إستمارة مستخلصات رسائل وأطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية : الزراعة
القسم : علوم الأغذية
التخصص : علوم الأغذية /
اسم الطالب : مريم جواد عبد اللطيف
الشهادة : ماجستير
اسم المشرف : أ.م.د. فيثار رشيد مجيد

عنوان الرسالة : دراسة تأثير بكتريا حامض اللاكتيك في تثبيط بكتريا المكورات العنقودية الذهبية *Staphylococcus aureus* وسمومها في الاغذية

أجريت هذه الدراسة لمعرفة الدور التثبيطي لبكتريا حامض اللاكتيك *L.plantarum* تجاه سموم المكورات العنقودية الذهبية خارج وداخل الجسم الحي إذ تم عزل وتشخيص بكتريا المكورات العنقودية الذهبية من أنواع مختلفة من الاغذية أذ تم عزلها وذلك بتثبيتها على وسط **Manitol Salt Agar** لمدة 24 ساعة ثم تنقيتها على نفس الوسط اعتمادا على الصفات الاستنباتية للمستعمرات النامية وأشكال الخلايا تحت المجهر المصبغة بصبغة كرام وبعد إجراء سلسلة من الاختبارات الكيموجيوية على هذه العزلات المتمثلة ب فحص الكاتليز والاكسيديز الجيلاتينيز وأختزال النترات إضافة الى فحص تخمر الكاربوهيدرات فقد أمكن الحصول على 40 عزلة تحمل صفات بكتريا المكورات العنقودية الذهبية. تم اختبار عوال الضراوة لعزلات المكورات العنقودية الذهبية (40) ومن ثم تم اختبار 20 عزلة تمتلك عوامل ضراوة مشتركة لتشخيصها بتقنية تفاعل البلمرة متعدد السلسلة (PCR) وذلك لتشخيص جينات السموم المعوية للعزلات المنتخبة لبكتريا المكورات العنقودية الذهبية. تم إنتاج السم المعوي من عزلة منتخبة اعتمادا على نتائج تفاعل البلمرة متعدد السلسلة (PCR) وذلك بتسمية العزلة المنتخبة وتوفير الظروف الملائمة لإنتاج السم المعوي وأستخلصه وأختباره حيويا على القران المخبرية.أظهرت النتائج القدرة التثبيطية العالية لبكتريا حامض اللاكتيك القدرة التثبيطية العالية للبكتريا تجاه سموم المكورات العنقودية الذهبية.الجانب التطبيقي من الدراسة وذلك بعمل كرات من اللحم المفروم وتلوين قسم منها بالسم المعوي المنتج والقسم الاخر بالسم مضافا له بكتريا حامض اللاكتيك كرواشح وخلايا حية ومن ثم الكشف عن السموم المعوية بعدة تشخيصية خاصة وبأستخدام جهاز VIDAS SET2 بينت النتائج مقدرة بكتريا حامض اللاكتيك على إزالة التأثير السمي لبكتريا المكورات العنقودية الذهبية .

Student name : Maryam Jawad Abd-Ulateef college : Agricultural science

Dept: Food Science supervised: Kithar R. Majeed

Degree: Master field:

Thesis title: Study of the effect of lactic acid bacteria in inhibiting *Staphylococcus aureus* bacteria and their toxins in food

This study of the inhibitory paper of *L. plantarum* against the *staphylococcus aureus* outside and in vivo isolates and diagnoses *Staphylococcus aureus* bacteria from different types of food and then purifies them in the same field based on the growth characteristics of colonies and microbial were administered 40 isolates with *Staphylococcus aureus* bacteria. The temperature of the golden water was tested (40) and then 20 isolates were tested, which had the factors of ferment, lipid and micro (micro syndrome). The enterotoxin was produced from selective isolation based on the results of the polymerase reaction (PCR) by challenging isolation in the natural, vital, and golden environment. The applied side of mice, tears, oral and biological salts. Using the VIDAS SET2 device, the results showed the ability of lactic acid bacteria to remove the toxic effect of *Staphylococcus aureus*