منذزمن بعيد تم معرفة جنس ال Listeria ومن هذا الجنس ميكروبات معدية للانسان والحيوان والطيور حيث تسبب مرضخطير يسمى ال Listeriosis ومن هذه الميكروبات واخطرها ميكروب Listeria monocytogenes فنسبة الموت به حوالى ٣٠-٣٥٪ إذا اصاب الانسان .

وفى السنوات القليلة الماضية تم اكتشاف حالات من ال Listeriosis فى الكثير من الدول وخاصة الدول المتقدمة وهذه الحالات ناتجة عن استهلاك الانسان لبعض الاغذية الملوثة وخاصة الاغذيية الغير حامضية لانها بيئة مناسبة لنمو هذا الجنس ولذلك استهدفت هذه الدراسة فى المقام الاول القيام بالفحص الميكروبيولوجى لبعض الاغذية الغير حامضية لمعرفة تواجد ميكروبات هذا الجنس فى الاغذية المصرية من عدمه ، مما قد يساعد فى عمل رقابة على هذه الميكروبات الخطيرة وبالتالى المساعدة فى منع انتشارها عن طريق الغذاء وعسيى ان تكون هذه الدراسة اضافة الى المجهودات التى بذلت من قبل .

ويمكن تلخيصها تم القيام به فى الاتـــى : ـ

١ ـ الجـــزء الاول :مـــسح ميكروبيولوجى لمعرفة تواجد بكتيريا جنس ال Listeria فى بعض الاغذية المصرية .

تم فحص عينات غذائية من السوق المحلى لمعرفة تواجد بكتيريا جنس ال Listeria وقد اظهرت النتائج ان ٦٣ر٨٨٪من هذه الاغذية خالية وان ٣٧ر١١٪ بها بكتيريا من جنس ال Listeri ونسبتها كانت كما يلى : ـ

١٨ر٣ فى لحوم الابقار ، ٨٢ر١٪ فى الفاصوليا ، ٢٧ر٢ فى البطاطس ، ٧٣ر٢٪ فى الكرنب ، ٣٧ر١٪ فى الجرجير كما صنفت هذه الميكروبات التى عزلت من هذه الاغذيـــة كما يلى :ـ

L. innocua, L. welshimeri, L. grayi, L. ivanovii or L. seeligeri

وميكروبات L. seeligeri , L. ivanovii and L. innocua من الميكروبات المرضة للانسان.

هذا وقد خلت الاغذية المصرية المفحوصة من ميكروب ال L. monocytogenes ومن هذا المنطلق نوصى بأن يدخل فى قوانين المراقبة الغذائيةالمصرية ان تكون الاغذية خالية من ميكروبات جنس ال Listeria

٢

٢ ـ الجزء الثانى : المقاومة الحرارية لبعض انواع بكتيريا جنس Listeria فى البيض السائل ومحلـــول فوسفـــات-ـــى منظم .

استخدم فى هذا الجزء من الدراسة نوعين من جنس Listeria هما L. monocytogenes , L. innocua وترس وقت النقص العشرى لهذه البكتيريا وكذلك عوملت بصدمة حرارية قبل معاملتها حراريا لمعرفة تأثير هذه الصدمة على وقت النقص العشرى وتمت المعاملات الحرارية لهذه البكتيريا فى البيض السائل ومحلول فوسفاتى منظم وقد اظهرت النتائج ؟ـ

أ ـ اختلاف وقت النقص العشرى باختلاف نوع بكتيريا جنس ال Listeria

ب ـ ازدياد وقت النقص العشرى بعد معاملة هذه البكتيريا بصدمة حرارية .

ج ـ اختلاف وقت النقص العشرى للبكتيريا باختلاف البيئة او المادة الغذائية التى توجد بها عند اجراء المعاملات الحرارية .

هذا ومما لاشك فيه يستدعى كثيرا من الدراسات لمعرفة نقطة القتل الحرارى لبكتيريا هذا الجنس وخاصة المؤسة منهـــا .

الجزء الثالث دراسة مقارنة لبعض طرق عزل ميكروب ال L. monocytogenes

استهدف هذا الجزء من الدراسة معرفة اى من طرق عزل ميكروب L. monocytogenes طبقا للامكانيات المتاحة اسرع فى عملية العزل ، والحصول على عدد عالى من هذا الميكروب . حينما يوجد بعدد قليل ، وأى هذه الطرق منخفضة التكاليف وكذا اى من هذه الطرق يوقف انواع البكتيريا الاخـرى فوجد ان :ـ

أ ـ الطريقة البارنة نحصل منها على عدد عالى من ميكروب L. monocytogenes حينما يوجد فى الغذاء بمفرده وتوقف كثيرا من نمو البكتيريا ولكن توجد البكتيريا المحبة لدرجة الحرارة المنخفضة بصورة كبيرة .

ب ـ طريقة Lovett et al. (1987) تظهر اكبر عدد من ميكروب L. monocytogenes حينما يوجد بعدد عالى فى الاغذية ويخلط ببكتيريا اخرى .

جـ ـ الطريقة البارنة تظهر ايضا اكبر عدد من ميكروب ال L. monocytogenes حينما يوجد بعدد اقـل فى الاغذية ويخلط ببكتيريا اخرى .

د طريقـة ال Lee & McClain (1986) اكثر الطرق تأثيرا فى تثبيط البكتيريا الاخرى ولكنها فى نفس الوقت تثبط عددين بكتيريا ال L. monocytogenes

هـ ـ تعتبر طريقة ال Lovett et al. (1987) اوسط الطـرق المدروسة حيث تتميز بالسرعة فى عزل الميكروب والحصول على عدد كبير منه وكذلك وسط بين الطريقتين من حيث التكلفة الاقتصادية .