http://uobabylon.edu.iq/media/press.aspx?mid=50129

دراسة في كلية العلوم للبنات تبحث في الفطريات المتواجدة في اللحوم

بحثت دراسة في كلية العلوم للبنات (الفطريات المتواجدة باللحوم)، قدمتها الطالبات إيناس علي محمود، جنان علي حسين، رفل مقصد .بينت الدراسة أن أغلب أبواغ الفطريات المتواجدة في اللحوم هي من شعبة الفطريات الكيسية والبازيدية (Horner et al..1995)، ومن هذه الفطريات Aspergills, Penicillium, Fusariun, Cladosporium, Alternaria تنتج كونيدات لا جنسية وتمثل 30-60% من ابواغ المتواجدة في الهواء الطلق، أما الليفية فتشمل في الغالب ابواغ جنسية للفطريات الكيسية والبازيدية والتي يشار إليها Basidiospors, Ascospors Horner et,1995.

وأوضحت الدراسة أن التعرض إلى الفطريات المحمولة بالهواء من الممكن أن يحدث في كلا من الهواء الطلق الخارجي والهواء الداخلي أي داخل المباني . واستنتجت الدراسة وجود تشابه بين أنواع الفطريات المعزولة من الإنسان والحيوان، حيث تصل للإنسان العديد من الإصابات الكامنة في الطيور وغير الظاهرة، وتنتقل عبر هذه اللحوم العديد من الأمراض إلى الإنسان، حيث يضم تلوث الهواء الغازات الملوثة والسامة والهواء المحمل بالتربة، ولكن التلوث الحقيقي للهواء هو التلوث بالوحدات التكاثرية للفطريات، وبالتالي يؤثر على الجهاز التنفسي للدواجن (Webar,1979) وتعد الأدوات المستعملة في ذبح الدجاج والأدوات المستعملة في المعامل والمصانع مصدرا مهما في انتقال التلوث إلى اللحوم وبالتالي تشارك في نقل المايكروبات عند استخدامها غير معقمة و ملوثة .

 علي حسن كريم