود أي نمو بكتيري على الاوساط التشخيصية الثلاثة المستخدمة لنمو البكتيريا وهي (MSA , EMB , S-S AGAR) ، فقد لوحظ وجود ٥ عينات لم يظهر عليها نمو مايكروبي عند استخدام الوسط MSA ، في حين لوحظ وجود ٣ عينات لم يظهر عليها نمو مايكروبي عند استخدام الوسط EMB ، اما وسط S-S AGAR فقد كانت هناك ١٢ عينة لم يظهر عليها نمو . فقد وجدنا عند استخدام الوسط MSA كانت نسبة الظهور لبكتريا *Staphylococcus aureus* ٣٢% بينما بكتريا *epidermidis Staphylococcus* فكانت ٤٨% ونسبة ٢٠% من العينات لم يظهر فيها نمو ، اما عند استخدام وسط EMB فكانت نسبة الظهور لبكتريا *Escherichia coli* هي ١٦% ونسبة الظهور لبكتريا *Klebsiella* هي ٥٦% اما العينات التي لم تظهر نمو فقد كانت نسبتها ١٢% على وسط EMB ، اما باستخدام وسط S-S AGAR فقد كانت نسبة ظهور بكتريا *Shigella* 32% ونسبة ظهور بكتريا *E. coli* بنسبة ٢٠% اما العينات التي لم يظهر فيها نمو فقد كانت النسبة ٤٨% . اما بالنسبة للفطريات التي تم عزلها فكانت النتيجة على وسط PDA ظهور الفطر *Aspergillus niger* و *Aspergillus fumigatus* و *Penicillium expansum* بنسبة ٧٥ و ١٧ و ٨% على التوالي ، اما على الوسط SDA فكانت نسبة الظهور على التوالي لكل من *Penicillium expansum* و *Aspergillus niger* و *Aspergillus flavus* ٧٠ و ٢٨ و ٢% ، اضافة الى نسبة كبيرة جدا من خمائر ال *Candida* و *Rhodotorula* على الوسطين